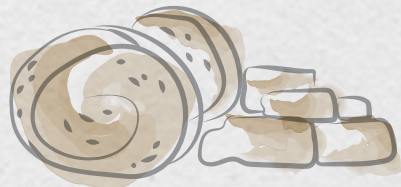
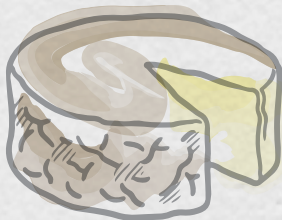




The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Unsere Aromen haben eine Geschichte



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION
REGION OF CRETE



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
HOCHWERTIGER AGRARERZEUGNISSE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Allgemeines

Die Verbraucher von landwirtschaftlichen Erzeugnissen neigen seit jeher dazu, landwirtschaftliche Erzeugnisse mit besonderen Qualitätsmerkmalen zu suchen und auszuwählen. Mit anderen Worten, wählen sie und setzen ihr Vertrauen in landwirtschaftliche Erzeugnisse mit einer Identität und einem besonderen Ruf, die ihre Einzigartigkeit bewahren und sich durch ihre Qualität auszeichnen, und „belohnen durch ihre beständige Vorliebe“ Erzeugnisse, die aufgrund ihrer Herstellungsweise oder ihres Herstellungsortes besondere Merkmale und einen Mehrwert aufweisen.

Zum Schutz und zur Förderung spezifischer und hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse der einzelnen Regionen hat die Europäische Union 1992 eine entsprechende Regelung eingeführt, mit der diese Erzeugnisse gefördert werden und die den Verbrauchern die Unterscheidung und Auswahl von anderen erleichtert.



Die Differenzierung und damit die Förderung betrifft:

a) Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)

Unter g.U. und g.g.A. versteht man Erzeugnisse mit besonderen Qualitätsmerkmalen, die auf eine bestimmte Art und Weise und in einem bestimmten geografischen Gebiet erzeugt werden.

Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.):

- Sie stammen aus einem bestimmten **geografischen Gebiet oder Ort**.
- Ihre Eigenschaften sind auf das spezifische **geoklimatische Umfeld** in Verbindung mit natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen.
- Alle **Produktionsschritte** finden innerhalb dieses Gebietes statt.

Erzeugnisse mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.):

- Sie stammen aus einem bestimmten **geografischen Gebiet**.
- Mindestens eines ihrer **Qualitätsmerkmale** oder ihr Ruf sind auf die Region zurückzuführen, in der sie erzeugt werden.
- Mindestens einer ihrer **Produktionsschritte** erfolgt innerhalb des abgegrenzten Gebiets.



«THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC / EU FOOD MASTERS»

Der Inhalt der Botschaft „THE EUROPEAN FOOD MASTERS - TASTE THE AUTHENTIC/ EU FOOD MASTERS“ bezieht sich auf die in der Europäischen Union hergestellten Qualitätsnahrungsmittel, die als „Erzeugnisse mit g.U. und g.g.A.“ gekennzeichnet sind, während der Slogan „TASTE THE AUTHENTIC“ die Authentizität und Einzigartigkeit dieser Produkte hervorhebt.

Die wichtigsten Ziele des Projekts sind die Förderung von Produkten mit g.U. und g.g.A. in Griechenland, Deutschland und Frankreich, die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit dieser Produkte, ihre verbesserte Erkennbarkeit und schließlich die Verbesserung ihres Vertriebs und ihrer Vermarktung.

Die Kampagne ist signiert mit dem Motto „Enjoy, it's from Europe“.

Mit der Kampagne „The European Food Masters... Taste the authentic“ werden die folgenden Produkte mit g.U. und g.g.A. in Griechenland, Deutschland und Frankreich angepriesen und gefördert:

- Olivenöl „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ mit g.U.
- Olivenöl „Viannos Irakliou Kritis“ mit g.U.
- Olivenöl „Kolymvari Chanion Kritis“ mit g.U.
- Olivenöl „Messara“ mit g.U.
- Olivenöl „Peza Irakliou Kritis“ mit g.U.
- Olivenöl „Sitia Lassithiou Kritis“ mit g.U.
- Olivenöl „Chania Kritis“ mit g.g.A.
- Graviera Kritis (Hartkäse) mit g.U.
- Weine aus Kreta mit g.g.A.
- „Kritiko Paximadi“ (Zwieback) mit g.U.
- „Stafida Soutanina Kritis“ mit g.g.A. (Rosinen)
- „Pefkothymaromelo Kritis“ mit g.U. (Kretischer Kiefern-Thymian-Honig)



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION

REGION OF CRETE

TRÄGER:

Der Agro-Nahrungsmittelverband der Region Kreta

- Kreta, die Wiege der „mediterranen Ernährung“, verfügt über ausgezeichnete lokale Qualitätsprodukte wie Käse, Olivenöl, Honig, Wein, endemische Pflanzen und wildes Blattgemüse. All diese Zutaten sind Bestandteil der nährstoffreichen kretischen Kost, die eine Lebensweise darstellt und ein wichtiger Faktor für Gesundheit und Langlebigkeit ist. Diese Authentizität und die Qualität der kretischen Produkte schaffen diese einzigartige Identität!
- Der im März 2012 gegründete Agro-Nahrungsmittelverband der Region Kreta ist ein nicht gewinnorientiertes Unternehmen, das sich zum Ziel gesetzt hat, kretische Qualitätsprodukte zu fördern und zu verbreiten. Sie zielt darauf ab, den Primärsektor mit dem Tourismus und dem Gaststättengewerbe zu verbinden und ist ein fester Bestandteil des umfassenderen operativen und strategischen Plans „Warenkorb landwirtschaftlicher Erzeugnisse“ der Region Kreta. Der Hauptvorteil der Organisation ist ihre institutionelle Rolle, da sie im Dienste der landwirtschaftlichen Erzeuger, des verarbeitenden Gewerbes, des Handels, des Handwerks, der lokalen Gemeinschaft und der Erzeugnisse im Allgemeinen tätig ist und eine solide und stabile Beziehung untereinander gewährleistet.
- Es handelt sich um einen öffentlich-privaten Verband, der darauf abzielt, die hervorragende Qualität und den guten Ruf der in der Region Kreta erzeugten landwirtschaftlichen Produkte und Lebensmittel auf dem nationalen und internationalen Markt hervorzuheben, zu fördern und für sie zu werben.



- Seine Mitglieder sind landwirtschaftliche Genossenschaften, Erzeugergemeinschaften, Handelskammern, kollektive Einrichtungen und hauptsächlich private Unternehmen, die geografisch die gesamte Region Kreta repräsentieren. Die Produkte, die sie repräsentieren, verkörpern die ganze Vielfalt, Einzigartigkeit und Besonderheit dieses einzigartigen geografischen Gebiets.
- Er hat die Marke „Kreta - Heimat der Werte“ geschaffen und registrieren lassen und es mit großem Erfolg geschafft, die traditionellen kretischen Produkte mit ihren besonderen Merkmalen und ihrer unverwechselbaren Identität hervorzuheben und eine erkennbare Identität innerhalb und außerhalb der Grenzen Griechenlands zu schaffen. Der Markenname „Crete – Land of Values“ (Kreta - Heimat der Werte) hat sich etabliert und wird ständig weiter ausgebaut.
- Er fördert die lokale Gastronomie und die Kultur der Insel. Aus diesem Grund wurde das Gütesiegel „Cretan cuisine“ (Kreta - Kretische Küche) ins Leben gerufen, welches Lokale kennzeichnet und hervorhebt, die unverwechselbare Aromen der kretischen Gastronomie und natürlich die einzigartige kretische Gastfreundschaft pflegen. Das Hauptziel besteht darin, dass einerseits das Gütesiegel „Kretische Küche“ von den Kunden und Kundinnen als Vertrauenssiegel angesehen wird und andererseits der primäre Sektor der Insel direkt mit dem Tourismus in Verbindung gebracht wird, so dass der Mehrwert Kretas als gastronomisches Reiseziel in der Gunst seiner Gäste an erster Stelle steht.





Das Gütesiegel „Cretan grocery“ (Kretischer Kaufladen)

wird an Einzelhandelsgeschäfte mit kretischen Produkten vergeben, die sämtliche Vorgaben erfüllen, und gibt den Verbrauchern die Möglichkeit, sich bei ihren Einkäufen sicher zu fühlen, da ihnen Produkte von hoher Qualität und hohem Nährwert zur Auswahl stehen. In diesen Geschäften werden lokale Produkte mit dem Label „Kreta“ angeboten, was ihre kommerzielle Identität weiter stärkt. Das Label „Cretan grocery“ (Kretischer Kaufladen) hebt daher die Einzelhandelsgeschäfte hervor und fördert sie, da es für die Herkunft und Qualität der Produkte bürgt.



Das Label „Open wineries“ (Offene Weingüter)

wirbt für die Weinkellereien der Insel, die im Rahmen eines Gesamtkonzeptes zur Aufwertung der kretischen Gastronomie für Besucher und Besucherinnen geöffnet sind. Darüber hinaus zielt der Agro-Nahrungsmittelverband durch die Kennzeichnung der Weingüter darauf ab, den Weintourismus auf der Insel durch die Förderung des lokalen Weins und seiner nativen Sorten weiterzuentwickeln.



Die Notwendigkeit der Schaffung des Gütesiegels „Cretan Taste“ (Kretischer Geschmack)

war das Ergebnis einer gemeinsamen Bemühung, die gastronomische Kultur der Insel zu fördern und gleichzeitig für die lokalen Produkte bei den Besucherinnen und Besuchern der Insel zu werben. Dieses Siegel wertet die Buffet-Ecke des Hauptrestaurants jedes All-Inclusive-Hotels mit lokalen Rezepten, zubereitet mit kretischen Lebensmitteln aus der kretischen Erde auf. Der „kretische Geschmack“ im Buffet der Touristenunterkunft gibt den Besucherinnen und Besuchern die Möglichkeit, beim Frühstück, Mittag- und Abendessen kulinarische Erfahrungen mit einheimischen Gaumenfreuden zu machen. Rezepte mit Produkten von kretischen Landwirten und Viehzüchtern, einzigartig in Geschmack und Nährwert, „inspiriert“ von der kretischen Speisekarte und den Werten der kretischen Ernährung. Ein Stück des gastronomischen Reichtums, der Tradition und des kulturellen Erbes der Insel.

Label „Cretan Brunch“ (Kretischer Brunch)

Der kretische Brunch oder „Dekatianó“ ist eine leichte Mahlzeit, die am späten Vormittag gegessen wird. Er muss gesund, nahrhaft und leicht zu transportieren sein, da er für den Verzehr unterwegs vorgesehen ist. Alle Inselbewohner werden beim Klang des Wortes „Dekatianó“ das Bild eines Bauern vor Augen haben, der im Morgenrauen mit einer „Vourgia“ (Hirtentasche) an seiner Schulter aufbricht, um sein tägliches Brot zu verdienen. Eine Hirtentasche mit Paximadi, Käse, Oliven und Tomaten. Wenn die Sonne hoch steht und schon fast sengt, ist es Zeit für eine kurze Pause von der harten Arbeit. Der kretische Brunch ist Teil der gastronomischen Kultur der Insel, und deshalb sollte sich seine Zusammensetzung an den Grundsätzen und Werten der kretischen Ernährung orientieren. Geleitet vom Engagement des Verbandes für eine gesunde kretische Ernährung und die Förderung der wichtigsten Produkte des Landes wurde daher der moderne „kretische Brunch“ geschaffen, der den Bedürfnissen und Anforderungen der heutigen Zeit entspricht. Eine leichte Mahlzeit mit dem Hauch von Kreta. Mit Rezepten, die auf der Verwendung von Olivenöl, Gemüse wie Tomaten, Gurken, Paprika und Salat, Graviera und Anthotyro, traditionellem Aufschnitt wie Apaki und Singlino, Nüssen und Oliven basieren.



■ Sie repräsentiert die meisten traditionellen landwirtschaftlichen Erzeugnisse Griechenlands, die als Erzeugnisse mit g.U. oder g.g.A. klassifiziert sind (Olivenöl, Käse, Wein).

■ Seit ihrem Bestehen hat sie eine beneidenswerte Aktivität entfaltet, die sich hauptsächlich auf die Förderung landwirtschaftlicher Produkte und deren Verkauf auf nationaler und internationaler Ebene bezieht, und zwar durch die Teilnahme an nationalen und internationalen Ausstellungen und Geschäftsmissionen, sowie durch die Organisation von Veranstaltungen, Workshops und Festivals, was ihre weltoffene Ausrichtung beweist.



OLIVENÖL mit g.U. & mit g.g.A.

Olivenöl und Speiseoliven bilden seit jeher die Grundlage der kretischen Ernährung, sind ein unverzichtbarer Bestandteil der kretischen Tafel und gehören zu den Grundzutaten der kretischen Küche.

Alle in der Region Kreta hergestellten Bio-Olivenöle mit g.U. oder g.g.A. sind Olivenöle von außergewöhnlicher Qualität, die aus der Frucht des Olivenbaums ohne weitere Bearbeitung gewonnen werden. Sie zeichnen sich durch einen besonders niedrigen Säuregehalt und einzigartige Geschmackseigenschaften aus, die sie als native Olivenöle extra gemäß den Qualitätskategorien des Internationalen Olivenrates (International Olive Council) und der Europäischen Union klassifizieren.

Heute sind auf Kreta elf Olivenöle als Produkte mit g.U. oder mit g.g.A. anerkannt.



OLIVENÖL CHANIA KRITIS mit g.g.A.

Natives Olivenöl extra mit grünlich-gelber Farbe, fruchtigem und angenehm bitter-süßem Geschmack, der mit der Zeit verfliegt. Er wird aus den Sorten Koroneiki und Tsounati in Chania hergestellt.

OLIVENÖL VIANNOS IRAKLIU KRITIS mit g.U.

Das native Olivenöl extra „Viannos Irakliou Kritis“ mit g.U. zeichnet sich durch eine feine Textur, eine grünlich-gelbe Farbe, den Geschmack reifer Olivenfrüchte und ein besonderes Aroma aus. Er wird aus der Sorte „Koroneiki“ in den Verwaltungsgrenzen der ehemaligen Provinz Viannos im südöstlichen Teil der Verwaltungseinheit Heraklion hergestellt. Der Anbau und die Verarbeitung der Oliven zu Olivenöl (in zugelassenen Mühlen) erfolgt ausschließlich innerhalb der Verwaltungsgrenzen der ehemaligen Provinz Vianno.

OLIVENÖL VOREIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITI mit g.U.

Das native Olivenöl extra „Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis“ mit g.U. zeichnet sich durch seine gelb-goldene Farbe und den fruchtigen Geschmack aus, den er bei der Verkostung hinterlässt. Er wird in der regionalen Verwaltungseinheit von Rethymno innerhalb der geografischen Grenzen der ehemaligen Provinz Mylopotamos hergestellt. Der Ausgangsstoff für seine Herstellung (mindestens 90%) gehört zur Olivensorte „Koroneiki“ und der Rest zur Sorte „Chondrolia“.

OLIVENÖL PEZA IRAKLIU KRITIS mit g.U.

Natives Olivenöl extra, hergestellt aus der Sorte Koroneiki. Der Anbau und die Herstellung von Olivenöl erfolgen im weiteren Umkreis von Peza in der regionalen Verwaltungseinheit Heraklion. Das native Olivenöl extra „Peza Irakliou Kritis“ mit g.U. weist die geschmacklichen Merkmale reifer Früchte auf und zeichnet sich sowohl durch sein Aroma als auch durch seinen besonderen Geschmack aus.



OLIVENÖL KOLYMVARI CHANION KRITIS mit g.U.

Das Olivenöl „Kolymvari Chanion Kritis“ mit g.U. hat mittlere Fließeigenschaften, ein grünlich-gelbes Aussehen, das Aroma von reifen Früchten und einen leicht bitteren Geschmack, der mit der Zeit verfliegt. Es wird zu 90% aus der Sorte „Koroneiki“ gewonnen.

OLIVENÖL SITIA LASSITHIOU KRITIS mit g.U.

Das Olivenöl „Sitia Lassithiou Kritis“ mit g.U. wird ausschließlich aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt. Er hat eine grünlich-gelbe Farbe und zeichnet sich durch seine besonderen Geschmacksmerkmale aus. Es ist eines der renommiertesten Olivenöle der Welt und wurde vor Kurzem drei Mal mit dem ersten World Award ausgezeichnet.

OLIVENÖL MESSARA mit g.U.

Es wird im Großraum Messara der regionalen Verwaltungseinheit Heraklion aus der Sorte „Koroneiki“ hergestellt, aus der das native Olivenöl extra „Messara“ mit g.U. gewonnen wird. Seine Farbe ist leuchtend grün und wird mit zunehmender Reife grünlich-gelb. Es hat ein intensives fruchtiges Aroma, einen milden und ausgewogenen Geschmack mit einem leicht bitteren Nachgeschmack.



KÄSESORTEN mit g.U.

Kretische Käsesorten zeichnen sich aufgrund der Milchqualität und der Art ihrer Herstellung durch hohe Geschmacksstandards aus. Verwendet wird Schafs- und Ziegenmilch in unterschiedlichen Anteilen.

Früher wurden diese Produkte auf traditionelle Weise in Käsereien (Mitata) unter freiem Himmel in den Bergen von Kreta hergestellt. Heute findet die Produktion in organisierten, zertifizierten und geschützten Käsereien statt.

Die Kreter haben eine besondere Vorliebe für Käseprodukte und begleiten jede Mahlzeit mit einer Käsesorte, die sie sogar als Nachspeise verzehren (z. B. Graviera mit Honig). Viele der traditionellen Rezepte für süße oder herzhaftes Kuchen auf der Insel werden mit diesen Käsesorten zubereitet (Myzithropites, Pastete aus Sfakia, Kalitsounia usw.).

Vier kretische Käsesorten sind als Erzeugnisse mit g.U. eingestuft: Graviera Kritis, Kretischer Xinomyzithra, Pichtogalo aus Chania und Xygalo aus Sitia.



Graviera Kritis (Hartkäse) mit g.U.

Der Graviera Kritis ist ein sehr beliebter kretischer Hartkäse und gleichzeitig einer der bekanntesten im In- und Ausland. Der Graviera ist ein leicht gelber, mindestens drei Monate gereifter Hartkäse mit leicht süßlichem Geschmack und besonderen Aromen. Es wird aus Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt und hat einen maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 38% des Gewichts, einen Mindestfettgehalt von 40% in der Trockenmasse und einen maximalen Salzgehalt von 2%.

Das Rezept für Graviera-Käse soll Mitte der 1930er Jahre auf die Insel Kreta gekommen sein, und die erste Käseherstellung erfolgte in der Landwirtschaftsschule von Gortyna in Heraklion.

Beim Herstellungsprozess wurden auch ältere traditionelle Techniken in die Fertigung mit einbezogen. Ein Beispiel dafür ist die Höhlenreifung. Der dort reifende „Graviera tis Trypas“ (Graviera aus dem „Loch“) ist eine Käsesorte, der man heute nur noch selten begegnet. Im Laufe der Jahre wurden immer mehr Käser und Käserinnen mit wachsendem Wissen ausgebildet. Später ersetzten moderne Käsereien die traditionellen Familien- und Freiluft-Käsereien (Mitata).

Der Graviera Kritis mit g.U. hat sich zu einem Käse mit internationaler Anerkennung und Marktwert entwickelt, der seit 1996 im System der geschützten Ursprungsbezeichnungen der Europäischen Union gelistet ist.



WEINE mit g.g.A.

Weinreben werden auf Kreta seit etwa 4.000 Jahren angebaut. Wein ist ein fester Bestandteil der kretischen Kultur, und wie Funde aus der minoischen Zeit zeigen, hat der Wein seit jeher einen wichtigen Platz im Leben der Inselbevölkerung eingenommen. Eine der ältesten Weinpressen wurde in der Gegend von Archanes bei Heraklion gefunden und stammt aus der minoischen Zeit. Während der venezianischen Besatzung waren die kretischen Weine in der ganzen damals bekannten Welt berühmt, wie z. B. der „Malvasia“, der der berühmteste Wein des Mittelalters war.

Die einheimischen Sorten, die in den Weinbergen Kretas angebaut werden, prägen die Weine der Insel. In Verbindung mit modernen Weinbaumethoden entsteht so ein Wein von hervorragender Qualität mit besonderen und unverwechselbaren geschmacklichen Eigenschaften, die die Weine mit g.U. und g.g.A. der Insel auszeichnen.

Unter den weißen Rebsorten zeichnen sich vor allem folgende aus: Vilana, Vidiano, Dafni, Thrapsathiri, Malvasia di Candia, Muskat von Spina, Plyto, unter den roten Rebsorten: Kotsifali, Liatiko, Mandilaria und Romeiko; aber auch internationale Sorten, die jetzt mit dem Klima der Insel harmonieren, sind darunter zu finden.



Weine aus Kreta mit g.g.A.

Rebsorten:

Für Weißwein: Athiri, Assyrtiko, Vilana, Vidiano, Daphne, Thrapsathiri, Muscat Weiß, Plyto, Romeiko, Sauvignon blanc, Chardonnay, Sylvaner, Malvasia di Candia, Viognier, Maccabeau, Ugni blanc.

Für Rotwein: Kotsifali, Ladikinos, Mandilaria, Romeiko, Liatiko, Kotsifoliatiko, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot, Carignan, Syrah, Mourverde.

Likörwein und sonnengereifter Wein wird aus allen oben genannten Sorten hergestellt.

Weinarten:

Weißwein (trocken, halbtrocken, halbsüß, süß)

Rosé (trocken, halbtrocken, halbsüß, süß)

Rotwein (trocken, halbtrocken, halbsüß, süß)

Likörwein (weiß, rot)

Sonnengereifter Wein (Likör aus in der Sonne gedörrten Trauben)



Einheimische Sorten - Merkmale

Weißer Rebsorten

Vilana: Eine der wichtigsten weißen Rebsorten auf Kreta. Sie bringt gut geformte Weine mit mittlerem Volumen, mittlerem Säuregehalt und mittlerem Alkoholgehalt hervor und hat ein delikates Aroma mit Zitruskomponenten und einen erfrischenden Geschmack. Sie ist sehr häufig in der sortenreinen Weinbereitung zu finden. Die Rebsorte ist unter den Weinen von Kreta mit g.g.A. vertreten.

Vidiano: Sie wird als die weiße „Diva“ Kretas bezeichnet und zeichnet sich durch ein einzigartiges Aprikosenaroma, einen hohen Aromareichtum und einen kräftigen, cremigen Geschmack aus.

Dafni: Eine der ältesten kretischen Sorten, deren Anbau sich in den letzten Jahren ausgeweitet hat. Die Weine aus Dafni-Trauben haben einen mittleren Alkohol- und Säuregehalt, mit Aromen, die an Lorbeer erinnern und die durch ihre Persönlichkeit, ihren mittleren Körper und ihren weichen Geschmack beeindrucken.

Thrapsathiri: Die Rebsorte Thrapsathiri wird auf ganz Kreta angebaut und bringt ausgewogene, runde Weine mit einer mittelkräftigen Nase hervor. Ihre fruchtigen Aromen verleihen den Weißweinen mit der g.g.A. Kreta einen besonderen Charakter.

Malvasia di Candia: Die Rebsorte Malvasia di Candia ergibt Weine mit einem hohen aromatischen Charakter, voll von Zitrusaromen, aber auch mit einem intensiven „blumigen“ Charakter.

Moschato Spinas (weiß): Diese Sorte ist für ihr ausgeprägtes Aroma bekannt. Die aus dieser weißen Rebsorte hergestellten Weine haben einen zarten, delikaten Charakter. Anzufinden ist sie sowohl in sortenreinen Weinbereitungen als auch in Mischungen mit heimischen und internationalen Sorten.

Plyto: Plyto hat eine seltene erfrischende Säure und Aromen von Zitrusfrüchten und zitronenartigen Komponenten. Sie ergibt leichte, frische, sortenreine Weine oder einen Verschnitt mit gehaltvolleren Sorten wie dem Vidiano.



Rotwein-Rebsorten

Kotsifali: Ausgezeichnete rote Sorte mit einem weichen und reichhaltigen Pflaumenaroma. Sie ergibt Weine mit hohem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt und intensiven Aromen. Wir finden sie sowohl in sortenreinen Abfüllungen als auch in Verschnitten, die ihre Farbe stabilisieren und strengere Sorten wie Mandilaria und Syrah (g.g.A. Kreta) zähmen.

Liatiko: Eine rote Sorte, die sehr runde, volle und weiche trockene Weine und noch bessere, reiche und dichte Süßweine hervorbringt. Sie ergibt Weine mit hohem Alkoholgehalt, mittlerem bis niedrigem Säuregehalt und Aromen von Trockenfrüchten, Kräutern und Blumen. Die Rebsorte Liatiko ist unter den Weinen von Kreta mit g.g.A. vertreten.

Mandilaria: Eine sehr bemerkenswerte rote Sorte aus Kreta, die als Königin der einheimischen Sorten der Insel gilt und Weine mit hohem Säuregehalt und charakteristischer, intensiver roter Farbe hervorbringt. Ihre Dominanz ist auf ihre Wildheit und Kraft zurückzuführen, ein Ergebnis ihrer guten Säure und Tannine. Wir finden sie in der sortenreinen Weinbereitung oder sehr oft in Kombination mit der „weicheren“ Kotsifali.

Romeiko: Sie bringt Rotweine mit hohem Alkoholgehalt, mäßiger Säure und wechselhafter Farbe hervor. Anzutreffen ist sie in trockenen und süßen Weinen der g.g.A. Kreta.



PEFKOTHYMAROMELO KRITIS MIT G.U. (KRETISCHER KIEFERN-THYMIAN-HONIG)

Kreta ist reich an Wildpflanzen wie Thymian, Salbei, Brombeersträuchern, Oregano, Kiefer, Akazie, Westlichem Erdbeerbaum, Eukalyptus und natürlich auch an angebauten Zitrusfrüchten. Nach offiziellen Angaben sind auf Kreta 2.206 Imker mit 142.856 gezählten Bienenstöcken tätig. Kreta steht mit einer Produktion von etwa 1,7 Tonnen Honig an vierter Stelle im nationalen Vergleich.

Heute bringen die Imker ihre Bienenstöcke je nach Blütezeit an einen anderen Ort. So werden sie im zeitigen Frühjahr in die Orangenhaine und im Allgemeinen in niedrige Höhenlagen gebracht, um den Nektar der blühenden Pflanzen zu sammeln. Später werden sie in höhere Lagen versetzt, wenn die aromatischen Pflanzen und Kräuter blühen, insbesondere der Thymian, der dem kretischen Honig seine einzigartigen Eigenschaften verleiht. Die „Ernte“ findet im Juli, August und September statt.

Der „Pefkothymaromelo“ wird durch die natürliche Vermischung von spät blühenden Thymianarten mit dem Honigextrakt der Kiefer hergestellt und ist das Ergebnis der besonderen Art und Weise, wie die kretischen Imker die Bienen nutzen.

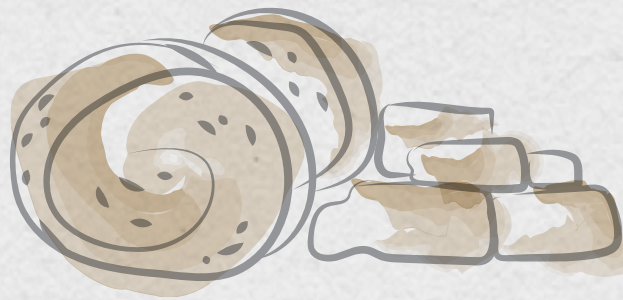
Die erste Ernte aus den Bienenstöcken stammt aus der Mischung von Thymianhonig und Kiefernhonig, und das Produkt ist als „PEFKOTHYMAROMELO“ (Kiefern-Thymian-Honig) bekannt.



Stafida Soultanina Kritis (Rosine) mit g.g.A.

Die „Stafida Kritis“ wird ausschließlich aus Trauben der Sorte „Soulтанina“ gewonnen, die auf der Insel Kreta angebaut werden. Die Ernte erfolgt von Mitte August bis Mitte September. Ihre wichtigsten Merkmale sind ihre blonde bis braune Farbe, ihr süßer Geschmack und ihre weiche, aber feste Konsistenz.

Eine besonders interessante Methode ist die „Rosinierung“. Dabei werden die Trauben in die traditionelle „Aloussá“, die Aschenlauge, getaucht und anschließend in der Sonne getrocknet. Neben dieser Methode können die Trauben auch hängend in Dörrvorrichtungen getrocknet werden. Darüber hinaus gibt es auch die Methode der natürlichen Trocknung in der Sonne, ohne „Eintauchen“ in eine alkalische Lösung.



KRITIKO PAXIMADI mit g.g.A. – KRETISCHER ZWIEBACK

Der Paximadi ist ein typisch kretisches Produkt mit einer langen Geschichte und Tradition, geprägt von den Essgewohnheiten der Inselbewohner. Seine Qualität, sein besonderer Geschmack und seine Zubereitungsart sind die Grundlage für seine Eintragung als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.).

Es wird ähnlich wie Brot zubereitet, doch wird ihm bei der Zubereitung die Feuchtigkeit entzogen, so dass ein besonderes und schmackhaftes Produkt entsteht, welches lange Zeit verlustfrei haltbar ist.

Es gibt mehrere Arten von kretischem Paximadi (Zwieback). Obwohl die grundlegenden Merkmale gleich sind, liegen die Unterschiede vor allem in den unterschiedlichen Rohstoffen und der Rezeptur, die an den einzelnen Herstellungsorten verwendet werden. Das Mehl besteht aus Weich- oder Hartweizen, Gerste und Roggen. Je nach Zutaten und Rezeptur werden sie in rustikale, Gersten-, Weizen-, Roggen- und Sauerteig-Brote und je nach Form in Kouloura (Kringel) und Dakos (Paximadi-Brötchen) unterteilt. Sie haben eine unregelmäßige und grobe Konsistenz, eine goldgelbe bis dunkelbraune Farbe und weisen ähnliche geschmackliche Eigenschaften auf wie Brot, das aus den gleichen Rohstoffen hergestellt wird.

Das Grundbedürfnis, aus dem der Paximadi entstand und sich in der kretischen Ernährung etablierte, war die lange Haltbarkeit dieser Brotsorte, denn es war ein wesentliches Nahrungsmittel für diejenigen, die lange Zeit von zu Hause wegbleiben mussten.



Er wird wie Brot mit einer Mischung aus Mehl und Wasser geknetet. Dann wird er flach gedrückt und nachdem er an Volumen gewonnen hat, zum ersten Mal gebacken. Unmittelbar danach wird er in Scheiben geschnitten und bei niedrigerer Temperatur erneut gebacken, um zu trocknen und knusprig zu werden; nach dem Abkühlen auf Zimmertemperatur wird er verpackt und gelagert.

Er ist ein einheimisches und bekanntes Erzeugnis aus Kreta, das dort bei keiner Veranstaltung fehlen darf. Er wird anstelle von Brot verzehrt oder als Grundlage für schmackhafte Rezepte verwendet.

Kritharokouloura (Kretischer Gerstenbrotring):

Hierbei handelt es sich um einen runden Paximadi aus Gerstenmehl, der mit kretischem Olivenöl (mit g.g.A.) angereichert ist und oft mit frischen, geriebenen Tomaten, aromatischen minoischen Kräutern und zerstoßener Xinomyzithra (mit g.g.A.), einer Frischkäsesorte, serviert wird.



The European Food Masters

TASTE THE AUTHENTIC



Agro-Nahrungsmittelverband der Region Kreta

M. Mousourou 15, office 501 & 502
71201, Heraklion, Crete, Greece

T: +30 2813410232 - 235

E: info@europeanfoodmasters.eu



AGRONUTRITIONAL
COOPERATION
REGION OF CRETE



www.europeanfoodmasters.eu

[f](#) [@](#) [t](#) Tastetheauthentic [v](#) The European Food Masters Taste the Authentic

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der
Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG
HOCHWERTIGER AGRARERZEUGNISSE

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

