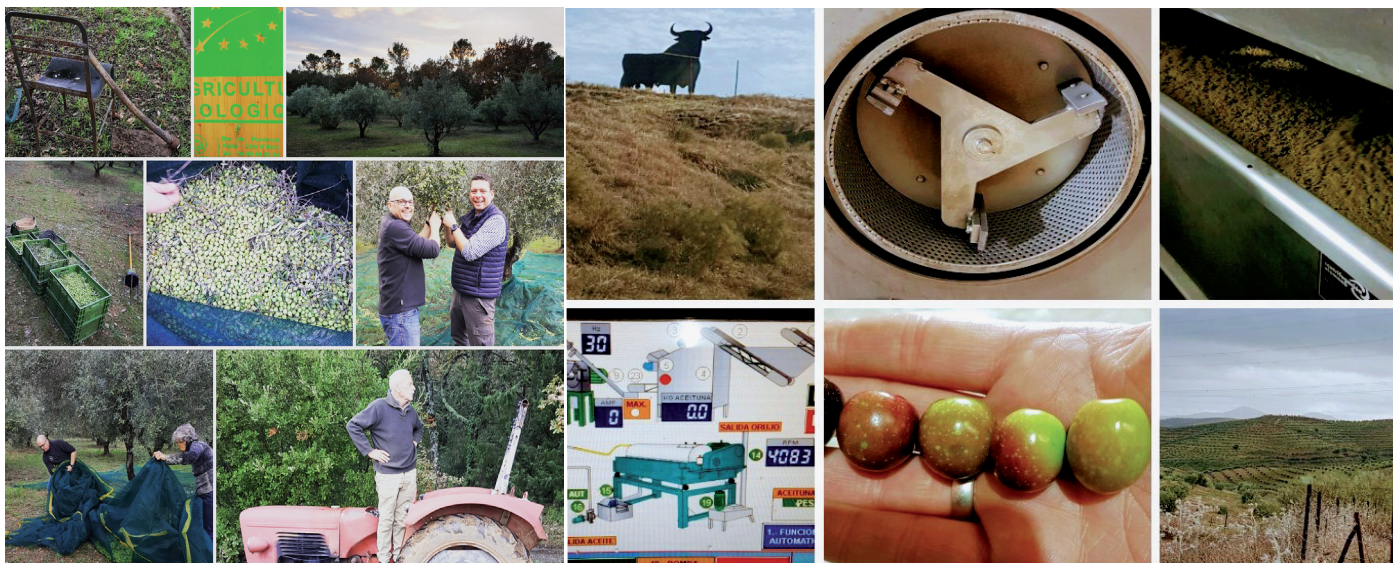




Die Ernte in der Provence war hervorragend. Ein fruchtig intensives-grasig grünes und wunderbar pfeffriges Öl ist dabei herausgekommen.

Durchwachsene Ernte bei unseren Bauern

Normale Ernte in Spanien, massive Einbrüche in Italien und ein hervorragendes Ergebnis in Frankreich. Nichts ist so abwechslungsreich und abhängig von Mutter Natur wie die Ernteergebnisse bei Olivenöl.

Seit mittlerweile fünf Jahren unterliegt die Olivenernte europaweit starken Schwankungen. Während man in früheren Zeiten in weiten Teilen z.B. Italiens darauf vorbereitet war, dass auf eine ausgesprochen ertragreiche Ernte eines Jahres, eine etwas schwächere im darauffolgenden Jahr zu erwarten war, ist dieser natürliche, durch den Olivenbaum vorgegebene Rhythmus, durcheinandergekommen.

Schädlinge und Krankheiten, wie die schwarze Olivenfliege oder Krankheiten wie die sogenannte Lepra der Olivenbäume, welche durch Xylella Fastidiosa (dt. Feuerbakterium) ausgelöst wird, stellen die Olivenölproduzenten vor immer größere Herausforderungen. Es geht nicht nur darum, die Ernte und somit die Erträge zu sichern, sondern auch gesunde, für eine hervorragende Olivenölqualität geeignete Oliven zu produzieren.

Dazu gesellen sich noch die wechselnden extremer werdenden klimatischen Bedingungen. So hat es 2016 zu viel geregnet, 2017 war geprägt von langanhaltenden Dürreperioden, und im Februar 2018 hat Italien die sibirische Kältewelle „Burian“ erreicht. Die Folgen „Burians“ sind zum Beispiel für Leonardo Conforte in Apulien verheerend. Bei ihm sind die Bodentemperaturen teilweise bis unter -10 Grad gefallen.

Unterschiede bis in einzelne Regionen

Je nach Region sind unterschiedliche Einbußen zu erwarten. Teilweise ist sogar die jeweilige Sorte ausschlaggebend, ob die Bäume Früchte tragen werden oder nicht. Die Region Apulien steht für ca. 30% der italienischen Olivenölproduktion und verzeichnet dieses Jahr Ertrags-einbußen von etwa 60%. Als Konsequenz werden die Olivenölpreise in ganz Italien steigen, und bei uns wird es kein Öl aus Apulien geben.

In 2018 führten uns unsere Erntereisen in die Provence und nach Andalusien. Während Jürgen Piquardt in Frankreich sehr zufrieden mit der Ernte war, sieht es in diesem Jahr bei Leonardo Conforte in Apulien ganz anders aus. Wegen des starken Frostbetrags seiner Bäume und dem schlechten Wetter bekommen wir in dieser Kampagne kein Öl.

20 Jahre ELEA die Olivenölkampagne!

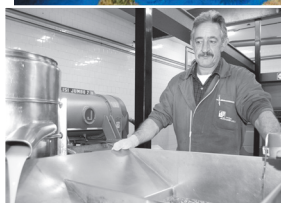
Mit großem Stolz blicken wir in diesem Jahr zurück auf 20 Jahre gutes Olivenöl direkt vom Erzeuger. Was im Winter 1999 als Olivenölkampagne startete, hat sich im Sinne des Gründers, Peter Emming, zu einem Ort weiterentwickelt, an dem sich alles um das grüne Gold des Mittelmeeres dreht. Mit dem seit 9 Jahren existierenden Olivenölfachgeschäft in der Südstadt Hannovers hat die Olivenölkampagne einen Ort erhalten, an dem sich interessierte Olivenölfans treffen und austauschen können. Mit den seit ca. 6 Jahren angebotenen Olivenölseminaren betreiben wir außerdem aktive Verbraucheraufklärung und vermitteln das nötige Wissen, gutes Olivenöl von schlechtem zu unterscheiden.

Hierbei zählen auch traditionell unsere Olivenölabholtag/ Olivenölfest und das Herbstfest für Freunde und „Bewusstseinsnährer“ zu den Treffen aller Olivenölliebhaber. Gleich merken: **Olivenölfest** (auch bekannt als Abholtag) am **30.&31.03.2019**, **Herbstfest** am **26.10.2019....**

...es bleibt also spannend mit ELEA!!!



Unsere Produzenten und wo sie herkommen

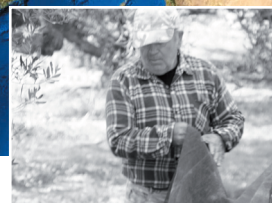


Alex Pethò



Fam. Manuel Segura

Giorgios Atzolidakis



NordOst Spanien – Katalonien
Olivensorte: **Arbequina**

Standorthöhe der Olivenbäume:

400 Meter ü. d. M.

Die weichgeschwungene Hochebene der Garrigues ist geprägt von starker Trockenheit, gleichmäßig heißen Temperaturen im Sommer und kühlen, aber nicht zu kalten Wintern.

Geschmack: Ein sehr mildes, harmonisches und leicht fruchtiges Öl. Es leuchtet grüngolden und hat einen Hauch Nussaroma, wenig pfeffrig im Abgang.

SüdSpanien - Andalusien
Olivensorte: **Hojiblanca**

Standort der Olivenbäume:

Schwieriges Gelände, Abstand der Bäume beträgt ca. 8 Meter. Erntezeitpunkt ab Ende November, im Sommer sehr heiß und trocken. Das Öl wird direkt in einer mobilen Mühle zwischen den Bäumen gepresst.

Geschmack: Starke fruchtige Olivenbasis in einer Mischung aus grünen und fruchtbetonten Aromen. Präsenz anderer reifer Früchte, leichte Gemüsenoten, besonders von Tomaten. Am Gaumen pikante Noten.



NordOst Kreta – Sitia
Olivensorte: **Koroneiki**

Standorthöhe der Olivenbäume:

400 - 800 Meter ü. d. M.

Im Sommer heiß und trocken. Viel Feuchtigkeit in den Bergen. Meeresreizklima, milde Winter

Geschmack: Wunderbar fruchtig kräftig und charakterstark. Duftet mit Nuancen nach frischen Gräsern, leuchtet grasgrün mit Goldtönen, ist pfeffrig und etwas nussig im Abgang.

Frankreich - La Provence Olivenöl- Jürgen Piquardt
Olivensorte: Boutellian, Aglandou, Nahe Aix en Provence

Geschmack:

Wunderbar ausgewogen, mit Aromen von frischem Gemüse und Gras. Fruchtig-herzhaft ganz ohne Bitternoten, hervorragend pur mit Brot oder zu gedünstetem Gemüse. Auch dem Salatl dressing verleiht dieses herrlich «gemüsige» Öl eine einzigartige Note. Liebevoll handgepflückt und von Blättern befreit entsteht das Olivenöl «La-Provence».



Süditalien - Sizilien Gunther und Klaus Di

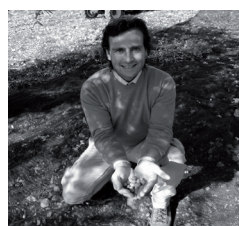
Giovanna

Olivensorte: Nocellara del Belice (55 %) und Biancolilla (45%)

Geschmack:

Das native Olivenöl Extra Gerbino präsentiert sich mit schöner grüner Farbe, frischen Duftnoten von

Zitrusfrüchten, Artischocken und grünen Tomaten. Ein spritziges Olivenöl für helle Blattsalate, zartliebliches Gemüse und Joghurt mit Früchten. Idealer Begleiter zu geröstetem Brot.



Mallorca - Treurer Olivenöl-Joan Miralles

Olivensorte: Arbequina, Algaida, Mallorca

Geschmack:

Schmeckt mild-fruchtig und weist zarte Bitternoten auf, insgesamt ist es ein sehr ausbalanciertes Öl. Dieser besondere Saft wird durch seinen großartigen Duft mit Noten von grünen Mandeln, Nuss und Fenchel gekennzeichnet.



Juan Miralles mit seiner Tochter Marga

SüdOst Italien – Apulien
Olivensorte: Nostrana

Standorthöhe der Olivenbäume:

Landschaftsschutzgebiet des GARGANO

250 Meter ü. d. M.

In Europa ist der Frost am gefährlichsten im Sommer sehr heiß und trocken. Kalte Balkanwinde wie die „Bora“ sorgen ab und zu für empfindliche Temperaturstürze.

Geschmack:

Duftet intensiv fruchtig nach Olive, mit ausgeprägten Kräuter- und Gemüsearomen. Im Geschmack fruchtig, leicht bis mittelstark kräftig und pikant. Leuchtet grün mit gelber Reflexion.



Leonardo Conforte

Leider in 2019 kein Öl von LEO...

Die Analysewerte 2019 sind da!



Neben Geruch und Geschmack liefern die Analysewerte des Olivenöls wissenswerte Informationen über die Ölqualität.

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

	Katalonien	Kreta	Sizilien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,35	0,52	0,28
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,12	0,16	0,11
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,53	1,68	1,48
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	6,9	7,9	4,8

	Mallorca	Provence	Andalusien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,18	0,37	0,17
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,08	0,19	0,15
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,62	1,78	1,89
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	5,6	7,9	4,9

Das Prinzip unserer Kampagne

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

Hochwertiges natives Olivenöl extra aus Erzeugerabfüllung ist kostbar und hat seinen Preis wie Ihre Gesundheit.

Dennoch sind wir mit dem Prinzip Kampagne in der Lage, Ihnen unser ausgesuchtes Olivenöl zu einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis anzubieten. Dabei können wir unseren Erzeugern in Griechenland, Italien und Spanien mindestens 80% mehr für ihr extra natives Olivenöl bezahlen, als sie in ihren jeweiligen Erzeugerländern inklusive Subventionen vom Großhandel erhalten. Dies ist eines unserer wichtigsten Ziele.

Die außergewöhnliche Qualität des Olivenöles mit dem hohen Arbeitsaufwand rechtfertigt dies. Wir bezahlen den Erzeuger direkt ohne Zwischenhändler. Das sichert Ihnen den Preisvorteil.

Wir verkaufen zur Senkung der Vertriebskosten hauptsächlich 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 Gemeinschaftsvorrat einkaufen, im Voraus bezahlen und dabei noch 5% Preisvorteil nutzen, da Sie Ihr Produkt selbst lagern und Verpackungs- und Versandkosten optimiert werden. Selbstverständlich erhalten Sie im Geschäft und auf Bestellung, solange der Vorrat reicht - noch jederzeit Olivenöl zum regulären Preis.

„Vorschuss für Ihr ÖL“ mit 5% Dankeschön-Rabatt

Ihre Bestellung und Vorkasse **bis Mitte April 2019** reserviert Ihren Jahresvorrat und ermöglicht unsere Olivenölkampagne ohne Fremdzinsen. Als Dankeschön für Ihr Vertrauen erhalten Sie auf Ihre Bestellung einen **Preisvorteil von 5%**. Für 5-Liter Olivenöl aus Kreta zahlen Sie dann also beispielsweise nicht mehr 69,50 EUR, sondern nur noch 66,- EUR bei der Zahlungsart Vorkasse/Lastschrift/Bankeinzug. Machen Sie bei Ihrer Vorbestellung bitte mit:

„Vorschuss für mein Öl“. Das ist Qualitätssicherung durch partnerschaftliche Beteiligungen und ermöglicht diese Olivenölkampagne.

Olivenöl - Was Sie wissen sollten:

Trübes Olivenöl ist NICHT besser als klares

Diese Aussage ist eine vielerorts gängige Meinung. Dabei ist ein naturtrübes Olivenöl nicht unbedingt besser als ein klares. Der Unterschied liegt im Öl vorhandenen Anteil an Fruchtfleisch bzw. Pressrückständen. Diese sorgen zwar häufig für einen intensiveren Geschmack, bedingen jedoch auch eine kürzere Haltbarkeit und geringere Hitzebeständigkeit des guten Olivenöles.

Mit Olivenöl darf man guten Gewissens braten!

Oder irren sich seit Jahrtausenden bereits die Menschen der Länder des Mittelmeerraumes? Das Geheimnis der Erhitzbarkeit von Nativem Olivenöl Extra liegt in seiner Fettsäurezusammensetzung. Die hohe Dichte von einfach ungesättigten Fettsäuren in einem hochwertigen Olivenöl führt zu einer Erhitzbarkeit von 160-180 Grad Celsius. Erst wenn dann der sog. Rauchpunkt erreicht wird sollte das Öl nicht weiter verwendet werden. (Butter hat z.B. einen Rauchpunkt von 110 Grad Celsius).

Was ist das Besondere an ELEA - Olivenölen?

Alle ELEA Olivenöle kommen direkt vom Erzeuger. Wir begleiten die Ernte und sind häufig in verschiedenen Ländern bei der Ernte dabei. Durch unser inzwischen 20 jähriges Wissen um dieses uralte Kulturgut erheben wir hohe Qualitätsansprüche an unsere Olivenöle. Jedes Öl ist sorgfältig ausgewählt und nur in begrenzter Menge verfügbar. Das unterscheidet uns von Olivenölen großer Ketten oder auch von sonstigen, im Handel gelisteten Anbietern. Wir kennen die Menschen hinter dem Öl.

Glasflaschen sind nicht unbedingt gut fürs Öl!

Glasflaschen sind immer nur Zugeständnisse für das Auge des Kunden. Licht, Luft und Wärme sind die Faktoren, die ein gutes Natives Olivenöl Extra schneller verderben (ranzig werden) lassen. Daher sollten wenn möglich bei der Auswahl niemals zu Öl in weißen Glasflaschen gegriffen werden. Optimal ist eine komplett lichtdichte Verpackung. Wenn überhaupt Glas, dann sollte zu Braunglasflaschen gegriffen werden, welche eine höhere UV-Filterwirkung aufweisen als Grün- oder gar Weißglas.

Die traditionelle Herstellung von Olivenöl muss nicht die Beste sein!

Die Qualität von einem Nativem Olivenöl Extra entsteht durch verschiedene Faktoren. Hierbei spielen zum Beispiel Olivensorte, Lage der Olivenbäume sowie Erntezeitpunkt, Erntemethode, Sauberkeit, Schnelligkeit im Erzeugungsprozess und die richtige Lagerung eine wichtige Rolle. Auf dem Weg zum Öl ist die Olive im Erzeugungsprozess in einer traditionellen Mühle (mit Kollersteinen) deutlich mehr „Gefahren“ ausgesetzt, als in einer modernen Extraktionsanlage. Daher lohnt sich stets der Blick auf das Verfahren der Ölerzeugung.



Olivenölfest 2019 zur neuen Ernte

Samstag 30.03. & Sonntag 31.03.2019, ab 11 Uhr bei ELEA

Native Olivenöle in bester Bio-Qualität, Weinprobe mit Ausschank und viele andere Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen! **Jetzt Olivenöl vorbeistellen und reservieren!**

Herbstfest 2019 am 26.10.2019

Olivenöl richtig verkosten - die Olivenölprobe für Zuhause

Das Degustieren und Beurteilen von Olivenöl ist Alltag in den mediterranen Ländern mit ihrer Olivenölkultur. Das Öl erzählt uns eine Geschichte, fast ein heimliches Bekenntnis seiner Tugenden und Untugenden.

Und so geht's:

Füllen Sie das Öl in ein kleines Glas und erwärmen Sie es leicht in der Hand. Verschließen Sie dabei die Öffnung, damit sich das Aroma besser entfalten kann. Dann prüfen Sie es zuerst mit der Nase, um die intensiven Düfte (frisches Gras, Heu, Holz, Rosen, Früchte oder z.B. Zitrone und grüner Apfel) auf sich wirken zu lassen. Danach nehmen Sie einen kräftigen Schluck, spülen den Mund und schlucken es herunter.

Atmen Sie kräftig ein, denn durch den Sauerstoff werden alle Geschmackssensoren aktiviert und das Olivenöl entfaltet sein ganzes Aroma im Gaumen und Zungenbereich. Im Abgang sollten Sie eine leicht pfeffrige Schärfe oder anfängliche Bitternote wahrnehmen, die nach kurzer Zeit verschwindet. Bei

der Beurteilung extra nativer Olivenöle gilt dies z.B. als Qualitätsmerkmal.



Sie wollen 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. 12 Personen die Unterschiede zwischen gutem und schlechtem Olivenöl kennen und erfahren auf informativ-unterhaltsame Weise eine Menge über Kultur der Olive, Erntemethoden, Qualitätskriterien. Außerdem räumen wir mit klassischem Küchenirrglauben auf und lernen, Olivenöle professionell nach den Kriterien des IOC (Internationales Olivenöl Council) zu verkosten. Eine leckere Auswahl an Tapas und Meze sowie verschiedene Sorten Weiß- und Rotwein runden den Abend für insgesamt 59,-€ ab. Informationen unter www.elea-hannover.de/Aktuelles oder direkt bei uns im Geschäft- **Auch spannend: Verschenken Sie einen Seminarschein**