

*Einmal dem Alltag den Rücken kehren.
Keine Verantwortung, kein Zeitdruck, kein Computer.
Aus dem permanenten Standby-Modus bewusst heraustreten.*

Termine / Anzahl Teilnehmende

01. bis 07. Oktober 2017
10. bis 17. Oktober 2017
weitere Termine auf Anfrage

Anzahl Teilnehmende pro Event: **mind. 3 Personen, max. 5 Personen**

Übernachtung / Verpflegung

Sie übernachten in einem landestypischen Agriturismo mitten in der Natur. Es stehen Mehrbettzimmer zur Einzelbenützung oder Einzelzimmer mit eigener Dusche/WC zur Verfügung. Täglich gibt es frisch zubereitete italienische Küche.

Die Oliven-Ernte

Sie werden selber Teil des Ernte-Teams und helfen bei der traditionellen Olivenernte (ca. 4 Stunden/Tag). Gemeinsam besuchen wir zwei Ölmöhlen. [Sie werden so den Unterschied vom traditionellen \(Chargenbetrieb\) zum modernen Ölgewinnungsverfahren \(kontinuierlicher Betrieb\)](#) kennenlernen. Sie nehmen Ihr eigenes und selbstgemachtes, tatsächlich völlig unbehandeltes Olivenöl mit nach Hause. (Das Programm wird gegebenenfalls dem Wetter angepasst da bei Regen keine Ernte möglich ist).

1

Ausrüstung

Am besten eignet sich der „Zwiebellook“, so dass Sie immer etwas an- oder ausziehen können (T-Shirt, Pullover, Windjacke). Nehmen Sie bitte gutes und bequemes Schuhwerk mit, welches sich sowohl für hügeliges wie auch für steinigtes Terrain eignet.

Coaching / Training

Im Eventpreis eingeschlossen sind jeweils 2 Einzelcoachings Sie zu einem Thema Ihrer Wahl, oder, bei Firmenseminaren, massgeschneiderte Teamtrainings. Die persönlichen Einzelcoachings sowie die Teamtrainings werden durch unseren Kooperationspartner „Coaching auf den Punkt gebracht“ ausgeführt. Mehr Infos dazu finden Sie unter: www.mycoach.expert/events

Begleitung und Betreuung vor Ort

Enza Cipolla, Inhaberin [Olio Mio – mein Olivenöl](#)
Markus Alexander Theyssen, [Business Trainer & Integral Coach ECA](#)

Versicherung

Prüfen Sie bitte vor Reiseantritt, ob Sie die richtige Deckung (Krankenkasse, Unfallversicherung, usw.) für das Ausland haben. Jegliche Haftung muss von uns als Veranstalter ausdrücklich ausgeschlossen werden.

Programm «Olives & More» 2017

1. Tag (Tag Ihrer Anreise)

Sie werden von uns persönlich am Flughafen* in Neapel abgeholt. Neapel ist die Hauptstadt der Region Kampanien und ist mit ca. 1 Mio. Einwohnern die drittgrösste Stadt Italiens. Die ganze Metropolregion zählt inzwischen nahezu 4,5 Mio. Einwohner. Die Stadt liegt am Fusse des Vesuvs am Golf von Neapel. Gemeinsam fahren wir zum Ort Ihrer Unterkunft, hier können Sie nun Ihr Zimmer beziehen und sich einen ersten Eindruck der Umgebung machen. Beim ersten gemeinsamen Abendessen werden Sie die weiteren Teilnehmenden kennenlernen.

* Wenn Sie individuell per Auto einreisen teilen Sie uns dies bitte mit, damit wir Ihnen die nötigen Infos zustellen können.

2., 3. und 4. Tag

Nach dem Frühstück (ca. 8.45 Uhr) werden Sie zu unserem Olivenhain gebracht. Hier erklären wir Ihnen den Ablauf der Olivenernte. Selbstverständlich werden wir auf die jeweilige körperliche Belastbarkeit jedes einzelnen Rücksicht nehmen. Gemeinsam ernten wir etwa 4 Stunden lang Oliven. Dazwischen legen wir eine gemütliche Kaffeepause ein. Nach der Ernte gibt es ein typisch italienisches Mittagessen. Danach haben Sie die Möglichkeit sich auszuruhen. Auf Wunsch begleiten wir Sie gerne bei einer Entdeckungsreise der Gegend.

5. Tag* (Besuch der Olivenmühlen)

Voraussichtlich am 5. Tag werden wir die Oliven zur Mühle bringen. Hier erleben Sie aus nächster Nähe wie aus den gemeinsam geernteten Früchten das kostbare Olivenöl entsteht. Von der Pressung bis zur Zentrifuge und der darauffolgenden Abfüllung. Wir werden mehrere Stunden in der Mühle verbringen und in dieser Zeit auch ein Picknick geniessen können.

6. Tag*

Am Donnerstag (*oder Samstag) ist Markttag. Erleben Sie einen echten italienischen Markt. So wie Sie ihn vermutlich noch nie gesehen haben. Sie haben jetzt mehrere Stunden Zeit sich unter die Leute des Ortes zu mischen und auf Schnäppchenjagd zu gehen. Dabei erfahren Sie wie die Einheimischen um den besten Preis verhandeln/feilschen. Auf Wunsch begleiten wir Sie dabei.

7. Tag (Tag Ihrer Abreise)

Nach unserem gemeinsamen Frühstück werden Sie von uns oder unserem Privatchauffeur zum Flughafen Neapel gefahren. Der Rückflug wird Ihnen einen letzten wunderschönen Blick über den Golf von Neapel gönnen. Sie werden mit vielen neuen Erfahrungen und neuer Energie heimkehren.

**** je nach Anreisetag kann die Programmabfolge (Markt- und Olivenmühlebesuch) variieren.***

Die Region Molise

Molise ist erst seit 1963 eine eigenständige Region. Davor gehörte sie zu den Abruzzen. Mit 4'438 km² ist Molise die zweitkleinste Region Italiens. Die Landwirtschaft spielt im Molise eine wichtige Rolle. Nebst Olivenöl werden hier auch Wein, Milchprodukte und Pasta produziert. Ein weiteres wichtiges Exportprodukt aus Molise ist der Trüffel. Kaum einer weiss es, jedoch stammen etwa 40% der gesamten Trüffelproduktion in Italien aus Molise.

Kleine Olivenökunde

Warum kaufen wir Olivenöl?

Ob Olivenöl tatsächlich den Cholesterinspiegel senkt oder dabei hilft den Blutdruck zu senken, sei dahingestellt. Fakt ist jedoch: Olivenöl zählt zu den gesündesten Ölen überhaupt. Immerhin ist es auch das einzige, welches von Anfang bis zum Ende auf natürliche Art gewonnen wird und seine natürlichen Eigenschaften beibehält.

Was darf Olivenöl kosten?

Hierzu haben wir aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und entsprechender Kostenkalkulation eine genauso klare Vorstellung, wie zu der Qualität eines kaltgepressten und völlig unbehandelten Premium-Olivenöls. Viel interessanter ist für uns jedoch, wessen Wert Sie selbst dem Produkt und der Arbeit zugestehen, nachdem Sie alle Produktionsabläufe selbst vollzogen haben und sich persönlich einen Eindruck über die tatsächliche Herkunft eines solch aussergewöhnlichen Öls gemacht haben.

Bevor überhaupt geerntet werden kann müssen die Bäume das ganze Jahr über gepflegt werden (mehr Infos dazu auf unserer Internetseite www.oliomio.net). Wir benötigen zwischen 7 bis 11 Kg Oliven um einen Liter völlig unbehandelten Olivenöls zu gewinnen. Diejenigen, die an einem unserer Events teilnehmen, können sich persönlich ein Bild davon machen wieviel Arbeit, Zeit und Energie erforderlich sind um einen Liter Olivenöl herzustellen.

Kaltgepresstes extra natives Olivenöl, was heisst das eigentlich?

Unsere Oliven werden traditionell geerntet: von Hand. Zuerst werden grosse Netze unter den Bäumen ausgelegt, danach werden die Oliven mit einem Kamm von den Ästen gelesen. Die Oliven werden in grossen Kisten zwischengelagert. Innerhalb von 24 bis 48 Stunden müssen die Oliven in die Mühle zur Presse gebracht werden.

Das qualitativ beste Olivenöl hat ein Säuregehalt zwischen 0.1% und 0.8% und ist nur dann kaltgepresst, wenn es bei einer Temperatur von maximal 27 Grad verarbeitet wird. Nur so darf es auch als „extranatives Olivenöl“ betitelt werden. Unser Olivenöl hat in der Regel einen Säuregehalt unter 0.2%.

Bei einem Säuregrad von 0.8 % bis 2% handelt es sich nur noch um „natives Olivenöl“ (kaltgepresst).

Ein Säuregehalt über 2% ist eigentlich nicht mehr gesund.