

Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



Ausgabe 01/2017 • Dorf Laden Häger

NEU: Dass grüne Gold Kretas im Dorf Laden Häger



Herr Emmanouil Kokolakis aus Schröttinghausen stammt aus Kreta, der größten griechischen Insel. Mit rund 300 Tagen Sonnenschein im Jahr herrscht hier ein ideales Klima für den Olivenanbau. Seine Familie besitzt auf Kreta abertausende von Olivenbäumen und produziert auf Kreta sehr hochwertiges Olivenöl. Deshalb darf es die Bezeichnung "Extra Nativ" und "Kaltgepresst" tragen. Dieses wertvolle Öl - direkt vom Erzeuger auf Kreta - gibt es jetzt im Dorf Laden Häger.



Welch edle Früchte solch knorriger Braum hervorbringt (Lakonikos)

0,50 Liter 09,00 EUR
0,75 Liter 11,50 EUR
1,00 Liter 14,50 EUR



Das gesündeste Lebensmittel der Welt

Zumindest ist es das für viele Forscher. So hat z. B. der Epidemologe Ancel Keys die Ernährungsgewohnheiten von über 13000 Menschen untersucht und festgestellt, dass bereits zwei Esslöffel pro Tag die Lebenserwartung um sieben Jahre steigert, unabhängig vom sonstigen Lebensstil! Täglich etwas Olivenöl verbessert die Fließfähigkeit des Blutes und wirkt positiv auf die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. Bereits ein Esslöffel pro Tag senkt das Risiko für Brust- und Prostatakrebs um 25 Prozent, weil die Antioxidantien im Öl Krebs erregende Stoffe neutralisieren.

Saulecker: Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl

Gaaaanz einfache und schnelle Zubereitung.

Zutaten: 2 Zehen frischer Knoblauch, frische Weißbrotscheiben (z.B. das Kastenweißbrot aus dem Dorfladen), fingerdick geschnitten, Olivenöl extra nativ.

Zubereitung: Die Knoblauchzehen schälen und quer halbieren. Das Brot im heißen Backofen (Grillfunktion) auf beiden Seiten goldbraun rösten, dann kräftig mit den Schnittflächen der halbierten Knoblauchzehen einreiben. Das Brot reichlich mit Olivenöl beträufeln und sofort, also noch warm, servieren. Dazu ein knackiger Salat - fertig! Dazu passt hervorragend der graue Burgunder vom Weingut Mesel (gibts im Dorfladen).