

Die Olivenölkampagne HANDELSBLÄTTER

2022
ELEA
Olivenöl. Wein. Gutes



Unsere süße Marie-Jo aus Südfrankreich. Mit viel Liebe und Hingabe immer für ihre Oliven da. „Die Arbeit mit Olivenbäumen macht einfach glücklich...“



Die Ernte im November 2021 in Sambuca di Sicilia, bei unserer Familie Di Giovanna. Ein toller Mix aus dort gemeinsam wachsenden Biancolilla-Oliven, Nocelara und Biancolilla-Oliven. Grasig, grün, herrlich frisch. 100% BIOLOGISCHER ANBAU.

OliveCouncil: Die Produktion dürfte sich in 2021/2022 erholen.

Die globale Produktion von Olivenöl erreichte im Erntejahr 2021 3.005.180 Tonnen, so die neuesten Daten des Internationalen Olivenrates (IOC).

Die endgültige Gesamtmenge für das vorangegangene Erntejahr lag damit etwa acht Prozent unter den 3.266.500 Tonnen, die 2019/20 gemeldet wurden.

Die vom IOC veröffentlichten Produktionszahlen zeigen jedoch, dass im Erntejahr 2021/22 eine teilweise Erholung erwartet wird, wobei die Produktion ca. 3.098.500 Tonnen erreichen wird, etwa drei Prozent mehr als in der Vorsaison.

Dabei liegt Olivenöl stark im Trend, das IOC prognostiziert, dass der weltweite Olivenölverbrauch im Erntejahr 2021/22 um fast drei Prozent auf 3.214.500 Tonnen steigen wird.

Für uns war 2021 als weiteres Coronajahr wie immer voller Bewegung. Dank unserem Hygienekonzepts können wir so wieder unsere beliebten Olivenölseminare anbieten.

Verabschieden mussten wir uns in diesem Jahr leider endgültig von Leonardo Conforte mit seinem Olivenöl. Leo will stärker in die Eigenvermarktung einsteigen. Wir wünschen ihm alles Gute und bleiben ihm stets verbunden.

Auch im ELEA -Team hat sich einiges geändert. Wir freuen uns, hier in dieser Ausgabe das Team vorstellen zu dürfen, welches unsere Kunden im Geschäft, am Telefon oder per Email mit viel Herzblut und Engagement betreut. **Viel Spaß also beim Lesen unserer Handelsblätter und der Bestellung „Ihres Jahresvorrats“ bei der ELEA- Olivenölkampagne.**

Trotz oder gerade wegen Corona - Ihr ELEA- Olivenölfachgeschäft liefert innerhalb Deutschlands!

Seit nun 22 Jahren gibt es die ELEA- Olivenölkampagne. Hier bieten wir Menschen in ganz Deutschland hervorragende Qualitätsolivenöle ausschließlich direkt vom Erzeuger an. Wir legen Wert auf den persönlichen Kontakt zu den Erzeugern und darauf, wie diese ihre Öle erzeugen. Dazu besuchen wir unsere Bauern vor Ort, helfen bei der Ernte, sehen uns Ölmühlen und Verarbeitungsprozesse an. Inzwischen beraten wir sogar dabei.

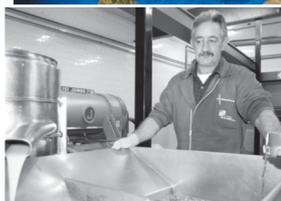
Wir konnten in 2021 feststellen, dass die Menschen gerade in der Corona-Zeit mehr Wert auf gesunde, nachhaltige Ernährung legen. Dies kommt uns und unseren Erzeugern zu Gute. Um unsere Öle und anderen Spezialitäten mehr Menschen zugänglich zu machen, haben Sie die Möglichkeit, unter www.elea-shop.de bundesweit online zu bestellen. Probieren Sie es aus!

Vorbesteller aufgepasst: Ab sofort kann das neue Öl vorbestellt werden (wenn möglich machen wir in 2022 endlich wieder ein Olivenölfest) **..je nach Corona-Lage feiern wir oder halten Abstand !!!**



Das ELEA-Team (V.l.n.r.) stellt sich vor!
Holger Bartlau, Annelinde Spijkerboer und Paul Schellmann.
Mehr zu diesen tollen Menschen bei ELEA lesen Sie auf:
www.elea-hannover.de/team/

Unsere Produzenten und wo sie herkommen I



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 Ölmöhlen der Region ergeben ohne Zweifel eines der besten Olivenöle Südfrankreichs. Auch die wunderschönen Gäsetzimmer bei Marie Jo sind sehr zu empfehlen.



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

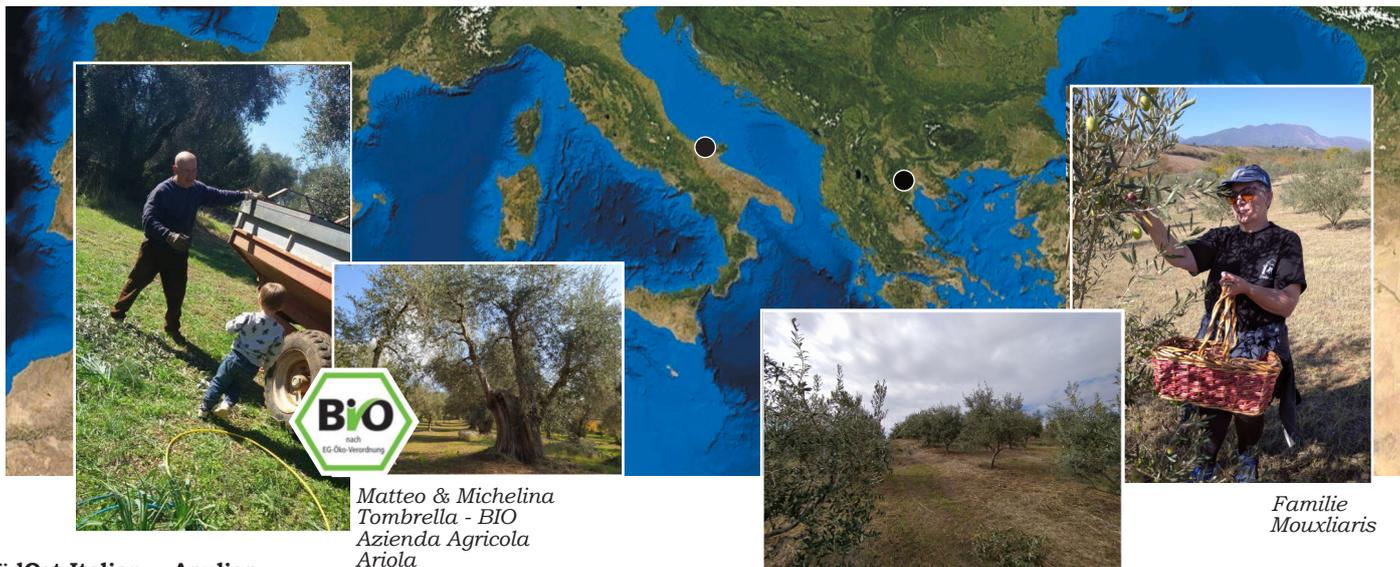
Olivensorte: Arbequina, Algaida, Mallorca

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.



Unsere Produzenten und wo sie herkommen II



Matteo & Michelina
Tombrella - BIO
Azienda Agricola
Ariola

Familie
Mouxliaris

SüdOst Italien – Apulien

Olivensorte: Ogliarola, wachsend an jahrtausende alten Olivenbäumen, in Carpino, der „Hauptstadt des Öls“

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.

Wissenwertes:

Matteo ist leider am Anfang 2022 verstorben. Seine Frau Michelina bewirtschaftet nun auf der **Aziendoo Agricola Ariola** mit der Familie weiterhin die sogenannten „Millenium-Bäume“, die weit älter als 1.000 Jahre sind. Diese Bäume tragen noch immer, jedoch ist ihr Ertrag im Vergleich zu jüngeren Bäumen deutlich geringer, wobei die Pflege und Ernte solch alter Bäume um so aufwändiger ist.

Die Qualität des **Ogliarola Olivenöles** hat dabei ganz einzigartige organoleptische Eigenschaften. Auf dem Weg durch das jahrtausende alte Holzgewebe der gigantischen Bäume reichern sich die Nährstoffe im Geschmack auf ihre ganz besondere Weise an und verbreiten diesen auf die Frucht.

Die **Azienda Ariola** betreibt schon seit der Römerzeit ökologische Landwirtschaft. Alte, aus dieser Zeit stammende Mühlesteine können dort besichtigt werden.

Heute besitzt die Familie einen hochmodernen Maschinenpark, um Ernte und Erzeugung des Ogliarola - Olivenöles nach dem neuesten Stand der Technik für **höchste Qualitätsansprüche und biologischen Standards** durchführen zu können.



Geschmack:

Das sensorische Profil dieses Olivenöls vereint die Zartheit angenehm **fruchtbetonter Noten mit leicht bitteren Anklängen**, begleitet von einer Würze, die den komplexen Geschmack **harmonisch abrundet**.

Zur Zubereitung von Braten und Wildgerichten, aber auch pur, in Salaten oder mit Brot zum Kochen und Würzen von frischen oder getrockneten Hülsenfrüchten, kommen die wunderbaren Eigenschaften dieses Olivenöls bestens zur Geltung.

Nordgriechenland – Region Pella, Nordmakedonien

Olivensorte: Megaron(70%), Prodromou(20%) und Chalkidikis (10%)

Standorthöhe der Olivenbäume:

Am Fuße des Berg Paiko. Die Bäume gedeihen in einer Höhe von 250m über dem Meeresspiegel, für Olivenbäume sehr gut geeignetem, kalkreichem und lehmigem Boden.

Wissenwertes: Geerntet wird, wenn die Oliven noch grün sind und sich gerade am Beginn der Reife befinden. Die Ernte wird bei Tageslicht (Schutz von Singvögeln) und von Hand durchgeführt. Es werden keine Oliven von anderen Betrieben hinzugekauft.

Die Verarbeitung der Oliven findet innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, statt.

Die Idee und Philosophie der Brüder Mouxliaris ist es, moderne Technik und Tradition zu verbinden. Das Unternehmen ist nach ISO, HCCP sowie gemäß der EU Bio-Verordnung zertifiziert. Bei der Herstellung, Lagerung und Abfüllung der Olivenöle kommt ausschließlich neueste Technik zum Einsatz, um am Ende ein traditionelles Produkt höchster Güte zu erhalten. Das Olivenöl wird zusätzlich auch auf Weichmacher und Mineralöl untersucht. Die Analysen werden von externen, unabhängigen Laboren durchgeführt.

Geschmack:

Wunderbar fruchtig, kräftig grasig und charakterstark. Duftet nach frischen Gräsern, leuchtet grasgrün mit Goldtönen, ist pfeffrig und etwas nussig im Abgang. Optimale Verwendung morgens pur auf nüchternen Magen 10 ml mit dem Esslöffel. Aber auch auf Gemüse und Salat ein Genuss.



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

Die Analysewerte 2022!



Neben Geruch und Geschmack liefern wie in jedem Jahr die Analysewerte des Olivenöles 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)	0,25	0,24	0,20
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,18	0,15	0,12
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,86	1,89	1,46
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	3,9	3,9	2,0

	Mallorca	Cotes D'Azur	Andalusien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,15	0,10	0,15
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,09	0,14	0,12
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,52	1,32	1,62
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	4,5	7,2	4,7

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 2022** 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 ist gesund -Wir sagen warum...

Bereits seit 7000 Jahren wissen die Menschen um die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Olivenöl, dem grünen Gold des Mittelmeeres. Wir von ELEA Olivenöl.Wein.Gutes widmen daher der medizinischen Bedeutung und der Wirkung hochwertiger Olivenöle auf unseren Organismus eine eigene Sparte.

Warum ist gutes Olivenöl so gut für unsere Gesundheit?

Die Zeit, in der Olivenöle ausschließlich nach Qualitätskriterien wie Extra Natives Olivenöl klassifiziert wurden ist vorbei. Inhaltsstoffe wie Oleocanthal, Oleacin, Oleuropein etc. (Polyphenole) sind wissenschaftlichen Studien zufolge wesentlich bedeutender für die Gesundheit des Menschen.

Der tägliche Konsum von 10 g hochwertigem Olivenöl liefert mindestens 5 mg Hydroxytyrosol, Tyrosol oder deren Derivate (> 5 mg) und gehört somit in die Kategorie der Öle, die gemäß der Verordnung 432/2012 der Europäischen Union die Blutfette vor oxidativem Stress schützen.

Durch die Einnahme von nur einem Esslöffel (10ml) Aspida Olivenöl am Tag wird die benötigte Menge an gesunden Polyphenolen sichergestellt.

Warum sollte täglich hochphenolisches Öl eingenommen werden?

- Krebsprävention und Hemmung von Krebszellen
- Kardiovaskuläre Prävention durch den Wirkstoff Oleocanthal
- Entzündungshemmende Wirkung ähnlich der von Ibuprofen durch die Wirkstoffe Oleocanthal und Oleacein
- Prävention gegen das Altern durch den Wirkstoff Oleacein
- Hilft bei Diabetes mellitus Typ-2 durch den Wirkstoff Oleuropein
- 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
- Dadurch Senkung des Risikos für kardiovaskuläre Ereignisse

Cholesterol im Blut

Niedriges LDL- und hohes HDL-Cholesterol senken das Risiko für kardiovaskuläre Ereignisse.

Erkrankungen des Kreislaufsystems sind seit Jahren Haupttodesursache in Deutschland. Wie das Statistische Bundesamt mitteilt, wurde im Jahr 2003 bei nahezu jedem zweiten Verstorbenen der Tod durch eine Erkrankung des Kreislaufsystems ausgelöst.

Eine hohe Cholesterolkonzentration im Blut ist neben dem Alter ein wichtiger Risikofaktor für kardiovaskuläre Erkrankungen.

Besonders hoch ist das Risiko für Erkrankungen des Herzens und der Gefäße, wenn die LDL- und die Triglycerid-Konzentrationen erhöht sind, die HDL-Cholesterolkonzentration niedrig ist, der Patient raucht, sich wenig bewegt, Diabetes oder an Hypertonie leidet.

Die Behandlung der Dyslipoproteinämie reduziert sowohl die Gesamt- als auch die KHK-Mortalität (KHK = koronare Herzkrankheit) und damit auch die Krankheitskosten.

Welche Therapieziele und -methoden adäquat sind, hängt davon ab, wie hoch das individuelle Risiko des Patienten ist, in den nächsten zehn Jahren ein kardiovaskuläres Ereignis zu erleiden.

(Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)





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 

Mehr zum Thema Olivenöl und Gesundheit, alle Quellenangaben sowie wissenswertes rund ums Olivenöl finden Sie auf unserer Internetseite www.elea-hannover.de



Die 7 Reifephasen

Olivenöl richtig beurteilen mit ELEA

Immer häufiger bekommen wir von Kunden und auch Olivenölerzeugern Olivenöle zugesandt oder vorbeigebracht, um diese zu testen und die Qualität zu beurteilen. Als ausgebildeter Olivenölverkoster und -Tester geht das Beurteilen von Olivenölen weit über die Kriterien „schmeckt - Oder - schmeckt nicht“ hinaus.

Kriterien zur Bewertung von Olivenöl

Wir orientieren uns bei der Verkostung und Beurteilung von Olivenöl sehr eng an den Kriterien des Internationale Oliven Rates (COI) und der DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/1604 der EU KOMMISSION. Hierbei legen wir Wert auf die Kriterien **Fruchtig, Bitter und Scharf**, sowie auf die Bewertung der **Gesamtharmonie** einer uns zur Verfügung gestellten Probe, sowie deren Intensität.

Außerdem werden Musteröle von uns auf **mögliche Fehler** untersucht, die durch falsche oder zu späte Ernte, falsche oder zu lange Lagerung der Oliven und mögliche Fehler in der Ölmühle und im Produktionsprozess entstehen können. Diese Fehler werden international einheitlich wie folgt bezeichnet:

- **Ranzig (rancid)** - Oliven- und Olivenöl waren zu lange Sauerstoff ausgesetzt
- **Weinhaltig- Essigartig (winey)** - bedingt durch die Bildung von Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol durch Fermentation noch im Öl vorhandenen Fruchtwassers
- **Stichig (fusty)** - schlechte Lagerung und zu lange Stehzeit zwischen Ernte und Verarbeitung der Oliven
- **Modrig (musty)** - Oliven, die vom Boden aufgesammelt wurden und zwangsläufig mit Mikroorganismen in Kontakt gekommen sind (Schimmel- und Hefepilz) und für mehrere Tage unter feuchten Bedingungen gelagert wurden.
- **Schlammig (muddy-sediment)** - Typisch für ungefilterte Öle, die nicht rechtzeitig nach der Dekantierzeit von den Rückständen getrennt wurden.



Freu(n)de bei der Auswahl und Ernte der ELEA-Oliven 2021. Auch Interesse an einer Erntereise mit dem ELEA-Team? Dann einfach per Mail info@elea-hannover.de Bescheid geben!!!

Abholtage 2022 für Vorbesteller finden hoffentlich statt!! Termin folgt!!!

Je nach erlaubten Möglichkeiten haben Vorbesteller die Möglichkeit, an diesen Tagen ihre Bestellungen abzuholen, oder mit uns ein **OLIVENÖLFEST** zu feiern. Wir wissen noch nicht, was möglich sein wird.

ABER: Jetzt Olivenöl vorbestellen und mit 5% Rabatt reservieren!

TERMIN: 23.&24.04.2022

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 89,-€ ab. Informationen unter www.elea-hannover.de/Aktuelles oder direkt bei uns im Geschäft-

Auch spannend: Verschenken Sie einen Seminargutschein