



www.kh-stiftung.de

KASPAR HAUSER STIFTUNG

• Förderbereich | ABFB • Tagesstätte • Werkstätten • Wohnbereich

Ölwerkstatt

WfbM – Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen



Bio-Oliven und Olivenöl aus Griechenland,
zum Teil in Demeter-Qualität
Essige und Öle aus kontrolliert biologischem Anbau
Geschenkpäckungen



Herzlich willkommen in unserer Ölwerkstatt!	5
Bio-Olivenöl und Oliven aus Griechenland in Demeter-Qualität	6
Bio-Olivenöle aus Kalamata	8
Bio-Olivenöle aus Kreta in Demeter-Qualität	9
Bio-Würzöle	10
Würzöle für Ihr Wohlbefinden	12
Essige	14
Geschenkpäckungen	16
Die Werkstätten der Kaspar Hauser Stiftung	18



Herzlich willkommen in unserer Ölwerkstatt!

»Olivenöl macht schön – von innen und außen...«

... und es ist köstlich und wohltuend! Unser Sortiment enthält ausschließlich Erzeugnisse in Bio-Qualität, einige mit Demeter-Siegel. In unserer Ölwerkstatt füllen wir Oliven, Essig und Öl in schöne Gläser und Flaschen handelsüblicher Größen ab. Die Essige und Würzöle sind mit ätherischen Ölen veredelt. Die dekorativen Kräuter für die Würzöle stammen ebenfalls aus kontrolliert biologischem Anbau: Einmal im Jahr fahren wir gemeinsam zum Kräutersammeln auf einen Demeter-Hof. So bleiben wir mit Herkunft und Anbauweise der wertvollen Pflanzen vertraut.

Für unsere Oliven im Glas werden die in Meersalzlake gelieferten Früchte gründlich gespült, abgetropft und in Olivenöl eingelegt. Je nach Sorte kommen noch Gewürze oder Kräuter hinzu. Die Mitarbeiter*innen der Ölwerkstatt erledigen viele verschiedene Arbeitsgänge – vom sorgfältigen Auswählen, Kontrollieren und Vorbereiten der Gefäße über das Abwiegen und Abfüllen, Verschließen, Verschweißen, Verputzen, Etikettieren und Verpacken der Erzeugnisse bis hin zum Beraten und Verkaufen vor Ort.

Bio-Olivenöl und Oliven aus Griechenland

in Demeter-Qualität

Aus dem südwestlichen Teil des Peloponnes beziehen wir das kalt gepresste mild-würzige Öl mit kurzem pfeffrigen Geschmack im Abgang.

Das preisgekrönte Öl entspricht den strengen Demeter-Richtlinien für die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Sie steht für einen nachhaltigen Umgang mit der Natur und beruht auf anthroposophischen Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft. Das charakteristische Aroma der Oliven wird bei dieser Form des Anbaus besonders voll entwickelt.

Probieren Sie die köstlichen schwarzen Kalamata-Oliven mit ihrem fruchtigen Aroma und leicht bitteren Geschmack. Wir bieten sie in Olivenöl eingelegt pur und mit verschiedenen Kräutern gewürzt an.



Bio-Olivenöl aus Kalamata
nativ extra, Demeter-Qualität

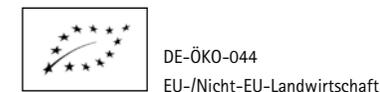
0,5l Artikel Nr. 37 106
0,75l Artikel Nr. 37 107

Bio-Oliven aus Kalamata
in Öl, mit Stein, Demeter-Qualität

260 g Artikel Nr. 37 401

Bio-Oliven aus Kalamata
mit Kräutern, in Öl, mit Stein, Demeter-Qualität

260 g Artikel Nr. 37 402



Bio-Olivenöl aus Kalamata

Ein mildes Olivenöl aus Kalamata vom Peloponnes, kalt gepresst und von erster Güteklasse. Es wird – wie alle unsere Olivenöle – ausschließlich mit mechanischen Verfahren aus kontrolliert biologisch angebauten Oliven gewonnen.



DE-ÖKO-044
EU-Landwirtschaft

Bio-Olivenöl aus Kalamata
nativ extra

0,5l Artikel Nr. 37 101
0,75l Artikel Nr. 37 102



Bio-Olivenöl aus Kreta

in Demeter-Qualität

Unser Demeter-Olivenöl aus Kreta stammt aus der milden und fruchtbaren Messara-Ebene im Süden der Insel. Produziert wird es in der Kooperative *Organic Farmers of Messara*. Dort verbinden die Olivenbauern uralte kretische Traditionen mit moderner ökologischer Landwirtschaft. Geschmacklich zeichnet sich dieses kaltgepresste Olivenöl erster Güteklasse durch sein kräftiges, würzig-mediterranes Aroma aus. Diese Produkte sind ernteabhängig und nur auf Nachfrage lieferbar.



DE-ÖKO-044
EU-Landwirtschaft

Bio-Olivenöl aus Kreta
nativ extra, Demeter-Qualität

0,25l Artikel Nr. 37 205
0,5l Artikel Nr. 37 206
0,75l Artikel Nr. 37 207



Bio-Würzöle

Das wertvolle kaltgepresste native Olivenöl aus Kalamata ist die Grundlage unseres Würzöl-Sortiments. Wir bieten verschiedene Geschmacksrichtungen in attraktiven Viertelliter-Flaschen. Je nach Sorte veredeln wir das Olivenöl mit geschmacklich passenden Blüten, Blättchen oder Stielen. Die Aromen mischen wir aus hochwertigen ätherischen Ölen – natürlich auch 100% Bio. Einige Sorten liefern wir nur auf Anfrage.



DE-ÖKO-044

EU- / Nicht-EU-Landwirtschaft

Bio-Würzöle

Olivenöl nativ extra mit Aromen aus kontrolliert biologischem Anbau in Geschenkflaschen à 0,25l



Muskatnuss-
Blutorange

Artikel Nr. 37 329



Muskatellersalbei-
Roter Thymian

Artikel Nr. 37 330



Chili

Artikel Nr. 37 317



Knoblauch-Koriander

Artikel Nr. 37 336



Orange-Lemongras

Artikel Nr. 37 331



Basilikum-Zitrone

Artikel Nr. 37 301



Zitronenthymian

Artikel Nr. 37 335



Limette-Grüner Pfeffer

Artikel Nr. 37 325



Zitrone
für bessere Reizverarbeitung und klare Vitalfunktionen. Hilft, den Kopf frei zu bekommen.

Würzöle für Ihr Wohlbefinden

Nur ein paar Tropfen: Hochwertige ätherische Öle geben unseren Gewürzölen und -essigen den intensiven Kräutergeschmack. Der Berliner Aromakundige, Autor und Heilpraktiker Jürgen Trott-Tschepe kommentierte für uns die Wirkungen der beigefügten Substanzen.



Orange
für ein freudvolles Körpergefühl. Tonisiert Haut und Nerven.



Pfeffer
fördert einen wärmenden Leibesschutz durch guten Stoffwechselumsatz.



Basilikum
hilft, der Körpersprache leichter zu vertrauen. Schenkt seelische und leibliche Wärme, vor allem im Magen.



Muskatellersalbei
regt den weiblichen Hormonfluss an und lehrt, Sinnlichkeit zu genießen.



Zitronenthymian
lässt Reifungskräfte frei fließen und in Güte wachsen. Bringt Ruhe in Atmung, Herzschlag und Muskulatur.

Lemongras
hält Verdauung und Gliedmaßen beweglich.





Weißweinessig –
Limette
Artikel Nr. 37 617



Weißweinessig
Artikel Nr. 37 615



Weißweinessig –
Knoblauch
Artikel Nr. 37 618



Apfelessig
Artikel Nr. 37 601



Apfelessig –
Grapefruit
Artikel Nr. 37 600



Himbeernessig –
Holunder
Artikel Nr. 37 604



Himbeernessig
Artikel Nr. 37 603



Aceto Balsamico
di Modena
Artikel Nr. 37 701

Essige

Fruchtig und von unverwechselbarem Geschmack:
Unsere Essige aus kontrolliert biologischem Anbau
schmecken nicht nur hervorragend, sondern sehen
wirklich gut aus! Schon allein die Farben machen
Appetit auf frische Salate mit Essig & Co.



DE-ÖKO-044
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Essige aromatisiert mit ätherischen Ölen
aus kontrolliert biologischem Anbau
in Geschenkflaschen à 0,25l

Geschenckpackungen

Essig, Öl – oder auch beides? Wählen Sie doch einfach selbst aus, was Sie gern verschenken möchten: zwei Flaschen à 0,25 Liter nach Belieben oder vier kleine Proben in ansprechenden Kartonverpackungen. Die Probenpäckchen enthalten je vier Würzöl- oder Essigflaschen im Miniformat.



DE-ÖKO-044

EU/Nicht-EU-Landwirtschaft



Geschenckverpackung

2 Flaschen à 0,25 l

Artikel Nr. 37 801



Geschenckverpackung Würzöle

4 Proben à 6 ml

Artikel Nr. 37 312



Geschenckverpackung Essigvariationen

4 Proben à 6 ml

Artikel Nr. 37 620



Die Werkstätten der Kaspar Hauser Stiftung

Die Kaspar Hauser Stiftung ist Träger einer anerkannten Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM). Wir bieten Menschen mit besonderem Unterstützungsbedarf ein breites Spektrum unterschiedlichster Tätigkeiten. Es entstehen handwerkliche und künstlerische Erzeugnisse, die von der kreativen Idee bis zum Verkauf die Handschrift aller Mitarbeiter*innen tragen. Entsprechend ihren Fähigkeiten erleben sie so ihre individuelle Leistung als sinnvollen und notwendigen Beitrag am Produkt. Bei der Herstellung achten wir auf natürliche Materialien mit lebendiger Ausstrahlung und hohe Präzision bei der Ausführung.

Für private und gewerbliche Kunden bieten wir Produkte und Dienstleistungen in folgenden Bereichen:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| Buchbinderei | Kerzenwerkstatt |
| Cafeteria, Kantine, Küche | Kreativwerkstatt |
| Elektromontage | Lebensmittelverpackung |
| Gartenpflege | Metallbau/Schlosserei |
| Hausmeisterei | Ölwerkstatt |
| Hauswirtschaft | Textilwerkstatt |
| Keramikwerkstatt | Wäscherei |

Alle Erzeugnisse können Sie auch vor Ort erwerben.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Kaspar Hauser Stiftung

Gemeinnützige Stiftung bürgerlichen Rechts

Geschäftsstelle

Rolandstraße 18/19

13156 Berlin

www.kh-stiftung.de

Ölwerkstatt

Rolandstraße 18/19

13156 Berlin

Telefon 030 47 49 05 13

Fax Sekretariat 030 47 49 05 99

E-Mail oelwerkstatt@kh-stiftung.de

www.kh-stiftung-produkte.de

