

ELEA Olivenölkampagne 2026



Ernterlebnisse auf der „Expertenreise mit dem Deutschen Olivenöl Panel (DOP) 2025“. Wir haben auf Kreta viel gelernt und geerntet.



Andrea Sita - Olivenölerzeuger und unser neuer Partner in San Gimignano, Toskana. Sein Öl beschreibt er als: „Grün, lebendig, charaktervoll im Geschmack. Perfekt für alle, die pures, hochwertiges Olivenöl suchen.“



3.000 Jahre Geschichte in einem Stamm – der älteste Olivenbaum der Welt auf Kreta.

Ausblick auf das Olivenöl-Erntejahr 2025/2026:

Zwischen Wetterextremen, knappen Mengen und vorsichtiger Marktberuhigung.

Das neue Olivenöljahr 25/26 startet mit gemischten Vorzeichen. Nach mehreren außergewöhnlichen Jahren bleibt der Markt volatil – geprägt von Wetterextremen, regional stark schwankenden Erträgen und einer weiterhin hohen Sensibilität bei Preisen und Qualitäten.

Aktuelle Marktanalysen zeigen:

Spanien wird voraussichtlich nur rund 1,3 Mio. Tonnen produzieren – deutlich unter früheren Erwartungen. **Griechenland** fällt mit 180.000–200.000 Tonnen ebenfalls schwächer aus, insbesondere durch anhaltende Dürre auf Kreta, die Quantität und Qualität beeinflusst. **Tunesien** erreicht mit ca. 450.000 Tonnen zwar einen Produktionsrekord, doch starke Regenfälle erschweren Ernte und Verarbeitung. **Italien** bleibt unterdurchschnittlich, mit Fokus auf Apulien und Kalabrien, während andere Regionen stark unter Wetterkapriolen leiden.

In Summe bedeutet das:

- hochwertige Extra Vergine Olivenöle bleiben ein knappes Gut
- Preise stabilisieren sich auf hohem Niveau mit regionalen Ausschlägen
- Qualität hängt stärker denn je von früher Ernte, schneller Verarbeitung und konsequenter Selektion ab

Für ELEA heißt das: **Wir bleiben unserer Linie treu!**

Klasse statt Masse, enge Partnerschaften mit unseren Erzeugern und kompromisslose Qualitätsprüfung jeder Charge. Nur durch den direkten Kontakt können wir am Ball bleiben. In 2026 planen wir weitere Partnerschaften mit Ölbauern in Portugal.

Rückblick 2025:

Ein Jahr voller **Begegnungen, Wissen & Genuss** 2025 war ein intensives, lebendiges Jahr bei ELEA:

- zahlreiche **Olivenölseminare** mit neugierigen EinsteigerInnen und erfahrenen GenießerInnen
- **Weinproben** klassisch, alkoholfrei und thematisch fokussiert
- **AfterWork&Wine- Events**, die gezeigt haben, wie sehr Genuss von Atmosphäre und Austausch lebt

Diese Veranstaltungen haben uns eines klar gezeigt:

- die **ELEA-Community** wächst
- der Wunsch nach **Wissen, Qualität und persönlicher Beratung** ist größer denn je

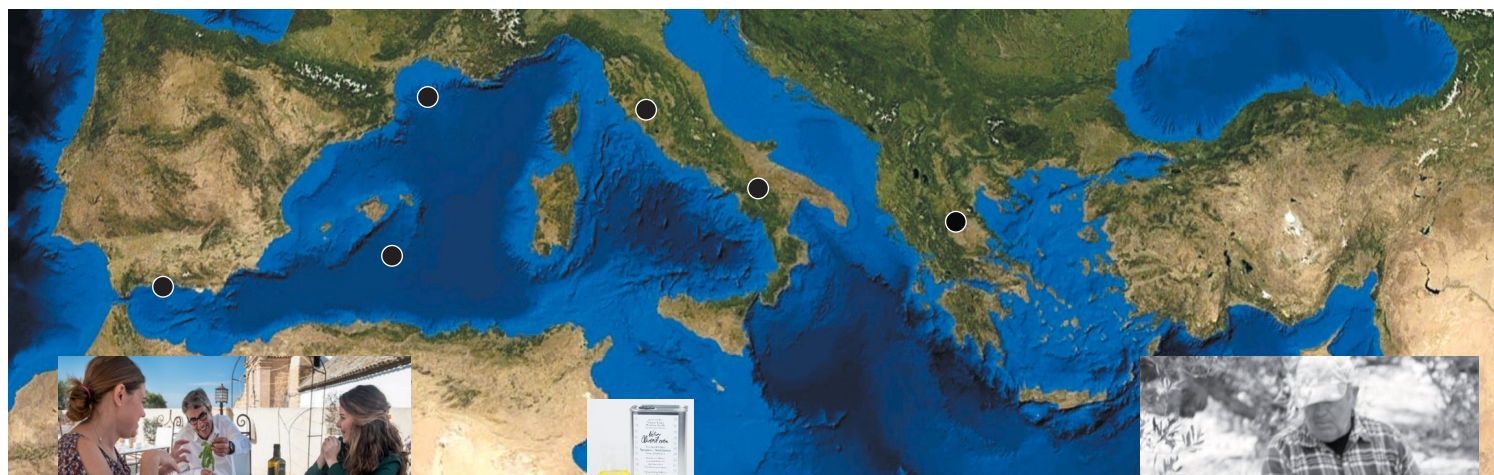
Viel Spaß beim Lesen unseres Olivenölmagazins.

*Bestellen Sie jetzt Ihren Olivenöl-Jahresvorrat, im Rahmen der **ELEA-Olivenölkampagne**, vor.*

Die Abholung der Vorbestellungen findet vom 08.-11.04.2026 in der Geibelstraße 18 statt.



Besuchen Sie uns in unserem zweiten Geschäft auf der Lister Meile 51 - zum Fachsimpeln über Olivenöl oder auf ein Glas Wein...



Familie
Manuel Segura,
Andalusien



Herkunft: Spanien, Andalusien
Olivensorten: Hojiblanca & Arbequina. **Standort** der Olivenbäume: Schwieriges Gelände, Abstand der Bäume beträgt ca. 8m. **Erntezeitpunkt:** ab Ende November, im Sommer sehr heiß und trocken. Das Öl wird direkt zwischen den Bäumen in einer mobilen Mühle gepresst. **Beschreibung:** Ganz unterschiedlich starke, fruchtige Olivenbasis in einer Mischung aus grünen und fruchtbetonten Aromen. Präsenz anderer reifer Früchte, leichte Gemüsenoten, besonders von Tomaten. Pikante Note am Gaumen.

Herkunft: Frankreich,
Salon-de-Provence

Olivensorten: Boutellian,
Aglandou und Salonenque

Beschreibung: Aromen von frischem Gras, Artischocke, roher Mandel und grünem Apfel, ergänzt durch leichte Pfeffernoten und eine feine Bitterkeit. Vielseitig einsetzbar für Gemüsegerichte, gegrilltes Fleisch sowie als aromatischer Abschluss für Suppen. Ein Spritzer intensiviert den Geschmack und verleiht Speisen besondere Tiefe. **Wissenswertes:** In Salon-de-Provence liegt das Landgut "Mas des Boires" mit einem traditionellen, terrassenförmig angelegten Olivenhain und einer eigenen Mühle. Ein Ort der Ruhe und Beschaulichkeit, an dem die Zeit im Einklang mit der Natur vergeht.



Die "Mas Des Boires"- Familie

Herkunft: Griechenland, Kreta, Sitia

Olivensorte: Koroneiki.

Standort der Olivenbäume: 400-800m ü.M.. Im Sommer heiß und trocken, viel Feuchtigkeit in den Bergen, Meeresreizklima und milde Winter.

Beschreibung: schmeckt wunderbar fruchtig, kräftig und charakterstark. Duftet nach frischen Gräsern, leuchtet gras-grün mit Goldtönen. Im Abgang etwas pfeffrig und nussig.



Giorgios Atzolidakis, Kreta

Gunther und Klaus Di Giovanna.

Herkunft: Süd-Italien, Sizilien.

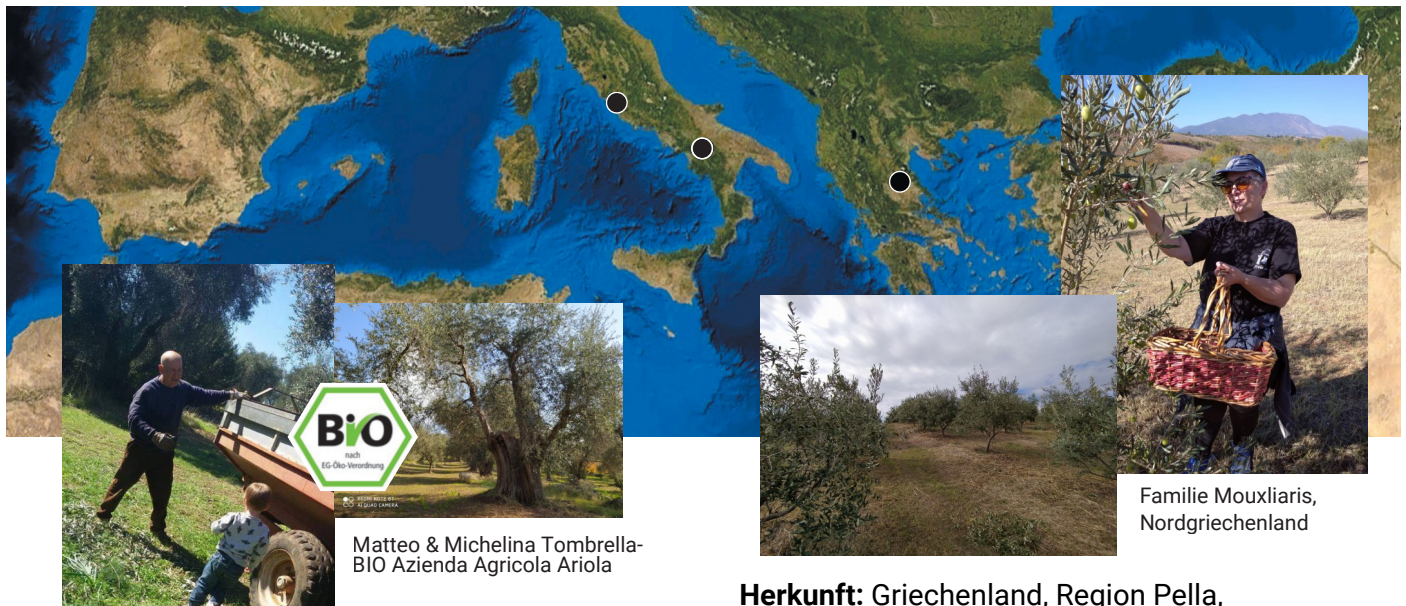
Olivensorten: Nocellara del Belice (55%) und Biancolilla (45%).

Beschreibung: das native Gerbino Olivenöl präsentiert sich mit schöner grüner Farbe, frischen Duftnoten von Zitrusfrüchten, Artischocke und grüner Tomate. Ein spritziges Olivenöl für helle Blattsalate, zart liebliches Gemüse und Joghurt mit Früchten. Idealer Begleiter zu geröstetem Brot.



Treurer Olivenöl von Joan Miralles, Mallorca

Herkunft: Spanien, Mallorca, Algaida. **Olivensorte:** Arbequina. **Beschreibung:** Das Treurer-Olivenöl schmeckt mild-fruchtig und weist zarte Bitternoten auf. Insgesamt ist es ein sehr aus-balanciertes Öl, welches in der Nase durch seinen großartigen Duft mit Noten von grünen Mandeln, Nuss und Fenchel überzeugt. **Wissenswertes:** Seit 2024 bietet die Finca Treurer auch luxuriöse 5* Übernachtungsmöglichkeiten in seinem Hotel zwischen Algaida und Lluçmajor an.



Herkunft: Südost-Italien, Apulien. **Olivensorte:** Ogliarola, wachsend an jahrtausende alten Olivenbäumen in Carpino, der „Hauptstadt des Öls“.

Standort der Olivenbäume: Landschaftsschutzgebiet des Gargano (250m ü.d.M.). Im Frühjahr und Herbst angenehm warm, im Sommer sehr heiß und trocken. Kalte Balkanwinde wie die „Bora“ sorgen ab und zu für empfindliche Temperaturstürze.

Wissenswertes: Matteo ist leider Anfang 2022 verstorben. Seine Frau Michelina bewirtschaftet mit der Familie weiterhin die sog. „Millenium-Bäume“, die weit älter als 1.000 Jahre alt sind. Diese Bäume tragen Früchte, ihr Ertrag im Vergleich zu jüngeren Bäumen ist jedoch deutlich geringer. Die Azienda Ariola betreibt schon seit der Römerzeit ökologische Landwirtschaft. Heute mit einem hochmodernen Maschinenpark, um Ernte und Erzeugung des Ogliarola-Ölens nach höchsten Qualitätsansprüchen und biologischen Standards durchführen zu können.

Beschreibung: angenehm fruchtbetonte Noten mit leicht bitteren Anklängen, begleitet von einer Würze, die den komplexen Geschmack harmonisch abrundet, ein eher reif-fruchtiges Olivenöl der höchsten Güteklasse. Passt zu Wild, Braten und Salaten. Perfekt zum Kochen und Würzen von frischen oder getrockneten Hülsenfrüchten.

Herkunft: Griechenland, Region Pella, Nordmakedonien. **Olivensorten:** Megaron(70%), Prodromou(20%) und Chalkidikis (10%). **Standort** der Olivenbäume: Am Fuße des Berges Paiko (250m ü.d.M.) auf kalkreichem und lehmigem Boden. **Wissenswertes:** Das **ASPIDA Olivenöl** wird per Hand geerntet, wenn die Oliven noch grün sind. Die Verarbeitung findet innerhalb weniger Stunden statt. Das Unternehmen ist nach ISO, HCCP und gemäß der EU Bio-Verordnung zertifiziert. Es kommt ausschließlich neueste Technik zum Einsatz, um ein Produkt höchster Güte zu erhalten. Zusätzlich wird es auf Weichmacher und Mineralöl untersucht. Die Analysen werden von externen, unabhängigen Laboren durchgeführt.

Beschreibung: fruchtig, kräftig grasig und charakterstark. Duftet nach frischen Gräsern, schmeckt pfeffrig und etwas nussig im Abgang. Passt zu Gemüse und Salat.

Optimale Verwendung: morgens 10ml pur auf nüchternen Magen.



La Pieveuccia: Das Team um Jennifer und Stephen de Pizzo



Herkunft: Italien, Toskana, bei Arezzo. **Olivensorten:** Frantoio, Moraiolo und Leccino. **Standort** der Olivenbäume: Bearbeitet werden ca. 4,5 Hektar in einer Höhe von 350m mit über 1.500 Bäumen. Die Variation der Bäume und der sorgfältig ausgesuchte Erntezeitpunkt sorgen Jahr für Jahr für ein großartiges Extra Vergine Olivenöl. Bei einer jährlichen Gesamtproduktion von etwa 1.500l zählt hier Klasse statt Masse. Seit Jahrzehnten stellt der Betrieb eines der besten Olivenöle der Toskana her.

Beschreibung: Intensive und leuchtend grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen, frische Olivenaromen, begleitet von einem Hauch von Gras, Kräutern und grünen Blättern, Fruchtigkeit mit einer ausgewogenen Kombination aus pfeffrigen Bitternoten. Ein angenehmer, delikater Geschmack und ein würziges Mundgefühl.

Wissenswertes: La Pieveuccia setzt sich für einen biologischen Anbau zum Schutz der kulturellen Artenvielfalt ein und bewirtschaftet den Betrieb biologisch und biodynamisch. Neben eigenen Weinen und Olivenöl bieten sie auf La Pieveuccia wunderschöne Gästezimmer an.

Mehr dazu auf unserer Website <https://elea-hannover.de/unsere-oelbauern/>

Die Analysewerte 2025/2026

Neben Geruch und Geschmack liefern wir jedes Jahr Analysewerte der Olivenöle und wissenswerte Informationen.

Wir geben Ihnen hier einen kurzen Überblick über die uns zum heutigen Stand (Januar 2026) vorliegenden Analysewerte.

	Mallorca	Kreta	Sizilien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,20	0,18	0,25
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,13	0,12	0,10
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,67	1,52	1,54
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max. 20,00):	2,3	6,8	4,7

	Provence	Andalusien Arb.	Andalusien Hoj.
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,19	0,12	0,09
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,16	0,14	0,18
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,75	2,4	1,61
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max. 20,00):	4,9	5,1	3,6

	Toskana	Apulien	Aspida
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,49	0,34	0,25
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,11	0,25	0,13
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,55	1,89	2,28
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max. 20,00):	5,8	4,32	4,5

Warum ist gutes Olivenöl so gut für unsere Gesundheit?

Die Zeit in der Olivenöle ausschließlich nach Qualitätskriterien, wie Nativ Extra, klassifiziert wurden, ist vorbei. Inhaltsstoffe wie Oleocanthale, Oleacin, Oleuropein etc. (Polyphenole) sind wissenschaftlichen Studien zufolge in hohem Maße relevant für die Gesundheit. Der tägliche Konsum von 10g hochwertigem Olivenöl liefert mindestens 5mg Hydroxytyrosol, Tyrosol oder deren Derivate (> 5 mg). Damit gehört es in die Kategorie der Öle, die gemäß der Verordnung 432/2012 der Europäischen Union die Blutfette vor oxidativem Stress schützen können.

Durch die Einnahme von nur einem Esslöffel (10ml) hochwertigem Olivenöl pro Tag kann die erforderliche Menge an gesundheitsfördernden Polyphenolen sichergestellt werden.

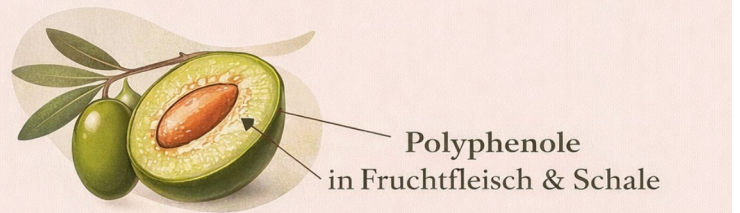
Warum sollte hochwertiges Natives Olivenöl Extra täglich eingenommen werden?

- Krebsprävention und Hemmung von Krebszellen möglich
- Kardiovaskuläre Prävention durch den Wirkstoff Oleocanthol
- Entzündungshemmende Wirkung ähnlich der von Ibuprofen durch die Wirkstoffe Oleocanthol und Oleacein
- Hilft bei Diabetes mellitus Typ-2 (durch den Wirkstoff Oleuropein nachgewiesen)
- Antimikrobielle Wirkung
- Verlangsamt den Alterungsprozess unserer Zellen durch den Wirkstoff Oleacein
- Kognitive Vorteile auch präventiv gegen Alzheimer durch den Wirkstoff Oleuropein
- Nachweislich positive Eigenschaften bei der Senkung des negativen LDL-Cholesterins und Steigerung des guten HDL-Cholesterins

Wichtige Fakten auf einen Blick:

Hochwertiges Natives Olivenöl Extra ist kein Massenprodukt, sondern ein frischer Fruchtsaft – gewonnen ausschließlich aus Oliven, mechanisch extrahiert und ohne jede chemische Behandlung. Entscheidend für die Qualität sind nicht Marketingbegriffe, sondern Erntezeitpunkt, Verarbeitungsgeschwindigkeit und Inhaltsstoffe.

- **frühe Ernte** für mehr Polyphenole, mehr Bitterkeit und mehr Schärfe, um eine **höhere gesundheitliche Wirkung** zu erzielen
- **Säuregehalt** als Qualitätsindikator (je niedriger, desto besser wurde die Olive verarbeitet)
- **Polyphenole** (z.B. Oleocanthal, Oleacein) sind verantwortlich für **entzündungshemmende** Wirkung und schützen Zellen vor **oxidativem Stress**
- Olivenöl ist **kein Lagerprodukt** - idealerweise innerhalb von 12-18 Monaten verbrauchen
- **Bitte Licht, Wärme und Luft fernhalten** – daher dunkle Flaschen/Dosen und kühle Lagerung
- ein gutes Olivenöl erkennt man anhand **sensorischer Klarheit, Frische und Harmonie**



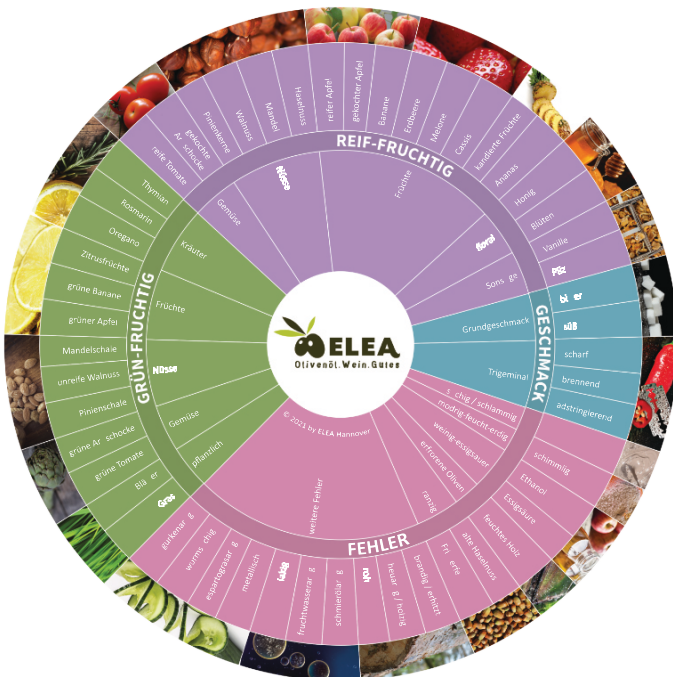
Polyphenole im Olivenöl warum sie so wichtig sind



Bitterkeit & Schärfe sind keine Fehler – sie sind ein Zeichen wertvoller Polyphenole.

ELEA-Tipp

1 Esslöffel täglich hochwertiges Olivenöl trägt zum Schutz der Blutfette vor oxidativem Stress bei (gemäß EU-Verordnung 432/2012)



Das **ELEA-Ölivenöl-Aromenrad** ermöglicht es Ihnen, tiefer in die vielfältige Welt des Olivenöls einzutauchen. Testen Sie anhand der nebenstehenden Anleitung Ihre Öle ganz bequem zuhause.

Schmecken sie grün-fruchtig? Oder eher reif-fruchtig? Wie steht es um die Haupt-Aromen: fruchtig, bitter und scharf?

Bestellen Sie jetzt Ihren Jahresvorrat vor und nehmen Sie an unserer ELEA- Olivenölkampagne 2026 teil.

Erhalten Sie **5% Rabatt** bei Zahlung per Vorkasse, Lastschrift, Paypal oder Kreditkarte.
Rabattcode: **KAMPAGNE26** - gültig bis 15.03.2026

So probieren Sie Olivenöl richtig: Olivenöl professionell zu verkosten ist einfacher als viele denken. Mit wenigen Schritten lässt sich Qualität klar erkennen:

1. Erwärmen

Geben Sie eine kleine Menge Olivenöl in ein Glas und erwärmen Sie es leicht in der Hand. Decken Sie das Glas kurz ab, damit sich die Aromen entfalten.

2. Riechen

Führen Sie das Glas zur Nase und riechen Sie bewusst: grüne Aromen (z.B. Gras, Tomatenblatt, Artischocke) reife Aromen (z.B. Apfel, Banane, Mandel). Ein frisches Olivenöl riecht klar, lebendig und sauber – niemals muffig oder dumpf.

3. Schmecken

Nehmen Sie einen Schluck und ziehen Sie leicht Luft ein („schlürfen“). Achten Sie auf:

- Fruchtigkeit (wie intensiv?)
- Bitterkeit (Zunge, Gaumen)
- Schärfe (Kratzen im Hals – ein Qualitätsmerkmal!)

Ein hochwertiges Olivenöl wirkt lebendig, ausgewogen und langanhaltend im Abgang.

Olivenöl aus der Toskana: Unser neuer Partner aus San Gimignano ist Andrea Sita mit seinem OliDivini.

Oft wurden wir nach weiteren toskanischen Olivenölen gefragt. Nun freuen wir uns sehr, Ihnen Andrea Sita und sein hochwertiges Olivenöl aus der Toskana vorstellen zu dürfen – ein neues Highlight in unserem Sortiment!

Andrea über sein OliDivini der Ernte im Oktober 2025: „Grün, lebendig, charaktervoll im Geschmack. Perfekt für alle, die pures, hochwertiges Olivenöl suchen.“



Bio-Olivenöl mit Tradition und Leidenschaft: Bei OliDivini dreht sich alles um authentischen Genuss und die Kultur des Olivenöls. **Andrea Sita, Diplom-Agraringenieur und zertifizierter Olivenölverkoster**, hat seine Leidenschaft für Olivenöl in Italien entdeckt und lebt sie seit vielen Jahren mit großer Überzeugung und Fachwissen.

Sein **grünes, kräftiges BIO-Olivenöl** zeichnet sich durch eine sanfte Bitterkeit und ein pfeffriges Finish aus – ein **charaktervolles Öl**, das die typischen Aromen der Toskana widerspiegelt und in der Küche vielseitig einsetzbar ist. **Nachhaltig & qualitätsorientiert** Für Andrea ist Bio nicht nur ein Wort: Er legt größten Wert auf **nachhaltige Herstellung, Qualität und Transparenz**. Sein Olivenöl produziert er mit Blick auf Geschmack, Reinheit und natürliche Aromen. Ein Partner mit Persönlichkeit Andrea verbindet seine italienische Herkunft und sein Fachwissen mit echter **Leidenschaft für Olivenöl**.

Er bringt mit OliDivini nicht nur hochwertiges Olivenöl, sondern auch Geschichten und kulturelle Tiefe auf den Tisch – von der Ernte bis zur Flasche.

Entdecken Sie dieses besondere toskanische BIO-Olivenöl jetzt bei uns – perfekt für Genießer, Liebhaber mediterraner Küche und alle, die Qualität und Nachhaltigkeit schätzen. Olivensorten: Frantoio, Moraiolo, Ragiale und Leccino.



Mitten in den malerischen Hügeln von San Gimignano wachsen die Olivenbäume von Andrea Sita für sein OliDivini.



Einordnung typischer ELEA-Kampagnenöle

(modellhafte Zuordnung – ohne konkrete Chargenwerte)

Diese Übersicht hilft bei der Orientierung innerhalb unserer Kampagnenöle. Die angegebenen Polyphenolbereiche sind „typische Erfahrungswerte“ aus den jeweiligen Regionen, Sorten und Erntezeitpunkten – keine verbindlichen Analyseangaben einzelner Chargen.

Kreta – Koroneiki (frühe Ernte)

Typisch: ca. 400–700 mg/kg

Einsatz: morgens pur (10 ml)

– Salate, Gemüse, Fisch

Charakter & Wirkung: Sehr grün, pestig, intensiv. Hoher Polyphenolgehalt mit ausgeprägter entzündungshemmender und antioxidativer Wirkung.



Apulien – Ogliarola / Coratina-lastig

Typisch: ca. 350–600 mg/kg

Einsatz: kräftige Küche
Ofengerichte, Hülsenfrüchte

Charakter & Wirkung: Kräftig, leicht bitter, strkürert. Ideal für herzhafte Speisen. Unterstützt Herz-Kreislauf-Gesundheit und Zellschutz, auch beim Kochen und Braten stabil.



Toskana – Frantoio / Moraiolo

Typisch: ca. 300–500 mg/kg

Einsatz: echter Allrounder
roh & in der warmen Küche

Charakter & Wirkung: Karmonisch, elegant, ausgewogen zwischen Fruchtigkeit Bitterkeit und Schärfe. Die Balance aus Genuss und Gesundheit macht dieses Öl zum ideaten täglichen Begleiter.



Spanien – Hojiblanca

Typisch: ca. 450–800 mg/kg

Einsatz: Braten & warme Küche
gezielte tägliche Einnahme

Charakter & Wirkung: Sehr stabil, intensiv, oft deutlich bitter und scharf. Hervorragend geeignet für hohe Temperaturen und für alle, die bewusst auf maximale Polyphenolkonzentration

ELEA-Hinweis:

- ▶ Bitterkeit und Schärfe sind **keine Fehler**, sondern Sensorische Hinweise auf wertvolle Polyphenole.
- ▶ Welches Öl das „richtige“ ist, hängt nicht nur von Zahlen ab – Sondern von Einsatz: Geschmack und persönlichen Ziel. Gerne beraten wir Sie

Hochwertiges Natives Olivenöl extra entsteht aus gesunden Oliven, die früh geerntet und innerhalb weniger Stunden kalt verarbeitet werden.

Entscheidend sind **Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe** als Qualitätsmerkmale sowie ein niedriger Säuregrad und ein hoher Polyphenolgehalt, der Geschmack und gesundheitlichen Mehrwert liefert.

Bekannte europäische Olivensorten:

- Italien: Frantoio (*grasig, pfeffrig*), Leccino (*mild, rund*)
- Spanien: Arbequina (*mild, nussig*), Picual (*intensiv, bitter-scharf*)
- Griechenland: Koroneiki (*kräftig, grün, pfeffrig*)
- Frankreich: Aglandau (*frisch, kräutrig, elegant*)

Olivenöl in der Küche – warum man damit braten darf

Gutes Olivenöl ist durch seinen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren und Antioxidantien hitzestabiler als viele andere Öle.

Beim Braten zählt: je höher die Qualität, desto höher der Rauchpunkt. Natives Olivenöl extra eignet sich sehr gut für die mediterrane Küche bis zu 210°Celsius.

Das Prinzip unserer Kampagne:

Wie in jedem Jahr möchten wir hier auch Neulesern einen kurzen Überblick über das Prinzip unserer „Kampagne“ geben.

Hochwertiges Natives Olivenöl Extra aus Erzeugerabfüllung ist kostbar und hat seinen Preis. Dennoch sind wir mit dem Prinzip Kampagne in der Lage, Ihnen unser ausgesuchtes Olivenöl zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.

Dabei können wir unseren Erzeugern in Griechenland, Italien, Frankreich und Spanien mindestens 80% mehr für ihr Extra Natives Olivenöl bezahlen, als sie in ihren jeweiligen Erzeugerländern inklusive Subventionen vom Großhandel erhalten würden. Dies ist eines unserer wichtigsten Ziele.

Die außergewöhnliche Qualität des Olivenöles mit hohem landwirtschaftlichen Arbeitsaufwand rechtfertigt dies. Wir bezahlen die Erzeugenden direkt ohne Zwischenhändler.

Das sichert Ihnen, unseren KundInnen, den Preisvorteil. Wir verkaufen zur Senkung der Vertriebskosten überwiegend nur ein Öl aus jedem Erzeugerland oder fassen Bestellungen sinnvoll zusammen.

Zur Vermeidung von Lagerkosten können Sie einmal im Jahr die frische Ernte als Jahres- und/oder Gemeinschaftsvorrat bei uns vorbestellen und im Voraus mit 5% Preisvorteil bezahlen, da Sie Ihr Produkt selbst lagern und somit Verpackungs- und Versandkosten optimiert werden.

Selbstverständlich erhalten Sie im Geschäft und auf Bestellung - solange der Vorrat reicht - noch Olivenöl zum regulären Preis.

Ihre Vorbestellung im Geschäft oder Online (Vorkasse/Lastschrift/Paypal/Kreditkarte) bis 15. März 2026 reserviert Ihren Jahresvorrat und ermöglicht unsere Olivenölkampagne ohne Fremdzinsen.

Als Dankeschön für Ihr Vertrauen erhalten Sie auf Ihre Vorbestellung einen **Preisvorteil von 5%** mit dem Rabattcode: KAMPAGNE26

Die Abholung Ihrer Vorbestellung ist nur vom 8.-11.04.2026 in unserem Geschäft in der Geibelstraße 18, 30173 Hannover möglich.

Beispiel-Rechnung: Für 5Liter Olivenöl aus Kreta zahlen Sie dann statt 126,-€ nur 119,70€.



Das Herz von ELEA – unser Team

ELEA lebt von den Menschen, die jeden Tag mit Leidenschaft, Fachwissen und guter Laune beraten. In beiden Geschäften bringen sie unserer Kundschaft hochwertige Olivenöle näher, erzählen ihre Geschichten und begleiten Sie rund um das Thema Kulinarik. Dieser besondere Teamgeist und das gemeinsame Herzblut machen ELEA – und unsere Olivenölkampagne – erst möglich.



ASPIDA
Schutzschild aus Öl

Hochphenolisches Olivenöl
(>400mg/Kg)

-  nachhaltig handverlesene Ernte
-  Schutz vor oxidativem Stress (Zellalterung)
-  kardioprotektiv, entzündungshemmend, neuroprotektiv
-  senkt den Blutdruck
-  senkt die LDL-Cholesterolkonzentration
-  10ml täglich auf nüchternen Magen, zum Salat, zu Gemüse

Erhältlich bei
www.elea-hannover.de



Kleine Aromenkunde für Premium-Olivenöl

Qualitativ hochwertige Olivenöle überzeugen uns mit einem breiten Spektrum an Aromen, die wir zunächst in der Nase und im Anschluss am Gaumen wahrnehmen. Diese fruchtigen Aromen bezeichnen wir als Sekundäraromen und gemeinsam mit der Bitterkeit und der Schärfe bilden sie die Positivattribute eines Olivenöls. Diese vielfältigen, frischen Aromen, ihr perfektes Zusammenspiel und Dauerhaftigkeit zeichnen ein Premium-Olivenöl aus und bedeuten Qualität und damit Genuss. Die Wahrnehmung um diese Fruchtigkeit zeichnet sich immer durch einen frischen und klaren Eindruck aus. In der Sensorik unterscheiden wir zwischen reifen und grünen Aromen, wobei ein Olivenöl nur grüne, nur reife, oder Noten aus beiden Spektren aufweisen kann.

Bei den grünen Noten finden wir die folgenden Eindrücke in der Nase und am Gaumen wieder:

- Olive(Olivenbrei), grün
- Gras, frischgeschnitten
- Tomatenstrauch/-stiel
- Artischockenstrauch
- anderes Gemüse
- grüne Blätter
- Kräuter(Rosmarin, Oregano,...)
- Nuss-/Mandelschale
- Blattsalate (z.B. Endivien)
- Gewürze (Pfeffer, Zimt,...)
- Grüner Apfel
- Grüne Banane
- Zitrusfrüchte
- Agrumen
- Beerenfrüchte

Im reifen Spektrum sind dies die wichtigsten Aromen:

- Olive(Olivenbrei),reif
- Holunderblüte
- Tomatenfrucht,reif
- Artischocke,gekocht
- Anderes Gemüse, gekocht
- Pilze
- Melone/Ananas/Feige, reif
- Nuss/Mandel/Pinienkerne
- Blüten (floral)
- kandierte Früchte
- Apfel, reif
- Banane, reif
- Zitrusfrüchte,
- Agrumen,reif
- Beerenfrüchte, reif

Pause für das Olivenölfest - Raum für Neues - und warum wir 2026 anders feiern

Nach vielen wunderbaren Jahren legen wir 2026 bewusst eine Pause für das klassische ELEA Olivenölfest ein. Nicht aus weniger Begeisterung – sondern aus Respekt vor dem, was daraus geworden ist. Die stetig wachsende Zahl an GästInnen, neue Erwartungen und veränderte Formate verlangen nach einem neu-gedachten Konzept, das dem Erlebnis und unserer Community gerecht wird.

Und was stattdessen?

Regelmäßige AfterWork&Wine- Events im zweiten Geschäft auf der Lister Meile – über das ganze Jahr verteilt. Statt eines großen Festes laden wir somit alle ELEA-FreundInnen und Olivenölfans mehrfach im Jahr ein: entspannter, persönlicher, besser planbar und näher am Alltag. Genuss soll kein Ausnahmezustand sein – sondern Teil des Lebens.

Zwei Geschäfte. Eine Haltung. ELEA wächst – und bleibt persönlich.

Was 2024 begann, ist 2025 endgültig angekommen: Mit dem zweiten ELEA-Geschäft auf der Lister Meile haben wir einen Ort geschaffen, an dem Olivenöl, Wein (alkoholisch & alkoholfrei), Gespräche und Begegnungen zusammenkommen.

Geibelstraße 18: unser Stammhaus, Herz der Olivenölkampagne
Lister Meile 51: Seminare, Weinproben & AfterWork

Beide Standorte stehen für das, was ELEA ausmacht: Qualität, Haltung und ehrlichen Genuss – ohne Dogma, aber mit Anspruch.

Deshalb - Kommt vorbei. Immer wieder.

2026 steht bei ELEA für Begegnung statt Eventstress, für Qualität statt Masse und für Genuss, der Platz im Alltag findet. Ob hier und da oder einfach nur auf ein gutes Gespräch im Laden:



Wir freuen uns auf Sie und Euch – auf der Lister Meile 51 und in der Geibelstraße 18



Sie wollen noch mehr über das Olivenöl und dessen Beurteilung erfahren? Dann melden Sie sich doch einfach zu einem unserer Olivenölseminare an. In entspannter Atmosphäre lernen Interessierte in Gruppen von max. 18 Personen die Unterschiede zwischen gutem und schlechtem Olivenöl kennen und erfahren auf informativ-unterhaltsame Weise eine Menge über Kultur der Olive, Erntemethoden und Qualitätskriterien. Außerdem lernen Sie Olivenöle professionell nach den Kriterien des IOC (International Oliveoil Council) zu verkosten. Begleitet von einer Auswahl an Tapas/ Meze und verschiedenen Weinen runden diesen Abend für 89,-€ p.P. ab. Mehr Infos zu den Olivenölseminaren in unseren Geschäften und auf elea-hannover.de