

Hier dreht sich alles um die Olive

Feinkostladen Elea feiert zehnjähriges Bestehen – und bietet inzwischen auch Seminare zu Ölen an

Von Laura Ebeling

Südstadt. Viermal im Jahr versucht Stefan Koszewski, im Süden Europas unterwegs zu sein. Urlaub allerdings macht er dort nicht. Er knüpft neue Kontakte und besucht seine bewährten Lieferanten. „Mich beliefert kein Olivenbauer, den ich nicht persönlich kenne und mit dem ich nicht schon mal auf dem Feld stand und geerntet habe“, erzählt Koszewski. Um den guten Kontakt zu halten, fliege er regelmäßig zu ihnen. In seinem Feinkostladen Elea bietet der 46-Jährige insgesamt neun verschiedene native Olivenöle an, die es nach eigener Aussage nirgendwo anders zu kaufen gebe.

Sie kommen direkt vom Erzeuger. Aus Katalonien in Spanien, Apulien und Sizilien in Süditalien, Sitia auf Kreta, der Provence in Frankreich sowie Mallorca bezieht Koszewski seine Öle – ohne Zwischenhandel, nachhaltig und in Bioqualität.

Idee stammt von Peter Emming

Seit nunmehr zehn Jahren betreibt Koszewski mit vier Mitarbeitern seinen Feinkostladen an der Geibelstraße 18, in dem es auch Olivenöl, Olivenblättertée oder Olivenölsprinkeln gibt. Angefangen hat alles mit Peter Emming, der vor 20 Jahren die Elea-Öl-Kampagne entwickelt hatte.

Er bekam damals einmal im Jahr Olivenöl direkt vom Erzeuger aus Kreta und verkaufte es – allerdings nicht in einem Laden, sondern über Biomesen und Mundpropaganda.

Der gelernte Industriekaufmann Koszewski, der im Marketing und Vertrieb einer großen Firma in Hannover gearbeitet hatte, kaufte ab Anfang 2000 bei Emming regelmäßig das Öl aus Kreta. Als Emming verstarb, überlegte sich der Familienvater, die Elea-Philosophie und -Lieferanten zu übernehmen. „Ich habe noch am Tag der Todesnachricht einen Businessplan erstellt und versucht, Kontakt zu den Ölbauern herzustellen“, erinnert sich Koszewski.

„Ich bin keine Fabrik“

Der 46-Jährige lässt sich zusätzlich zum nativen Olivenöl zum Beispiel Knoblauch- oder Chiliöl in Alfelfertigen. Als Grundzutut wird das Olivenöl aus Kreta verwendet. Falls ein Olivenöl ausverkauft sein sollte, gibt es bis zur nächsten Ernte ab Oktober kein neues mehr. „Ich bin keine Fabrik“, erklärt der Inhaber. Ab November bis Februar komme von



Beim Herbstfest kosten viele Neugierige die verschiedenen Öle.

FOTOS: SAMANTHA FRANSON (3)



„Mich beliefert kein Olivenbauer, mit dem ich nicht schon mal auf dem Feld stand“: Elea-Inhaber Stefan Koszewski.

den Bauern einmal im Jahr Nachschub.

Er habe mittlerweile bundesweit Kunden, die sein Olivenöl, seine Delikatessen sowie Präsentkörbe zu schätzen wissen. Die meisten seien Stammkunden, Neukunden bekomme er meist über das Internet.

Neben Olivenerzeugnissen werden im Feinkostladen unter anderem auch Weine, verschiedene Essigsorten, Alkohol, darunter die Mascheseewasser-Reihe – Likör, Sekt und Gin – mit Kräutern, die am Mascheseewachsen, sowie Pesto angeboten. „Ich schaue immer, was in den Laden passt“, betont der Besitzer.

Frühe Ernte ist gesünder

Zudem bietet Koszewski regelmäßig Olivenölseminare an, die den Teilnehmern vermitteln sollen, was gutes Olivenöl von schlechtem unterscheidet.

Dort erklärt der Experte zum Beispiel, dass die Qualität des Öls besser sei, wenn die Frucht früh geerntet werde – da diese mehr Antioxidantien enthalte, aber auch weniger Öl abgebe. Daher werde laut Koszewski bei Massenproduktionen die Olive viel später geerntet, da sie dann am meisten Öl abgibt – die Qualität sei dann allerdings viel schlechter.



Im Laden gibt es auch Seminare rund um die Olive.

Beim rund dreistündigen Expertenseminar bekommen die zwölf Teilnehmer viele Informationen und verkosten neben Tapas und Wein auch Olivenöle. Dieses Angebot scheint sehr beliebt zu sein. „Wir sind bis März nächsten Jahres ausgebucht“, verrät Koszewski.

Info Der Feinkostladen Elea, Geibelstraße 18, hat montags bis freitags von 10 bis 18 Uhr und sonnabends von 10 bis 14 Uhr geöffnet. Weitere Informationen gibt es unter www.elea-hannover.de, unter der Telefonnummer (0511) 5340 04 17 oder direkt im Laden.

Syrische Musiker zu Gast in Schule

Döhren. Erste Spielversuche mit arabischen Lauten und Trommeln machten Schüler des Hannover-Kollegs. Nach dem einstündigen Konzert von zwei jungen syrischen Musikern, dem Solo Duo, durften die zwei Klassen des elften und zwölften Jahrgangs die Oud, eine Kurzhaarslaute und die Rahmentrommeln Daff und Riq ausprobieren.

Im Rahmen des landesweiten Musikvermittlungsprogramms „Global Board zu Gast im Klassenzimmer“ besuchten die syrischen Musiker Abdulrahim Aljouja und Ammar Zein das Hannover-Kolleg in Döhren. Das Projekt soll die Begegnung der Schüler mit Musikern aus aller Welt fördern.

„Neben dem Einblick in eine andere Musikkultur und der Erweiterung des musikalischen Horizonts überzeugte diese Stunde vor allem als ein Zeichen gegenseitiger Verständigung“, erklärte Robert Kreft, der zuständige Musiklehrer am Hannover-Kolleg.

Auch seine Schüler begeisterte die etwas andere Unterrichtsstunde. Sie wollten vor allem von Aljouja und Zein wissen, welche Besonderheiten arabische Musik hat, warum zum Beispiel Pausen nicht automatisch Stille bedeuten oder welche Rhythmusmodelle es gibt. *elg*

Kindertreffpunkt Butze 22 erhält Integrationspreis

Integrationsbeirat zeichnet Initiative aus Bemerode für vorbildliches Miteinander aus: Dort gibt es Lernwerkstatt sowie Sport- und Musikurse

Von Jacqueline Hadasch

Bemerode. Große Freude bei 40 Helfern und 80 Kindern: Der Integrationsbeirat des Stadtbezirks Kirchrode-Bemerode-Wülferode hat den Kindertreffpunkt Butze 22 in Bemerode für seine vorbildliche Arbeit ausgezeichnet. Im Rathaus Bemerode überreichte Bezirksbürgermeister Bernd Rödel jetzt den Integrationspreis an die offene Einrichtung. Mit der Auszeichnung werden Initiativen gewürdigt, die Menschen unterschiedlicher Kulturen zusammenbringen.



„Integration geht uns alle an“: Bezirksbürgermeister Bernd Rödel (Mitte) bei der Preisverleihung im Rathaus. FOTO: CHRISTINE JOCHEM

Der Kindertreffpunkt erhält ein Preisgeld von 1000 Euro.

Anerkennung für die Arbeit

„Das ist eine große Ehrung“, sagte Hanna Ates, Leiterin der Butze 22, „vor allem, weil der Stadtbezirksrat und der Integrationsbeirat damit anerkennen, was unsere Arbeit für den Stadtbezirk bedeutet.“ Der Preis sei deshalb eine ganz besondere Auszeichnung.

Der Treffpunkt im Wohnquartier Am Spargelacker in Bemerode bietet ein Lern- und Bewegungsangebot für Kinder im Alter von acht bis

14 Jahren. Rund 80 Kinder, deren Eltern aus 14 verschiedenen Ländern kommen, fördert und betreut das internationale Team der Butze 22. Dabei organisieren die 40 größtenteils ehrenamtlichen Mitarbeiter unter anderem eine Lernwerkstatt sowie verschiedene Sport- und Musikurse.

Kinder entscheiden mit

Was genau die Butze 22 mit dem Preisgeld macht, steht noch nicht fest. Allerdings ist klar, wer darüber entscheidet: „Wir werden sowohl mit allen Mitarbeitenden als auch mit den Kindern schauen, was es für Vorschläge gibt“, bekräftigt Ates. „Der Preis gehört schließlich uns allen, also werden wir auch demokratisch darüber abstimmen.“

„Integration geht uns alle an“

Bezirksbürgermeister Rödel nutzte den Abend der Preisverleihung, um die große Wichtigkeit von Integrationsarbeit zu betonen: „Integration geht uns alle an. Nur gemeinsam können wir unsere Gesellschaft respektvoll und offen für alle gestalten. Eine gleichberechtigte Teilhabe am gesellschaftlichen Leben ist dafür die Grundvoraussetzung!“ In der Butze 22 werde nicht nur über Integration geredet – dort werde sie täglich gelebt.

Bowlen für den guten Zweck

Wülfel. Zum Charity-Bowling lädt der Verein Special Olympics Niedersachsen am Montag, 2. Dezember, ein. In Toms Bowling, Hildesheimer Straße 410, können Interessierte für den guten Zweck spielen. Der Verein macht sich dafür stark, dass Menschen mit geistiger und mehrfacher Behinderung Sport treiben können.

Für die Veranstaltung, die um 17 Uhr in Wülfel beginnt, können sich Bowlingbegeisterte als komplettes Team mit bis zu sechs Spielern oder aber als Einzelpersonen bis zum morgigen Freitag, 29. November, anmelden. Das Startgeld beträgt pro Person und Durchgang 15 Euro, darin ist auch die Leihgebühr für Bowlschuhe enthalten. Der Erlös kommt der Arbeit des Vereins Special Olympics Niedersachsen zugute. *elg*

obermeyer.

Late-Night-Sternstunden

Late-Night-Shopping: Zum Auftakt der Burgdorfer Lichtwochen haben wir am Freitag, dem 29. Nov. 2019, bis 22 Uhr geöffnet.

Ab sofort haben wir eine ganze Reihe herausragend funkelnder Angebote für Sie bereitgestellt. Wir freuen uns auf Sie!

Burgdorf – weil's nahe liegt!

Modehaus Obermeyer · Marktstraße 52 · 31303 Burgdorf
Telefon 05136-44 53 · www.modehaus-obermeyer.de
Montag - Freitag: 9.30 - 18.30 Uhr · Samstag 9.30 - 18 Uhr