

Das grüne Gold Zyperns

Thanos Hotels im Zeichen der Olive

Oktober 2015. Es wird geschlagen, gekämmt und gepflückt – ab November herrscht emsiges Treiben in den sonnenüberfluteten Olivenhainen auf Zypern. Die Ernte der wertvollen Früchte hat begonnen. Auf der Mittelmeerinsel verfügt die Olive neben ihrer wichtigen landwirtschaftlichen Bedeutung zudem über eine hohe Symbolkraft. Kinder werden von jeher nicht mit Wasser, sondern mit Olivenöl getauft. Ein Olivenzweig als Symbol des Friedens ziert ferner die zyprische Nationalflagge. Nicht nur auf Zypern wird sie hochgeschätzt, auch international gelten die zyprische Olive und ihr Öl als besondere Delikatesse. In den Thanos Hotels Anassa, Almyra und Annabelle nimmt sie ebenfalls einen hohen Stellenwert ein. Das Olivenöl findet sowohl in exklusiven Spa-Behandlungen als auch in der Haute Cuisine der drei Luxushotels Verwendung.

Gesunder Genuss in der Thanos-Küche

Homer nannte es "flüssiges Gold", Hippokrates lobte es für seine positive Wirkung auf die Gesundheit und David Goodridge, Küchenchef des Anassa, schwärmt von seiner vielseitigen Einsetzbarkeit in der mediterranen Küche. „Ob zu frischem Fisch, zartem Fleisch oder knackigem Gemüse – das Olivenöl verfeinert mit seiner Aromenvielfalt alle Speisen“, sagt Goodridge. „Durch seinen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren ist es sehr gesund. Und obendrein hält es jung – wie man sieht“. Bereits zum Frühstück serviert der Executive Chef unterschiedliche Olivenöle - von mild bis pfeffrig-scharf – abgeschmeckt mit frischen Kräutern aus dem hoteleigenen Garten. Gäste der Thanos Hotels schätzen insbesondere auch das feine Olivenpesto aus schwarzen Früchten und Pinienkernen sowie den mit Olivenöl verfeinerten, süß-würzigen Zitronenaufstrich.

Fröhliches Pflückspektakel auf der Insel

Im November liegt ein aromatischer Duft über den Hängen des Troodos-Gebirges. Die silbrig-grünen Olivenbäume tragen unzählige kleine Früchte, die je nach Reifegrad grün, violett und schwarz schimmern. Im Herbst können die Früchte von den knorrigen Bäumen geerntet werden. Mit langen Stangen schlagen Bauern die Oliven nach traditioneller Art von den Zweigen. Netze werden ausgelegt, um die reifen Früchte aufzufangen. Die Thanos Hotels bieten ihren Gästen geführte Touren durch das Troodos-Gebirge. Die Wanderungen führen durch Jahrhunderte alte Olivenplantagen. Die eine oder andere Olive wird gepflückt. Als Tafelolive werden dann einige Früchte naturbelassen, mild eingelegt und knackig frisch zum Frühstück in den Thanos Hotels serviert.

Flüssiges Gold für Körper und Seele

Nach der Ernte werden die Früchte gemahlen und kaltgepresst. Neben der Verwendung in der Thanos-Küche kommt das edle Olivenöl auch in den Spa-Behandlungen im Almyraspa zum Einsatz. Ob sanfte Massagen, wohltuende Gesichtsmasken oder intensive Peelings – das Öl mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen sorgt für eine geschmeidige, zarte und elastische Haut. Besonders beliebt ist das „Cypriot Sugar and Carob Exfoliation“: zyprisches natives Olivenöl, brauner Zucker, Johannesbrot und einheimische Kräuter sind die Ingredienzen für dieses sanfte, aber effektive Ganzkörperpeeling. (45 Minuten, 60 €)

Olivenpark Oleastro

Zum Auftakt der Erntezeit bietet sich zudem ein Besuch im Olivenpark Oleastro, unweit der Schwesterhotels Almyra und Annabelle, an. Der Park ist von den Fünf-Sterne-Hotels in einer guten halben Stunde zu erreichen und eignet sich wunderbar für einen Ausflug mit Kindern. Besucher erhalten Einblicke in die 60.000-jährige Kulturgeschichte der Olive – von der Bedeutung der kleinen Frucht in der griechischen Mythologie, über Traditionen rund um den Anbau des Ölbaums bis hin zur Herstellung des Öls in einer ökologischen Olivenmühle. Der Park Oleastro wurde 2009 mit dem „International Star Award for Quality“ ausgezeichnet. Speziell geeignet für Familien sind die „Family sea view rooms“ in den Thanos Hotels Almyra und Annabelle (ab 256 € pro Zimmer / pro Nacht).

Buchungen über E-Mail: res.anassa@thanoshotels.com; res.almyra@thanoshotels.com; res.annabelle@thanoshotels.com; oder über die Website: www.thanoshotels.com



THANOS

hotels and resorts

Leibnizstr. 30 10625 Berlin Tel. 030-321 2002 Fax: 030-325 5360 info@svo-pr.com