Die Olivenölkampagne 2023

HANDELSBLÄTTER

ELEA Olivenöl.Wein.Gutes

Einer der ältesten Olivenbäume der Sorte Arbequina steht bei unserem Ölbauern Joan Miralles, der inzwischen mit seinem Sohn Miguel die Finca Treurer leitet.

Inzwischen werden auch die Erntemethoden immer moderner. Dies ist für die Frische und Unversehrtheit, sowie für die Verarbeitungsgeschwindigkeit von großer Bedeutung. Nur so entstehen die qualitativ hochwertigsten Olivenöle. (Erntebild 2022)

Olivenölmarkt: Weniger Ernte und deutlich steigende Preise.

Die globale Produktion von Olivenöl erreichte im Erntejahr 2022 nur noch 2.729.500 Tonnen, nicht mehr wie 2021 noch 3.398.000 Tonnen, so die neuesten Daten des Internationalen Olivenrates (IOC).

Damit sanken die weltweiten Produktionszahlen von Nativem Olivenöl Extra um insgesamt ca. 20%

Hierbei trifft es Weltmarktführer Spanien in diesem Erntejahr besonders hart. Statt der üblichen Menge von ca. 1,5 Mio. Tonnen konnten auf der iberischen Halbinsel in 2022 nur noch ca. 780.000 Tonnen produziert werden.

In Italien liegen die Produktionszahlen sogar bei -30% weniger, allein in Griechenland wurden im vergangenen Erntejahr 50% mehr Olivenöle produziert. Leider reichen diese Zahlen nicht aus, um das Defizit auf dem Weltmarkt zu decken.

Dies führt, neben den gestiegenen Kosten für Kanister, Flaschen, Ölmühle und Transport zu immensen Kostensteigerungen. Diese betreffen leider auch unsere Öle, auch wenn wir die gestiegenen Preise nicht zu 100% an Sie weitergeben. Die gute Nachricht - auch in diesem Jahr ist die Qualität der Öle außerordentlich hoch.

Verabschieden mussten wir uns in diesem Jahr leider endgültig von unseren Freunden in Katalonien. Wir haben aber dafür das tolle Öl der Sorte Arbequina von Manolo Segura aus Andalusien als Ersatz.

Zusätzlich suchen wir immer neue und wunderbare Olivenöle aus. Schauen Sie deshalb gerne immer mal wieder im Geschäft oder im Onlineshop vorbei. Stichwirte hier sind die Toskana, Umbrien und Liguren als isher vonELEA unerforschte Destinationen. Hier wird sicher der Eine oder Andere eine positive Überraschung erleben,

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!

Und nun laden wir Sie ein, neben den sachlichen Informationen auch unsere sinnlichen Angebote zu betrachten.
Wieder mit dabei:
Unser Gesundheits-Olivenöl ASPIDA - Schutzschild aus Öl

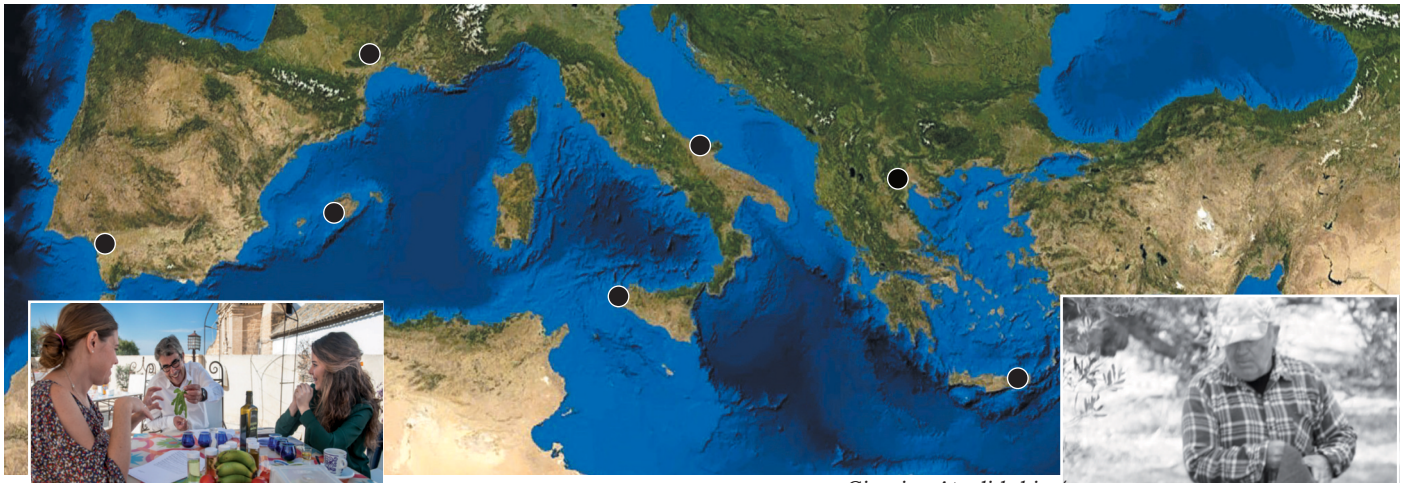
Neu bei uns:
Die veganen ECOVIN Weine des Weinguts Jean Rapp. Andrea und Ludwig (mit Wurzeln in Hannover) haben den alten Gutshof liebevoll und stilbewusst renoviert und den Keller mit neuen Fässern und frischen Ideen in die Zukunft gebracht. So stellten sie den Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung um und sind seit 2020 ECOVIN zertifiziert. Entdecken Sie die spannende Auswahl auf den nächsten Seiten.

Für heute bedanken wir uns für die partnerschaftliche Zusammenarbeit in diesem Jahr.

Vorbesteller aufgepasst: Ab sofort kann das neue Öl vorbestellt werden (Abholtage dann zum Olivenölfest am 22. & 23.04.2023)

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



Fam. Manuel Segura/ Andalusien

Giorgios Atzolidakis / Kreta

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 [illegible] Früchten und einer fruchtigen Schärfe 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 Domaine Camp Joyeux eine ganz besondere Beziehung zu ihren Olivenbäumen. Die sorgfältige Ernte und sorgsame Verarbeitung in einer der modernsten Ölmühlen der Region ergeben ohne Zweifel eines der besten Olivenöle Südfrankreichs. Auch die wunderschönen Gästezimmer bei Marie Jo sind sehr zu empfehlen.

LEIDER KEINE AKTUELLE ERNTE AUS SÜDFRANKREICH in 2022/23

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. **Neu in 2023**: ÜBERNACHTUNG auf der Finca Treurer. Mehr dazu unter **www.elea-hannover.de**

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 **Aziendoa 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 Eingenschaften. 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 Mühlsteine 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.

Wissenswertes: 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.

Die Analysewerte 2023!

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 vorliegenen Analysewerte.

	Mallorca	Kreta	Sizilien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,17	0,42	0,30
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,12	0,13	0,12
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,71	1,58	1,82
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	4,0	5,8	2,0

	Cotes D'Azur	Andalusien Arb.	Andalusien Hoj.
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,10	0,19	0,11
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,14	0,10	0,17
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,32	1,78	1,69
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	7,2	5,6	3,7

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 Anfang April 2023** 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 82,50 EUR, sondern nur noch 78,38 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 gesundheitsfördernen 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 Oleocanthale, Oleacin, Oleuropein etc. (Polyphenole) sind wissenschaftlichen Studien zu Folge 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 Oleacanthal 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 kardio-vaskuläre 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.)

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

NEUE Freunde der ELEA Olivenölkampagne - Weingut Jean Rapp - unbedingt probieren

Wie auch bei unseren hochwertigen Olivenölen legen wir bei der auswahl unserer anderen Produkte höchsten Wert auf faire und partnerschaftliche Zusammenarbeit. Deshalb freuen wir uns besonders, unseren Kunden in diesem Handelsblatt das Weingut Jean Rapp vorstellen zu dürfen!

Weine vom Erzeuger in BIO-Ecovin & VEGAN
Das kleine, traditionsreiche Weingut JEAN RAPP liegt inmitten des malerischen Örtchens Kapellen-Drusweiler. Seit 2016 führen die Eigentümer Andrea und Ludwig Block-Grupe diese Weinbau-Tradition mit viel Herzblut und Engagement fort. Zwischen altem Schulhaus und dem Erlenbach sticht einem der wunderschöne VierseitGutshof, der 1782 entstand, direkt ins Auge. Die Geschichte begann bereits vor über 100 Jahren, als Johannes „Jean“ Rapp 1905 die Tochter des damaligen Gutsbesitzers heiratete. Ihm zu Ehren tauften Andrea und Ludwig das Weingut auf den Namen „Jean Rapp“.

Nachhaltig aus Überzeugung

Andrea und Ludwig (mit Wurzeln in Hannover) haben den alten Gutshof liebevoll und stilbewusst renoviert und den Keller mit neuen Fässern und frischen Ideen in die Zukunft gebracht. So stellten sie den Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung um und sind seit 2020 ECOVIN zertifiziert.
Im Keller werden nach dem strengen Qualitätsanspruch nur die besten Trauben schonend und mit der nötigen Zeit zu echten Pfälzer Klassikern ausgebaut. Hierbei setzen die beiden auf traditionelle Rebsorten, die authentische und ausdrucksstarke Weine hervorbringen. Das Herz der Familie schlägt vor allem für Burgundersorten, darunter auch Auxerrois, Chardonnay und knackige Rieslinge.

Bestellen Sie Weine von Andrea und Ludwig auf unserem Bestellzettel oder unter www.elea-shop.de

Andrea und Ludwig in ihrem Weinkeller. Mit neuen Fässern, frischem Schwung und höchstem Qualitätsanspruch bauen sie die besten Trauben zu Pfälzer Klassikern aus.

Abholtage / Olivenölfest 2023

Endlich ist es uns wiede rmöglich, mit unseren Kunden und Freunden ein **OLIVENÖLFEST** zu feiern.
Wir erwarten Sie bei ELEA ind er Geibelstraße zu frischen Olivenölen, Wein und mediterranen Spezialitäten.

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

TERMIN: 22.&23.04.2023

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 (InternationalesOlivenölCouncil) 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