

DIE MAGIE DES OLIVENBAUMS

Knorrig verwachsen mit silbrig-grünen Blättern stehen sie da – die fast schon magisch anmutenden Olivenbäume. Sie sind zäh, immergrün und können auch unter problematischen Witterungsbedingungen gedeihen, weil ihre Wurzeln viele Meter tief in das Erdreich hineinwachsen und sich von dort ihre Nährstoffe und das nötige Wasser ziehen. Olivenbäume gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Biologen gehen davon aus, dass der Mensch Olivenbäume seit ca. 4.000 v. Chr. anpflanzt und züchtet, es sie aber wild wachsend schon einige tausend Jahre länger gibt. Ihre Früchte, das daraus gewonnene Öl sowie ihre Blätter als Tee und Elixier gehören zum täglichen Speiseplan mediterraner Völker. Traditionelle Anwendungen, geheime Rezepte und Erkenntnisse über die erstaunliche Wirkung dieses „Baum des Lebens“ wurden und werden dabei von Generation zu Generation weitergegeben.

THE MAGIC OF THE OLIVE TREE

There they stand - gnarled and twisted with silvery green leaves - the mystically graceful olive trees. A tough Mediterranean evergreen that can tolerate even the most difficult climatic conditions because its roots go many metres deep into the soil in search of nutrients and life-giving water. Olive trees are one of the oldest cultivated plants in the world. The production of olive oil is assumed to have started around 4000 BC but wild olive trees existed for many thousands of years before. Their fruit and the oil derived from it as well as the leaves used for tea and elixirs are an essential component in the daily diet of the Mediterranean people. Traditional treatments, secret recipes and knowledge regarding the astonishing effects of this so-called 'tree of life' are passed on from one generation to another.



Wandern und genießen

Wer Olivenbäume pflanzt, muss Geduld mitbringen: Die ersten Früchte tragen sie erst nach ca. 6-8 Jahren, und richtig gut schmecken Oliven erst von mehr als 40 Jahre alten Gewächsen – der Baum hat Zeit. Knapp 90% der mallorquinischen Bäume – immerhin sprechen wir hier von ca. einer Million – haben ein Durchschnittsalter von 500 Jahren. Eines der schönsten Exemplare wurde vor Jahren von einem Landgut bei Pollença auf den Rathausplatz in Palma umgepflanzt. Ein spektakulärer Baum – man erkennt einen Kopf und das so genannte „Ohr Mallorca“. Das Landwirtschaftsministerium hat dazu auch eine Broschüre herausgegeben, die unter dem Stichwort „Olivenöl-Tourismus“ Wanderrouen auf der Insel präsentiert, die an diesen „Kunstwerken der Natur“ entlangführen, und auch Produktionsfirmen sowie Verkaufsstellen von Olivenöl auflistet. Mallorquinisches Öl genießt schon seit Jahrhunderten hohes Ansehen, galt als eines der besten im Mittelmeerraum und sollte auch für Sie unverzichtbarer Bestandteil guter Küche sein. Beim Kauf achte man übrigens auf die geschützte Ursprungsbezeichnung, die extrareines, kalt gepresstes Olivenöl von hoher Qualität auszeichnet, wie z.B. das Öl „Dauro“ der Firma Aubocassa oder die Öle von Solivellas und Olis Soller.

Ideal für Gesundheit und Schönheit

Doch Olivenblatt und -öl sind auch immens wichtig für Schönheit, Pflege und Gesundheit. Die sagenhafte Wirkungskraft belegen zahlreiche Studien von renommierten Organisationen und Instituten: Der hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren in extra nativem Olivenöl senkt den Cholesterinspiegel, was positiv auf das Herz-Kreislauf-System und den Fettstoffwechsel einwirkt. Die entzündungshemmende Wirkung des Wirkstoffes Oleocanthal beugt gegen Krebserkrankungen und Diabetes vor. Die sekundären Pflanzenstoffe, wie z.B. die Polyphenole, wirken antioxidativ, d.h. sie schützen vor freien Radikalen, was u.a. den Alterungsprozess der Körperzellen und somit z.B. die Faltenbildung hemmt und die Haut elastisch hält.

Der Wirkstoff Oleuropein, der im Blatt noch 3.000fach konzentrierter vorhanden ist als im Olivenöl, stärkt das Immunsystem und ist wirksam gegen Bakterien und Viren. Außerdem verbessert er den Blutfluss, weil die Elastizität der Arterien erhöht wird (dies schützt vor Schlaganfall und Herzinfarkt), hilft bei arthritischen Entzündungen und unterstützt die Selbstheilungskräfte des Körpers.

Hike and enjoy

Those who plant olive trees must have patience: it takes around six to eight years before an olive tree will bear its first fruit and the best-tasting olives usually mature from trees 40 years or more in age – the trees have plenty of time. Almost 90% of the Mallorcan olive trees – we're talking approximately a million trees – have an average age of 500 years. One of the most beautiful examples was transplanted years ago from an estate near Pollença to the town hall square in Palma. A truly spectacular tree – when looking at it carefully, you can make out what looks like a human head and the so-called 'Ear of Mallorca'. The Department of Agriculture has recently published a brochure on olive oil tourism that includes hiking routes to take you past these natural works of art and also lists production sites and sales outlets for olive oil. Mallorcan oil has enjoyed a great reputation over the centuries and has long been regarded as one of the best in the Mediterranean. It should also be an indispensable ingredient in your own cooking. When buying olive oil, you should pay close attention to the protected appellation of origin that recognises extra-virgin, cold-pressed olive oil of the highest quality such as Aubocassa's 'Dsuro' or the oils of Solivellas and Oils Soller.



Ideal for health and beauty

The olive leaf and oil not only make for good eating, they are also a very important factor in beauty, skin care and health. Numerous studies conducted by reputable organisations and institutes have demonstrated its amazing effectiveness:



The high monounsaturated fatty acid content found in extra-virgin olive oil lowers cholesterol levels, which in turn has a positive effect on the cardiovascular system and fat metabolism. The anti-inflammatory effects of Oleocanthal, a substance found in extra-virgin olive oil, have been linked to the prevention of cancer and diabetes.

Secondary plant metabolites such as polyphenols have antioxidant effects, i.e. they prevent cellular damage from free radicals, which slows the cellular ageing process, thereby reducing wrinkle formation while enhancing the skin's elasticity.

Oleuropein, an active ingredient found in olive leaf extract with a 3000-fold concentration over that found in olive oil itself, boosts the immune system. Olive leaf has also been shown to fight bacteria and viruses. It improves blood flow because of enhanced elasticity of the arteries, thus protecting against stroke and heart attack. It alleviates arthritic inflammation. It supports the self-healing processes of the body.

Holistic 'Olive Oil Therapy'

Based in Birsaalem, a young company called 'Oliveda' founded by Alexandra and Thomas Lommel offers the full package for lovers of the olive tree, its leaf and oil. Some years prior to founding the business, owner Thomas Lommel experienced the negative effects of stress and an unhealthy lifestyle while combating disease and other health issues. During a time of reflection, the olive tree came into play, leaving Thomas immediately captivated by its magic. Extensive studies followed – he was taught by long-established producers of olive oil and tracked down old traditions and recipes. His body also started to benefit from this newly acquired knowledge and, thanks to olive leaf extract and olive oil, he was able to get a grip on health issues such as cardiac arrhythmias, high cholesterol levels and ulcers. His vision: to pass on in a comprehensive way the healing power of the olive tree. And in this he has been highly successful. With a one-of-a-



Die ganzheitliche „Olive Tree Therapy“

In Binissalem hat die junge Firma „Oliveda“ von Alexandra und Thomas Lommel ihren Sitz. Hier dreht sich alles um Olivenbaum, -blatt und -öl. Viele Jahre zuvor erfuhr der Unternehmer Thomas die Schattenseiten von Stress und ungesundem Leben in Form von Krankheiten und anderen Problemen. In einer Phase der Neubestimmung kam der Olivenbaum ins Spiel. Seine Magie nahm ihn gefangen. Ausführliche Studien folgten – er lernte von alteingesessenen Olivenölerzeugern und spürte Traditionen und Rezepte auf. Auch sein Körper profitierte von dem neuen Wissen, denn dank Olivenblattextrakt und -öl konnte er Herzrhythmusstörungen, hohe Cholesterinwerte und Geschwüre in den Griff bekommen. Seine Vision: Die Heilkraft des Olivenbaums umfassend weiterzugeben. Und dies gelingt mittlerweile höchst erfolgreich: Eine bislang in ihrer Art einzigartige Produktreihe unter dem Namen „Olive Tree Therapy“ sorgt für ganzheitliches Wohlbefinden, quasi die mediterrane Antwort auf Ayurveda... Auf Mallorca sind die Oliveda-Produkte übrigens nur im Firmenzentrum selbst erhältlich, ansonsten sorgt ein internationales Franchise-Netzwerk für den Vertrieb.



Saft mit Kraft

Cs. 300.000 Bäume aus kontrolliertem Anbau liefern die Grundstoffe. Angefangen bei einem leckeren Olivenöl, das über einen extrem hohen und somit stark gesundheitsfördernden Phenolgehalt verfügt (900 mg/l) über die Elixiere aus Olivenblatt und einem Mix aus Olivenblatt und Granatapfel bis hin zu einer großen Palette von Kosmetik- und Pflegeprodukten. Alles naturrein hergestellt, ohne Tierversuche und ohne Konservierungs- oder Farbstoffe. Begonnen hat alles mit dem Saft der Säfte: „In Olivenbaum-Regionen haben die Menschen schon seit Urzeiten die Blätter mit etwas Wasser im Mörser zerstampft, um dies für ihr Wohlbefinden zu trinken. Aber das schmeckt

natürlich unglaublich bitter. Unser Elixier ist daher mit Kiwi und Apfel angereichert. Das bringt zusätzlich Vitamin C und schmeckt hervorragend. Mit Sekt und gestoßenem Eis verfeinert, ist es auch ein feiner Aperitif und wirkt gleichzeitig als Energy Drink.“

Von Kräuterfrauen und Test-Kaninchen

Vom Elixier zu aufwändig komponierten Pflegeprodukten war es nur ein kurzer Schritt, denn „wir trafen zunächst auf eine versierte Kräuterfrau, die auf unsere Frage, was man denn mit Olivenblatt und -öl kombinieren könne, schlicht antwortete, 'alles, was auch in der Natur rund um den Baum wächst bzw. lebt und eine harmonische Symbiose ergibt'. Und so haben wir dann mit Kosmetik-Experten und unserer „Kräuterfrau“ diesen Ratschlag befolgt und Rezepturen auf Basis alter Traditionen und modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen entwickelt, wie z.B. das Oliven-Ziegenmilch-Bad mit Melisse oder die Tagescreme mit Rosmarin und Salbei.“ Wie intensiv die beiden auch persönlichen Anteil an der Entstehung ihrer Produkte nehmen, zeigt auch, dass sie „alles natürlich selbst ausprobieren und benutzen. Und in unserer Küche entstehen im Vorfeld die Rohversionen, indem wir die Ingredienzen mixen und testen.“

Apropos: auch die Autorin dieses Artikels war und ist gerne „Test-Kaninchen“, denn gegen den Stress, der sich nach langen Schreibnächten im Gesicht abzeichnet, hilft die reichhaltige Olivenblatt-Regenerierungscreme mit Avocadoöl, Lavendel und Malve. Und sie riecht auch noch gut!

Und was kommt als Nächstes? „Wir denken ja immer in ganzheitlichen Konzepten, und so haben wir auch eine Spa-Reihe entwickelt, u.a. mit Olivenkerngranulat-Peeling, Olivenölmassage und Olivenbaum-Stempelmassage. Und diese wollen wir in Zusammenarbeit mit einem exklusiven Hotel der Insel demnächst anbieten.“ Gute Idee – Happy Aging-Massagen dank des magischen Olivenbaums...





kind product line marketed and sold under the name 'Olive Tree Therapy', the company's holistic approach to well-being could be described as the Mallorcan answer to Ayurveda. In Mallorca, Oliveda products can only be purchased directly at the company's main premises. Otherwise, they are sold through an international franchise network.

Power juice

Approximately 300,000 trees grown under controlled conditions provide the basic ingredients. Besides producing delicious olive oil with an extremely high phenol content (900 mg/l) and therefore rich in health promoting properties, the company also offers elixirs isolated from the olive leaf and a mixture of olive leaf and pomegranate as well as a wide array of cosmetic, skin and body care products. Oliveda products are 100% natural and manufactured without animal testing or preservatives as well as being dye-free. It all began with the powerful juice of the olive tree: "For centuries, the people living in regions suited for olive tree cultivation have been grinding the leaves of olive trees with water and then drinking it for their own well-being. Of course, this mixture has a rather bitter taste. We therefore enhance our elixir with elements of kiwi and apple. This adds additional vitamin C and a great taste. Blended with sparkling wine and a touch of crushed ice, it also makes for a fabulous aperitif with the effects of an energy drink."



Herb sellers and guinea pigs

It was just a short step from producing elixirs to creating complex skin and body care products. "since we came upon a very wise herb seller. When we asked her what could be combined with olive leaf and oil, she answered 'everything that exists in nature and grows around trees, creating symbiosis and harmony between the two.' Following this herb seller's advice, we consulted with cosmetic experts to create skin care formulations based on old traditions and modern scientific knowledge such as a bath blend of olive, goat milk whey and herb balm or our rosemary and sage day cream." The fact that both of them test and use their own products shows their high personal interest in the development of their product line. "Experimental versions of our products are initially developed in our kitchen by mixing and testing ingredients." As a matter of fact, the author of this article also happily served as a guinea pig for the relief of stresses associated with writing articles during those long night hours using a rich olive leaf regenerative cream made with a blend of avocado oil, lavender and mallow - plus that fantastic smell! So, what's next? "Since we think along the lines of holistic concepts, we created a spa line featuring an exfoliation treatment using olive seed granulate, an olive oil puree mask and olive oil massage with herbal rice bags which we would like to offer in collaboration with an exclusive island hotel resort." Great idea - blissful anti-ageing massages thanks to the magic of the olive tree...

Informationen zum Olivenöl-tourismus und zur Denominació D'Origen Oli unter www.illesbalearsqualitat.es
 Informationen about the olive oil tourism and Denominació D'Origen Oli under www.illesbalearsqualitat.es

contact

Oliveda Network S.L.
 C/ Pere Estruch 9
 07350 Binissalem
 Phone +34 971 886 488
www.oliveda.com