



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



ONE ISLAND LAND OF VALUES

PROGRAM'S PROMOTIONAL BOOK



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



**The European
Food Masters**

TASTE THE AUTHENTIC

WWW.AGROCRETE.COM/EFM



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



TASTETHEAUTHENTIC



**AGRONUTRITIONAL
COOPERATION**

REGION OF CRETE

WWW.AGROCRETE.COM



AGRODIATROFIKI



CRETAN_DIET



CRETANDIET



+30 2813 410 214, 215, 217 & 218



Die Konsumenten von Agrarprodukten neigen stets dazu, nach Erzeugnissen mit besonderen Qualitätsmerkmalen Ausschau zu halten und solche zu bevorzugen. Das heißt, sie wählen, vertrauen und „prämiieren“ Agrarprodukte mit Identität und besonderem Ruf, die ihre Einzigartigkeit bewahrt haben, sich durch Qualität hervortun und deren Herstellungsweise oder Erzeugungsort sie zu etwas Besonderem machen.

Um die besonderen und hochwertigen Agrarprodukte eines jeden Ortes zu schützen und zu fördern, setzte die Europäische Union im Jahre 1992 ein System in Kraft, durch das Erzeugnisse solcher Art unterstützt werden und welches dem Verbraucher die Möglichkeit gewährt, diese leicht von anderen Produkten zu unterscheiden und sie unter diesen auszuwählen.

Die Differenzierung und die damit einhergehende Unterstützung betrifft:

PRODUKTE MIT ■ GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG UND ■ GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE (G.U. & G.G.A.)

Als Produkte g.U. & g.g.A. werden Erzeugnisse mit besonderen Qualitätsmerkmalen definiert, die auf eine bestimmte Weise und innerhalb einer abgegrenzten geografischen Gegend hergestellt werden.



Die Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.):

- Sie stammen aus einer abgegrenzten geografischen Gegend bzw. einem eingegrenzten Ort.
- Sie verdanken ihre Merkmale der konkreten geoklimatischen Umgebung, in Verbindung mit den natürlichen und menschlichen Faktoren.
- Alle Herstellungsstadien erfolgen in der betreffenden Gegend



Die Produkte mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) haben folgende Merkmale:

- Sie stammen aus einer konkreten geografischen Gegend.
- Sie verdanken mindestens eines ihrer Qualitätsmerkmale bzw. ihren Ruf der Gegend, in der sie hergestellt werden.
- Mindestens eines ihrer Herstellungsstadien erfolgt in der betreffenden Gegend.



BIOLOGISCHE PRODUKTE

Dies sind die Agrar- und Tierprodukte, die unter Maßstabnahme der Nachhaltigkeit erzeugt werden. Die diesbezügliche Nachfrage und die Herstellung solcher Produkte steigen stetig an, da der Verbraucher immer mehr nach Erzeugnissen sucht, die seinen Vorlieben entsprechen. Sie werden unter strengen Kontrollen und Auflagen hergestellt, mit grundlegendem Bestreben, der Bewahrung der Gesundheit des Herstellers und des Konsumenten, dem Tier- und Umweltschutz und vor allem dem Erzielen eines hohen Nährwerts der Produkte.

In der biologischen Landwirtschaft und Viehzucht begegnet man Erkrankungen und Schädlingsbefall von Pflanzen und Tieren auf alternative Weise, so dass die Produkte ohne Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, chemischen Düngemitteln und Antibiotika erzeugt werden.



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



THE EUROPEAN FOOD MASTERS TASTE THE AUTHENTIC

Der Inhalt des Mottos „The European Food Masters... Taste the authentic“, verweist auf qualitative Produkte, die innerhalb der Europäischen Union erzeugt werden und als Produkte g.U., g.g.A. bzw. biologisch gekennzeichnet wurden, wobei der Ausdruck „taste the authentic“ verwendet wird, um die Authentizität und die Besonderheit der betreffenden Erzeugnisse zu unterstreichen.

Grundlegende Ziele dieser Aktion sind die Förderung der g.U.- und g.g.A. – Produkte, sowie der biologischen Erzeugnisse in Griechenland und Deutschland, die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit dieser, die Förderung ihres

Bekanntheitsgrads und letztendlich der Anstieg der Vermarktung und des Vertriebs der betreffenden Erzeugnisse.

Die Aktion wird mit dem folgenden Motto unterzeichnet: „Enjoy, it's from Europe“.

Mit der Aktion „The European Food Masters... Taste the authentic“ werden in Griechenland und in Deutschland die folgenden Produkte präsentiert und gefördert:

- Olivenöl g.U./g.g.A. & biologisches Olivenöl
- Käseerzeugnisse g.U.
- Wein g.U./g.g.A. & biologische Weine
- Pefkothymaromelo Kritis g.U.
- Paximadi (eine Art Zwieback) g.g.A.
- Bio-Gartenbauprodukte (Gemüse)
- Bio-Honig
- Bio-Eier
- Bio-Frischfleisch (Geflügel)

TRÄGER

DER AGRO-NAHRUNGSMITTELVERBAND DER REGION KRETA

- Es handelt sich um eine Zusammenarbeit des öffentlichen und des privaten Sektors mit dem Ziel, die Agrarprodukte und Lebensmittel von hervorragender Qualität und ausgezeichnetem Ruf, die in der Region Kreta erzeugt werden, auf dem inländischen und internationalen Markt zu präsentieren, aufzuwerten und zu fördern.
- Daran beteiligt sind landwirtschaftliche Genossenschaften, Erzeugergruppen, Kammern, kollektive Träger und vor allem Privatunternehmen, die geografisch die gesamte Region Kreta vertreten. Ihre Produkte zeugen von der ganzen Vielfalt, Einzigartigkeit und Besonderheit, die der, in jeder Hinsicht herausragende, geografische Raum zu bieten hat.
- Er schuf das Gütezeichen **„crete“** (**kreta**) und erreichte mit vollem Erfolg, die Aufwertung der traditionellen Kretischen Produkte, mit ihren charakteristischen Merkmalen und der ausgezeichneten Qualität, sowie die Schaffung einer erkennbaren Identität dieser innerhalb und außerhalb der Grenzen Griechenlands. Das Markenzeichen **„crete, land of values“** (kreta, land der werte) entstand und gewinnt ständig an Bedeutung.
- Er unterstützt die lokale Gastronomie. Aus diesem Grund wurde das Gütezeichen **„kretische küche“** geschaffen, eine Zertifizierung von Gastronomiebetrieben mit Hauptmerkmalen, dem angebotenen kretischem Menü, d.h. traditionelle Rezepte, zubereitet mit lokalen Produkten, sowie die ihren Gästen gewährte, kretische Gastfreundschaft.
- Er schuf und förderte das Gütezeichen **„kretischer kaufaden“**, wobei Unternehmen aufgezeigt und unterstützt werden, die kretische Produkte vermarkten und vertreiben, sowie alle, mit dem Markenzeichen **„kreta“** zertifizierten Erzeugnisse.
- In Zusammenarbeit mit dem Netz Kretischer Weinerzeuger, wurden die **„besuchbaren weingüter“** eingeführt, wodurch der Weintourismus auf der Insel gefördert und das touristische Angebot bereichert wird.
- Durch ihn werden Produkte vertreten, zu denen der größte Teil der traditionellen Agrarerzeugnisse Griechenlands gehört, denen das Gütesiegel „Produkte - g.U“ bzw. „- g.g.A.“ verliehen wurde (Olivenöl, Käseprodukte, Wein).
- Er bewies in den wenigen Jahren seines Wirkens eine beneidenswerte Tatkraft, die hauptsächlich mit der Präsentation und Förderung von Agrarprodukten auf nationaler und internationaler Ebene verbunden ist, durch die Teilnahme an nationalen und internationalen Messen und Unternehmensdelegationen, sowie die Organisation von Veranstaltungen, Seminaren und Festivals, was seine extrovertierte Ausrichtung beweist.



ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ
ΣΥΜΠΡΑΞΗ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ



OLIVENÖL G.U. & G.G.A.

**35.000.000 OLIVENBÄUME DECKEN 65% DER
LANDWIRTSCHAFTLICHEN FLÄCHE DER INSEL**



■ OLIVEN G.U.

Der Olivenbaum (*Olea europaea* L.) ist einer der ältesten kultivierten Bäume der Welt mit besonderer Bedeutung für Kreta, wobei er gleichzeitig seit über 3.500 Jahren eine bedeutende Rolle im Leben der Inselbewohner spielt. Das Olivenöl ist ein fester Bestandteil des Lebens der Kreter und macht das grundlegende Agrarerzeugnis der Insel aus. Bedeutende Funde (Palast von Kato Zakros) belegen, dass der Olivenbaum auf Kreta seit der Minoischen Epoche kultiviert wird.

Das Klima und die geografischen Gegebenheiten der Insel harmonisieren miteinander und tragen so zur Erzeugung eines Olivenöls von ausgezeichneter Qualität bei, mit geringem Säuregehalt, hervorragenden organoleptischen Eigenschaften und hohem Nährwert.

Kreta erzeugt 1/3 der griechischen Olivenölproduktion, aus 35 Millionen Bäumen, die 65% ihrer Agrarflächen bedecken. Fast die gesamte Produktion (90%) gehört zur Kategorie des extra nativen Olivenöls der Sorten Koroneiki und Tsounati.



■ OLIVENÖL G.U. & G.G.A.

Olivenöl ist eines der grundlegenden Bestandteile der kretischen Ernährung, die weitläufig als gesunde und ausgeglichene Kost bekannt ist und gleichzeitig zur Minderung und Prävention des Auftretens von chronischen Erkrankungen beiträgt. Das Olivenöl und die essbaren Oliven machen die zeitlose Grundlage der kretischen Ernährung aus, fehlen bei keiner kretischen Mahlzeit und sind eine grundlegende Zutat in der kretischen Küche.

Olivenöl hat antioxidative Eigenschaften, die bei regelmäßigem Verzehr der menschlichen Gesundheit auf unübertroffene Weise zuträglich sind. Forschungen haben gezeigt, dass sein Verzehr die LDL-Cholesterinwerte und den Blutdruck senken kann und so die Herzfunktion schützt. Sein hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, an Vitamin E und Polyphenolen hat positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus, wobei die Gefahr des Auftretens von Herzgefäßerkrankungen gemindert wird und es schützend gegen diverse Formen von Krebs wirkt.

Alle Olivenöle mit der Bezeichnung g.U. bzw. g.g.A., sowie alle Bio-Olivenöle, die in der Region Kreta produziert werden, sind Olivenöle von ausgezeichneter Qualität, die aus Olivenfrüchten stammen, die in der Regel nicht weiter behandelt werden. Der besonders niedrige Säuregehalt ist bezeichnend für sie, sowie die einzigartigen organoleptischen Eigenschaften, denen sie ihre Klassifizierung als **extra native Olivenöle** verdanken, immer gemäß den Qualitätskategorien des Internationalen Olivenrats und der Europäischen Union.

Heute gibt es auf Kreta 11 (elf) als g.U. bzw. g.g.A. anerkannte Olivenöle, wobei auch die Tafeloliven Throumba Ampadias Rethymnis als Produkt g.U. anerkannt worden sind.



CHANIA KRITIS G.G.A.

Extra natives Olivenöl mit grügelber Farbe, fruchtigem und angenehm süßlich bitterem Geschmack, der mit der Zeit nachlässt. Es wird aus den Sorten „Koroneiki“ und „Tsounati“ im Regionalbezirk Chania produziert.

VIANNOS IRAKLIO KRITIS G.U.

Das extra native Olivenöl g.U. „Viannos Iraklio Kritis“ hat eine spezielle dünnflüssige Struktur, grügelbe Farbe, den Geschmack von reifen Olivenfrüchten und ein besonderes Aroma. Es wird aus der Sorte „Koroneiki“ bereitet, innerhalb der Grenzen der ehemaligen Provinz Viannos, im südöstlichen Teil des Regionalbezirks Iraklio. Der Anbau, aber auch die Verarbeitung der Olivenfrucht zu Olivenöl (in zertifizierten Ölmühlen) erfolgt ausschließlich innerhalb der Verwaltungsgrenzen der ehemaligen Provinz Viannos.

VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS G.U.

Das extra native Olivenöl g.U. „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ zeichnet sich durch seine goldgelbe Farbe und die fruchtige Nuance aus, die es bei der Geschmacksprobe hinterlässt. Es wird im Regionalbezirk Rethymno erzeugt, innerhalb der geografischen Grenzen der ehemaligen Provinz Mylopotamos. Das hauptsächliche Ausgangserzeugnis für seine Herstellung (mindestens 90%) gehört zur Sorte „Koroneiki“ und der übrige Anteil zur Sorte „Chondrolia“.

PEZA IRAKLIO KRITIS G.U.

Extra natives Olivenöl, das aus der Sorte „Koroneiki“ produziert wird. Der Anbau und die Herstellung des Olivenöls erfolgen in der weiteren Umgebung von Peza des Regionalbezirks Iraklio. Das extra native Olivenöl g.U. „Peza Iraklio Kritis“ weist die organoleptischen Eigenschaften der reifen Frucht auf und zeichnet sich sowohl durch sein Aroma, als auch seinen besonderen Geschmack aus.

ARCHANES IRAKLIO KRITIS G.U.

Die Angabe g.U. „Archanes Irakliou Kritis“ betrifft das extra native Olivenöl der Sorte „Koroneiki“, das in der weiteren Umgebung von Archanes - Iraklio hergestellt wird. Es handelt sich um ein besonderes Olivenöl mit grügelber Farbe, erlesenem Aroma und fruchtigem Geschmack.

KOLYMVARI CHANION KRITIS G.U.

Das Olivenöl g.U. „Kolymvari Chanion Kritis“ weist einen mittleren Flüssigkeitsgrad, grügelbes Aussehen, ein reifes Fruchtaroma und einen fruchtigen, leicht bitteren Geschmack auf, der mit der Zeit nachlässt. Es wird zu 90% aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt.

SITIA LASITHIOU KRITIS G.U.

Das Olivenöl g.U. „Sitia Lasithiou Kritis“ wird ausschließlich aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt. Es weist eine grüngelbe Farbe auf und zeichnet sich durch seine besonderen organoleptischen Eigenschaften aus. Es ist eines der berühmtesten Olivenöle der Welt, und hat in jüngster Vergangenheit dreimal (3) den ersten Preis beim Internationalen Wettbewerb für Olivenöle erhalten.

APOKORONAS CHANION KRITIS G.U.

Die Angabe g.U. „Apokoronas Chanion Kritis“ wird für die Bezeichnung eines extra nativen Olivenöls verwendet, das in der gleichnamigen Gegend zu mindestens 90% aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt wird. Es zeichnet sich durch einen mittleren Flüssigkeitsgrad, eine klare goldgrüne Farbe, einen angenehmen Geschmack und fruchtiges Aroma aus.

EXTRA NATIVES OLIVENÖL THRAPSANO G.U.

Die Qualitätsmerkmale des betreffenden Olivenöls sind direkt mit der in der Gegend Thrapsano angebauten Olivensorte „Koroneiki“, dem Klima und der Bodenbeschaffenheit verbunden. Es weist eine dünnflüssige Textur auf, mit hellgrüner Farbe und intensiv fruchtigem Aroma, das lange erhalten bleibt. Sein Geschmack ist bittersüßlich.

EXTRA NATIVES OLIVENÖL SELINO KRITIS G.U.

Das „Extra Native Olivenöl Selino Kritis“ wird zu mindestens 60% aus der Sorte „Tsounati“ hergestellt, zu 40% vermischt mit der Sorte „Koroneiki“. Es handelt sich um ein extra natives Olivenöl mit dunkelgrüner bis grüner Farbe, fruchtigem Aroma und leicht bitterem und pikantem Geschmack. Seine besonderen Merkmale verdankt es dem Klima und dem Bodenrelief der Gegend, in der ehemaligen Provinz Selino, im Südwesten des Regionalbezirks Chania.

MESSARA G.U.

Wird in der weiteren Umgebung von Messara, Regionalbezirk Iraklio, aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt, mit Endprodukt dem extra nativem Olivenöl g.U. „Messara“. Seine Farbe ist leuchtend grün und wird bei der Reifung grüngelblich. Es weist ein stark fruchtiges Aroma auf, einen milden und ausgeglichenen Geschmack, für den ein leicht bitterer Nachgeschmack kennzeichnend ist.

THROUMBA AMBADIAS RETHYMNIS KRITIS G.U.

Das Gütesiegel g.U. „Throumba Ambadias Rethymnis Kritis“ betrifft Tafeloliven der Sorte Throumba, die in der östlichen Gegend der ehemaligen Provinz Amari, Regionalbezirk Rethymno kultiviert werden. Die zylinderförmige Olivenfrucht verliert ihren bitteren Geschmack vor der Ernte, und bekommt ein angenehmes süßes Aroma ohne jegliche Bearbeitung.



KÄSESORTEN G.U.

Die kretischen Käsesorten tun sich als Erzeugnisse hervor, die geschmacklich hohen Standards entsprechen, aufgrund der Qualität der Milch und der Art auf die sie hergestellt werden. Die verwendete Milch stammt vom Schaf und von der Ziege, zu jeweils variierenden Anteilen.

Die betreffenden Erzeugnisse wurden in der Vergangenheit auf traditionelle Weise bereitet, in im Freien liegenden Käsereien in den kretischen Bergen (Mitata). Heute erfolgt die Herstellung in organisierten, zertifizierten und Sicherheitsvorschriften angepassten Käsereien.

Die Kreter haben eine besondere Vorliebe für Käseerzeugnisse und verzehren bei jeder ihrer Mahlzeiten irgendeine Art von Käse, manchmal auch als Nachtisch (z.B. Graviera mit Honig). Bei vielen lokalen, traditionellen Rezepten der Insel für süße oder pikante Blätterteigpasteten kommen diese Käsesorten zu Anwendung (z.B. „Myzithropita“- Blätterteigpastete mit Myzithrakäse, Blätterteigpasteten „Sfakianes“, Teigtaschen „Kalitsounia“ u.a.)

Vier kretische Käsesorten haben das Gütesiegel „g.u.“ erhalten. **Graviera Kritis, Xinomyzithra Kritis, Pichtogalo Chanion und Xigalo Sitias.**

GRAVIERA KRITIS G.U.

Der Graviera-Käse aus Kreta ist ein beliebter kretischer Käse und einer der bekanntesten in Griechenland und im Ausland. Es handelt sich um einen leicht gelblichen Hartkäse, der für mindestens drei Monate reift, mit einem leicht süßlichen Geschmack und speziellem Aroma. Er wird aus Schafs- bzw. Ziegenmilch hergestellt, mit maximalem Feuchtigkeitsgehalt von 38% nach Gewicht, mindestens 40% Fett in der Trockenmasse (Fett i.Tr.) und einem maximalen Gesamtsalzgehalt von 2%.

PICHTOGALO CHANION G.U.

Wird im Regionalbezirk Chania hergestellt. Es handelt sich um einen Weichkäse mit cremiger Textur, der an Joghurt erinnert und einen leicht säuerlichen, erfrischenden Geschmack und ein angenehmes Aroma hat. Es wird aus frischer bzw. pasteurisierter Ziegen- oder Schafsmilch bzw. deren Mischung bereitet. Er weist einen maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 65% nach Gewicht und mindestens 50% Fett i. Tr. auf.

XINOMYZITHRA KRITIS G.U.

Es handelt sich um einen Weichkäse von besonderem Ruf mit hohen Konsumraten auf dem griechischen Binnenmarkt. Er hat einen angenehm sauren bis leicht süßlichen Geschmack und eine körnige bis cremige Textur. Er wird aus Molke hergestellt, der Schafs- bzw. Ziegenmilch oder eine Mischung dieser, hinzugefügt wird. Er wird als Tafelkäse verzehrt und beim Kochen verwendet. Seine grundlegenden Merkmale sind folgende: Maximaler Feuchtigkeitsgehalt: 55%, mindestens 45% Fett i. Tr.

XYGALO SITIAS G.U.

Xygalos Sitias ist ein besonderes Erzeugnis, das auf einer jahrhundertalten Tradition der Viehzucht und Käsebereitung in der Gegend von Sitia im Osten Kretas beruht. Er wird aus Schafs- oder Ziegenmilch (bzw. einer Mischung dieser) von ausgezeichneter Qualität hergestellt, hat eine cremige Textur und einen opulenten, leicht sauren und frischen Geschmack. Maximaler Feuchtigkeitsgehalt: 75%, 33-46% Fett i.Tr., Salzgehalt: bis zu 1,5%.



WEINE G.U. & G.G.A.

Weinreben werden auf Kreta schon seit ca. 4.000 Jahren angebaut. Wein ist ein untrennbarer Bestandteil der kretischen Kultur, und, wie es Funde aus der Zeit der Minoer belegen, nahm schon seit damals einen bedeutenden Platz im Leben der Inselbewohner ein.

Eine der ältesten Weinpressen wurde in der Gegend von Archanes – Iraklio entdeckt und in die Minoische Epoche datiert, wobei während der venezianischen Herrschaft die kretischen Weine auf der gesamten damalig bekannten Welt berühmt waren, wie z.B. der „Malvasia“, welcher der populärste Wein des Mittelalters war.

Der maßvolle Konsum von Rotwein kann sich positiv auf die menschliche Gesundheit auswirken, aufgrund des hohen Anteils an Phenolen und Antioxidantien, die er enthält. Der Verzehr von Wein zu den Mahlzeiten trägt zur Prävention von Herz-Kreislaufkrankungen bei.

Die einheimischen Rebsorten, die in der Weinbauzone von Kreta kultiviert werden, in Verbindung mit den modernen Weinanbaumethoden, gewähren die Erzeugung von Weinen von ausgezeichneter Qualität, mit hervorragenden und charakteristischen organoleptischen Eigenschaften, welche die Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) der Insel zu etwas Einzigartigem machen.

Unter den weißen Rebsorten nehmen die folgenden eine besondere Stellung ein: Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Malvasia di Candia, Moschato Spinas, Plyto, und unter den roten Sorten die folgenden: Kotsifali, Liatiko, Mandilaria und Romeiko.



G.U. PEZA (IRAKLIO)
G.U. ARCHANES (IRAKLIO)
G.U. DAFNES (IRAKLIO)
G.U. SITIA (LASITHI)
G.U. MALVASIA SITIAS (LASITHI)
G.U. CHANDAKAS-CANDIA (IRAKLIO)
G.G.A. KRITI
G.G.A. KISSAMOS (CHANIA)
G.G.A. CHANIA
G.G.A. LASITHI
G.G.A. RETHYMNO
G.G.A. IRAKLIO



EINHEIMISCHE REBSORTEN

CHARAKTERISTISCHE MERKMALE

WEISSE REBSORTEN

VILANA: Eine der bedeutendsten weißen Rebsorten Kretas. Sie bringt ausgeprägte Weine mit mäßigem Volumen, sowie mäßigem Säure- und Alkoholgehalt hervor. Sie weist ein feines Aroma, mit Elementen von Zitrusfrüchten und einem erfrischenden Geschmack auf. Wir treffen sie häufig in der rebsortenreinen Weinbereitung an.

Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen: g.U. Sitia und Chandakas-Candia, g.g.A. Kriti, g.g.A. Kissamos und g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno und Chania.

VIDIANO: Wird als „weiße Diva“ von Kreta bezeichnet und weist ein einzigartiges Aprikosenaroma, hohe Geschmacksfülle und einen soliden, cremigen Geschmack auf.

Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen: g.U. Chandakas-Candia und g.g.A. Kriti, Iraklio, Rethymno.

DAFNI: Eine der ältesten kretischen Rebsorten, deren Anbau sich in den letzten Jahren ständig ausweitet. Die aus der Sorte Dafni bereiteten Weine weisen einen mäßigen Alkohol- und Säuregehalt auf, mit Aromen, die einen Lorbeergeschmack anklingen lassen und durch ihren Charakter, ihren mäßigen Körper und ihren weichen Geschmack beeindrucken. Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen g.g.A. Kriti und g.g.A. Iraklio.

THRAPSATHIRI: Die Rebsorte Thrapsathiri wird auf ganz Kreta angebaut, und erzeugt ausgeglichene, runde Weine, von gemäßigter Intensität in der Nase. Ihre fruchtigen Aromen verleihen den folgenden Weißweinen einen besonderen Charakter: g.U. Sitia, g.U. Malvasia Sitias, g.U. Chandakas – Candia, g.g.A. Kissamos, g.g.A. Kriti und g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno, Chania.

MALVASIA DI CANDIA: Die Rebsorte Malvasia di Candia bringt Weine von hocharomatischer Beschaffenheit hervor, voller Zitrusfrucht-Aromen, aber auch mit blumigem Charakter. Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen g.g.A. Iraklio, Kriti und g.U. Malvasia Sitias.

MOSCHATO SPINAS (WEISS): Die Sorte ist bekannt für ihr besonderes Aroma. Die Weine, die aus dieser weißen Rebsorte bereitet werden, weisen einen feinen delikaten Charakter auf. Wir treffen sie in der sortenreinen Weinbereitung und vermischt mit einheimischen und internationalen Sorten, in den Weinen g.U. Malvasia Sitias, g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno, Chania, Kriti.

PLYTO: Die Rebsorte Plyto verfügt über einen seltenen, erfrischenden Säuregehalt mit Zitrusfrucht-Aromen und Zitronenelementen. Aus ihr werden leichte, frische sortenreine Weine bereitet, oder sie wird mit opulenteren Sorten vermischt, wie zum Beispiel der Sorte Vidiano. Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen g.g.A. Kriti, g.g.A. Iraklio und g.g.A. Lasithi.

ROTE FÜR DIE WEINBEREITUNG GEEIGNETE REBSORTEN

KOTSIFALI: Ausgezeichnete rote Rebsorte mit einem weichen, mit Pflaumenaromen angereicherten Charakter. Sie bringt Weine mit hohem Alkoholgrad, geringem Säuregehalt und intensiven Aromen hervor. Wir treffen sie sowohl in sortenreinen Abfüllungen, als auch in der vermischten Weinbereitung an, bei der sie die Farbe des Weines stabilisiert und die herberen Sorten, wie z. B. Mandilaria (g.U. Peza, Archanes und Chandakas-Candia) und Syrah (g.g.A. Kriti und g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno, Chania) bündigt.

LIATIKO: Eine rote Rebsorte, die äußerst runde, volle und weiche, trockene Weine hervorbringt, oder noch besser, mit üppigem, dichtem und süßem Geschmack. Sie erzeugt Weine mit hohem Alkoholgehalt, mäßigem bis niedrigem Säuregehalt und Aromen von Trockenobst, Kräutern und Blumen. Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen g.U. Sitia, Dafnes, Malvasia Sitias und g.g.A. Kriti, g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno.

MANDILARIA: Eine sehr bemerkenswerte rote kretische Rebsorte. Sie gilt als Königin der einheimischen Sorten der Insel und bringt Weine mit hohem Säuregehalt und typisch intensiver, roter Farbe hervor. Ihre Souveränität verdankt sie dem wilden und kraftvollen Charakter, der sich aus ihrem guten Säuregehalt und ihren Tanninen ergibt. Wir treffen sie in der sortenreinen Weinbereitung an, oder häufig vermischt mit der „weicheren“ Sorte Kotsifali.

Die betreffende Rebsorte finden wir in den Weinen g.U. Peza, Archanes und Dafnes, g.g.U. Sitia, g.U. Malvasia Sitias, g.U. Chandakas – Candia, g.g.A. Kriti und g.g.A. Iraklio, Lasithi, Rethymno, Chania.

ROMEIKO: Bringt Rotweine mit hohem Alkoholgehalt, mäßigem Säuregehalt und unbeständiger Farbe hervor. Wir finden sie in trockenen, aber auch süßen Weinen, wie z.B. g.U. Dafnes und g.g.A. Kriti, g.g.A. Rethymno, g.g.A. Chania, und g.g.A. Kissamos.



G.U. PEFKOTHYMAROMELO KRITIS

Der Pefkothymaromelo Kritis ist eine natürliche Mischung aus Thymianhonig mit Kiefernhonig. Diese natürliche Vermischung von Waldhonig (Kiefernhonig) mit Thymian schafft eine besondere Kategorie von Honig, ein außergewöhnliches Erzeugnis, das den milden Geschmack des Kiefernhonigs mit dem intensiven aromatischen Profil des Thymians verbindet und für das die geschmackliche Präsenz von kretischen Pflanzen charakteristisch ist.



PAXIMADI G.G.A

KRITIKO PAXIMADI

Das Paximadi (eine Art Zwieback) ist ein charakteristisches kretisches Produkt mit weit zurückreichender Geschichte und Tradition, repräsentativ für die Ernährungsgewohnheiten der Inselbewohner. Seine Qualität, der besondere Geschmack und die Art seiner Herstellung sind die Merkmale, auf die sich die Erteilung des Gütesiegels als Produkt mit geschützter geografischer Angaben (g.g.A.) gestützt hat.

Es gibt verschiedene Arten kretischen Zwiebacks. Auch wenn die grundlegenden Eigenschaften die gleichen sind, lassen sich die Unterschiede zwischen ihnen hauptsächlich auf die unterschiedlichen Grundstoffe und das Rezept zurückführen, das am jeweiligen Herstellungsort zur Anwendung kommt. Das Mehl stammt aus weichem oder hartem Weizen, aus Gerste oder Roggen. Je nach Zutaten und Rezept werden sie als Bauernzwieback, Gerstenzwieback, Roggenzwieback und „Eptazymo“ („sieben Mal geknetet“) bezeichnet, und ihrer Kranz- oder Brötchenform entsprechend, als „Kouloures“ oder „Dakos“. Sie haben eine unregelmäßige und raue Beschaffenheit, goldgelbe bis dunkelbraune Farbe, wobei ihre organoleptischen Merkmale denen eines Brotes ähnlich sind, das aus denselben Grundstoffen zubereitet wurde.

Das grundlegende Erfordernis, aus dem dieser besondere Zwieback entstand und in die kretischen Ernährungsgewohnheiten eingeführt wurde, war die Notwendigkeit zur Erhaltung des Brotes über einen langen Zeitraum, da es ein erforderliches Nahrungsmittel für all diejenigen war, die für längere Zeit ihrem Heim fernbleiben mussten.

Er wird wie Brot gebacken, mit einer Mischung aus Mehl und Wasser. Der Teig wird geknetet und nach dem Aufgehen zum ersten Mal gebacken. Direkt danach wird er in Scheiben geschnitten und noch einmal bei niedrigerer Temperatur gebacken, damit er trocknet und knusprig wird. Nachdem er bei Zimmertemperatur abgekühlt ist, wird er verpackt und eingelagert.

Das Paximadi wird ohne Konservierungsstoffe zubereitet und macht ein äußerst gesundes Nahrungsmittel aus mit bedeutendem Nährwert aufgrund der Nährstoffe, Pflanzenfasern, Vitamine usw. die darin enthalten sind. Es handelt sich um ein lokales, sehr bekanntes Erzeugnis Kretas, das auf keiner Veranstaltung der Kreter fehlen darf. Es wird anstatt Brot verspeist oder dient als Grundlage für schmackhafte Rezepte.

KRETISCHER GERSTENBROTRING

Ein rundes Paximadi g.g.A. das aus Gerstenmehl zubereitet, mit kretischem Olivenöl (g.U.) getränkt und häufig mit frischgeriebener Tomate, minoischen Gewürzkräutern und Xinomyzithra-Käsekrümeln (g.U.) serviert wird.



**BIOLOGISCHE
PRODUKTE**



BIOLOGISCHE ERZEUGUNG

In den letzten Jahre ist die Nachfrage nach biologischen Produkten und die Erzeugung solcher in der gesamten Europäischen Union angestiegen, was eine Folge der Bevorzugung der Verbraucher von gesundheitlich unbedenklichen Produkten mit hohem Nährwert, frei von Pflanzenschutzmittelrückständen, Antibiotika und chemischen Überresten ist, und die auf eine Weise hergestellt werden, welche die Umwelt und den Menschen nicht belastet.

Der starke Anstieg der Industrialisierung im 20. Jahrhundert hat die Gegebenheiten in der Landwirtschaft geändert mit dem Ziel, die Produktion zu steigern. Der gedankenlose Einsatz von chemischen Präparaten zur Steigerung der Produktion, belastete die Umwelt, sowie die Gesundheit der Verbraucher, was dazu führte, dass diese sich schnell gesünderen und unbedenklicheren Erzeugnissen zuwandten.

Alle biologischen Produkte werden unter strengen, ständigen Kontrollen und Auflagen erzeugt. Es kommen Regeln zur Anwendung, die den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften und der nationalen Gesetzgebung unterliegen. In Griechenland ist das Ministerium für Agrarentwicklung und Nahrungsmittel durch die zuständige Direktion für Biologische Landwirtschaft für die Überwachung des eingeführten Systems für Kontrolle und Zertifizierung verantwortlich, während die AGROCERT (Organisation für die Zertifizierung und Prüfung von Landwirtschaftlichen Erzeugnissen -O.P.E.G.E.P.) zuständig für die Beaufsichtigung ist.

Auf der Grundlage der Richtlinie (EG) 834/2007 der EU sind die Produktkategorien, welche ihre biologische Herstellungsweise betreffende Hinweise führen dürfen, die folgenden:

- Primäre Landwirtschaftliche Erzeugnisse (Obst, Gemüse, Honig, Eier, Fleisch u.a.).
- Landwirtschaftliche Verarbeitungserzeugnisse für die Verwendung als Nahrungsmittel (z.B. Olivenöl, Paximadi (Zwieback), Käse u.a.).
- Tierfutter (Heu, Getreidekörner u.a.).
- Pflanzliches Vermehrungsmaterial und Samen für den Anbau (Saatgut u.a.).

Die biologische Landwirtschaft und die biologische Viehzucht zielen auf die Erzeugung von Produkten ab, die für die Gesundheit des Verbrauchers und des Herstellers unbedenklich sind, einen hohen Nährwert aufweisen, die Umwelt schützen und nicht aus genetisch modifizierten Organismen bzw. Pflanzen stammen.

BIOLOGISCHE ERZEUGNISSE & DER VERBRAUCHER

Die biologischen Agrar- und Viehzüchterzeugnisse weisen eine besondere Kennzeichnung auf, anhand derer der Verbraucher diese leicht von anderen Produkten unterscheiden und sie unter diesen auswählen kann. Eine Kennzeichnung, welche die biologische Herstellungsweise garantiert.

Jedes Produkt solcher Art weist das europäische Logo für biologische Erzeugnisse auf, mit der Kennzeichnung „Produkt Biologischer Landwirtschaft (bzw. biologischen Anbaus)“. Ähnliche Kennzeichnungen, wie z.B. „Gesunde Produkte“ oder „Natürliche Produkte“ stehen in keinerlei Beziehung hierzu und verfügen somit auch über keine Zertifizierung.

Das Logo zeigt (auf grünem Hintergrund) die 12 Sterne der EU in Form eines Blattes („Euro-Leaf“) und erleichtert dem Verbraucher, durch diese einfache Kenntlichmachung, die Auswahl biologischer Erzeugnisse.

Die Kennzeichnung auf dem Produkt gibt dem Verbraucher auch Informationen betreffend:

- Die Firma des Unternehmens bzw. der Person, welches bzw. welche das Produkt erzeugt, vermarktet und/ oder verpackt,
- Die zugelassene Organisation für Kontrolle und Zertifizierung, welche das biologische Produkt prüft und zertifiziert.

Als Produkt biologischer Landwirtschaft gilt auch ein solches, dessen Etikette die Kennzeichnung „Produkt biologischer Landwirtschaft im Übergangsstadium“ aufweist (dabei handelt es sich nur um Erzeugnisse pflanzlicher Herkunft, deren Anbau sich im Zustand der Umwandlung befindet).



BIOLOGISCHER HONIG

In der Antike war Honig ein weitverbreitetes Süßungsmittel. Der berühmte minoische Goldschmuck, der zwei Bienen darstellt, die einen Tropfen Honig in einer Wabe ablegen, wird in die mittlere Bronzezeit datiert (ca. 1.700 v. Chr.) und belegt seine jahrhundertealte Geschichte und Verwendung.

In biologischen Bienenstöcken befindet sich der Bienenschwarm so nah wie möglich (innerhalb eines Radius von 3 km) an biologischen Anbaubereichen bzw. an wilder Vegetation, und auf jeden Fall weit weg von Regionen, wie z. B. Stadtzentren, Industriegebieten oder Abfallsammelstellen. Das Füttern von Bienenvölkern ist nur unter außerordentlich widrigen Umständen gestattet, wenn deren Überleben gefährdet ist, wie z. B. bei schlechten Wetterbedingungen. Dabei erfolgt dies nur mit Futter, das in der biologischen Imkerei erlaubt ist. Die Verwendung von pharmazeutischen Präparaten und Antibiotika zur Begegnung von Krankheiten ist weder aus Gründen der Prävention, noch für deren Behandlung erlaubt, damit diese nicht von den Bienen auf den Honig übertragen werden.

BIOLOGISCHE EIER

Biologische Eier stammen von Geflügel, das ausschließlich mit biologischen Futtermitteln ernährt wird und auf zertifizierten, biologischen Bauernhöfen bzw. im Freien gezüchtet wird, mit der Möglichkeit, sich ungehindert zu bewegen, wobei ihnen keine Hormone bzw. Medikamente gegeben werden, die sich auf die Eier übertragen könnten.

Anhand der Codennummer auf der Verpackung / den genormten Eiern können die Verbraucher deren Herkunft erkennen, und ob sie Produkt biologischer oder konventioneller Geflügelzucht sind. Die erste Ziffer der Codennummer auf dem Ei steht für die Art der Produzierung. Bei biologischen Eiern steht hier eine Null (0). Die übrigen Ziffern der Codennummer verweisen auf das Herkunftsland, den Produktionsbetrieb, die Stallnummer und die Kennnummer der Partie.



BIOLOGISCHES FRISCHFLEISCH (GEFLÜGEL)

In der biologischen Geflügelzucht gehören das Futtermittel und die Zuchtbedingungen der Tiere zu den bedeutendsten Aspekten des Produktionsverfahrens. Es kommen sehr strenge und konkrete Vorschriften zur Anwendung, was die Herkunft der Tiere, die Freilandhaltung, das von ihnen konsumierte Tierfutter und ihre tierärztliche Behandlung angeht.

Das Geflügel, das für die biologische Tierzucht vorgesehen ist, wächst mit Zugang zu offenem, unter freiem Himmel liegendem Gelände auf, damit es sich ungehindert bewegen kann. Es ernährt sich von biologischem Tierfutter höchster Qualität, wobei, im Vergleich zur konventionellen Geflügelzucht, der doppelte Zeitraum erforderlich ist, bis sein Fleisch beim Verbraucher ankommt. Die Verwendung von chemischen Tierarzneimitteln, Hormonen und Antibiotika ist untersagt.



BIOLOGISCHE GARTENBAUPRODUKTE (GEMÜSE)

Der Anbau von biologischen Gartenbauprodukten zielt auf die Erzeugung von Produkten mit hoher Qualität ab, die der Nachfrage und den gehobenen Ansprüchen der Verbraucher gerecht werden. Gleichzeitig sind sie umweltfreundlich und vor allem schützen sie die menschliche Gesundheit.

Beim biologischen Anbau werden Verfahren, wie z.B. die Fruchtwechselwirtschaft (Wechsel der jeweils angebauten Pflanzen), die Verwendung von natürlichen Düngemitteln und nützlichen Insekten, als alternative Methoden zur Begegnung von Krankheiten und Schädlingen eingesetzt, welche die Gartenbauprodukte befallen können. Düngemittel und Pflanzenschutzpräparate werden nur verwendet, insofern sie für die Anwendung im biologischen Anbau zugelassen sind. Die Anbaukulturen von biologischen Gartenbauprodukten grenzen nicht an konventionelle Anbaugelände, damit die Übertragung von nichtzulässigen chemischen Substanzen über den Boden (Grundwasser) bzw. durch die Luft (durch das Besprühen der angrenzenden konventionell angebauten Pflanzen) vermieden wird.

Das Angebot an biologischen Gartenbauprodukten ist geringer als die Nachfrage, die seitens der Verbraucher besteht. Im Verhältnis zu den herkömmlichen Produkten, ist ihr Preis erhöht, zum einen, aufgrund der Anbaukosten und zum anderen, aufgrund der begrenzten Produktion. Eine Ausweitung des ökologischen Anbaus in der Zukunft wird zum Anstieg der erzeugten Mengen und Senkung der Marktpreise führen. Angesichts der Vorteile für den menschlichen Körper und die Umwelt, die sich aus dem Anbau und Verzehr von biologischen Gartenbauprodukten ergeben, sollte jedoch kein Preis zu hoch sein.



BIOLOGISCHES OLIVENÖL

Es wird aus biologisch angebauten Olivenhainen gewonnen und weist einen hervorragenden Geschmack, sowie einen hohen Nährwert auf. Das gesamte Verfahren, angefangen vom Anbau der Olivenbäume bis hin zur Herstellung des Endprodukts, wird von der Organisation für Kontrolle und Zertifizierung von Biologischen Produkten überwacht.

Heute steigt der Anteil der ökologisch arbeitenden Landwirte stetig an, angesichts des ständig wachsenden Trends zur Nachfrage nach biologischen und hochqualitativen „Premium-Produkten“.



BIOLOGISCHE WEINE

Aus Achtung vor Natur und Umwelt, haben sich die Weinbauern dem biologischen Anbau von Weinreben zugewandt, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. Zur Herstellung von biologischen Weinen werden bei der Bereitung Weintrauben verwendet, die aus ökologischem Anbau stammen. Der Zusatz von Schwefeldioxid bei der Weinbereitung ist zugelassen und für die Lebensmittelsicherheit von Weinen erforderlich. Es wird jedoch in geringeren Mengen verwendet, als in der konventionellen Weinbereitung.

