



Eindrücke aus dem Gargano in Apulien. Anfang November ernteten wir gemeinsam mit Leonardo. Sein Öl besticht in diesem Jahr durch eine ausgewogene Fruchtigkeit mit tollen, frischen Aromen und dezenter Schärfe.

Marie-Jo Rostren und Hubert Amosse sind seit vergangem Jahr neue Partner der ELEA-Olivenölkampagne. Auf der Domaine de Camp Joyeux bewirtschaften sie 1700 Bäume. Ihr Öl schmeckt grasig, frisch, nach grünem Apfel und einem runden, pfeffrigen Abgang.

Schwieriges Erntejahr auf Kreta, Italien, Spanien und Frankreich melden keine Probleme

Liebe Olivenölfreunde, wie in jedem Jahr erhalten Sie mit diesen Handelsblättern Ihre lang ersehnten Bestellzettel und die eine oder andere informativ-unterhaltsame Info rund um das „grüne Gold“ des Mittelmeeres. Insbesondere berichten wir aber hier von der Art, wie wir Olivenöl sehen, wer hinter unseren wunderbaren Ölen steckt und ob neue Partner dazugekommen sind. Diese Handelsblätter sollen also nicht nur Stammkunden informieren, sondern auch für Menschen da sein, die uns und die ELEA-Philosophie – ausschließlich Olivenöle der besten Qualität direkt vom Erzeuger zu beziehen – gerade erst kennen lernen.

Unsere Erntereisen haben uns in 2019 - dem 10. Jahr des Bestehens unseres Olivenölfachgeschäftes an der Geibelstraße in Hannover zu Leonardo Conforte nach Apulien und wieder einmal zu Manolo Segura nach Andalusien geführt. Außerdem stellen wir unseren Kunden und Lesern in diesem Handelsblatt die zauberhafte Marie-Jo Rostren vor, die im Hinterland von Saint Tropez in Puget-Ville ihren Olivenhain auf dem Gelände einer ehemaligen Rosenplantage hegt und pflegt und dort in Zusammenarbeit mit der Ölmühle in Partégal ein besonders frisches, fruchtiges Olivenöl herstellt.

Nachdem sich der Markt für Olivenöl und damit die Produktion von Olivenöl sich in den letzten 60 Jahren verdreifacht hat liegt die Weltmarktproduktion bei insgesamt ca. 3,2 Mio. Tonnen. Das ist immer noch viel zu wenig, um die Nachfrage bedienen zu können. Dem Kunden werden also über verschiedene Vertriebskanäle häufig minderwertige oder verpanschte Öle angeboten. Zum Glück konnten wir uns auch in diesem Jahr davon überzeugen, dass bei unseren Partnern alles in Ordnung ist und wir im Rahmen unserer Olivenölkampagne ausschließlich hervorragende Olivenöle anbieten können. Besonders herausragend ist in diesem Jahr der enorm hohe Anteil an Antioxidantien im Öl von Manolo Segura. Dieser liegt bei 747 mg/Kg (Vgl. Supermarktöl ca. 150mg/Kg). Ich wünsche Ihnen also auch in diesem Jahr wieder viel Freude bei der Lektüre unserer Handelsblätter und der Bestellung „Ihres Jahresvorrats“ bei der ELEA-Olivenölkampagne.

10 Jahre ELEA- Olivenölfachgeschäft in Hannover!

Seit nunmehr 20 Jahren gibt es die ELEA-Olivenölkampagne. Hier bieten wir Menschen in ganz Deutschland im Sinne des Kampagnen-Begründers Peter Emming und unserer eigenen Qualitätsvorstellung hervorragende Qualitätsolivenöle ausschließlich direkt vom Erzeuger an. Inzwischen freuen wir uns, dass unser vor 10 Jahren hier in Hannover eröffnetes Olivenölfachgeschäft der ELEA-Olivenölkampagne einen Raum gegeben hat, dem sich interessierte Olivenölfans treffen und austauschen können. Mit unseren einzigartigen Olivenölseminaren betreiben wir außerdem aktive Verbraucheraufklärung und vermitteln das nötige Wissen, gutes Olivenöl von schlechtem zu unterscheiden.

Hierbei zählen auch traditionell unsere Olivenölabholtage/ Olivenölfest und das Herbstfest für Freunde und „Bewusst-ernährer“ zu den Treffen aller Olivenöllibhaber. Gleich merken: **Olivenölfest** (auch bekannt als Abholtage) am **25.&26.04.2020**, **Herbstfest** am **26.09.2020....**

...wir danken Ihnen für Ihre Treue!!!



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 - Domaine de Camp Joyeux Marie Jo Rostren

Olivensorte: **Boutellian, Aglandou, Nahe Saint Tropez, Puget-Ville**

Geschmack:

Wunderbar ausgewogen, mit Aromen von leichter Olivenfrucht und Gras. Fruchtig-herzhaft mit einem Hauch von Walnuß, hervorragend pur mit Brot oder zu gedünstetem Gemüse. Auch dem Salatdressing verleiht dieses herrlich frische Öl eine einzigartige Note. Marie Jo Rostren hat auf der Domain de Camp Joyeux eine ganz besondere Beziehung zu ihren Olivenbäumen. Die schnelle Ernte und sorgsame Verarbeitung in einer der modernsten Ölmühlen der Region ergeben ohne Zweifel eines der besten Olivenöle Südfrankreichs. Auch die wunderschönen Gäsetzimmer bei Marie Jo sind sehr zu empfehlen.



Leonardo Conforte

SüdOst Italien – Apulien
Olivensorte: **Nostrana**

Standorthöhe der Olivenbäume:

Landschaftsschutzgebiet des GARGANO
250 Meter 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.

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.

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

Die Analysewerte 2020!



Neben Geruch und Geschmack liefern wie in jedem Jahr 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)	0,11	0,38	0,20
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,09	0,11	0,12
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,60	1,71	1,46
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	3,7	9,4	6,6

	Mallorca	Cotes D'Azur	Andalusien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,18	0,19	0,14
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,08	0,19	0,13
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,62	1,43	1,78
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	5,6	3,5	3,1

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 2020** 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 bei dem 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 trüben 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 160-190 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 2020 zur neuen Ernte

**Samstag 25.04. & Sonntag
26.04.2020, ab 11 Uhr bei ELEA**

Native Olivenöle Extra in bester Bio-Qualität, Weinprobe mit Ausschank und viele andere Köstlichkeiten – lassen Sie sich überraschen!

Jetzt Olivenöl vorbestellen und reservieren!

Herbstfest 2020 am 26.09.2020

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**

