



Zu Besuch bei Freunden - auch in 2024 führte unser Weg zu unseren Ölbauern. Hier sind wir zu Besuch bei Jen und Stephen in der Toskana, die unser wunderbares „La Communanze“ - Olivenöl produzieren.

Der jahrhunderte alte Olivenbaum auf der Finca Treurer auf Mallorca. Unsere Partner dort - Familie Miralles - setzt auf Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Der Name Treurer leitet sich vom mallorquinischen Wort „Tresorer“ ab. „Derjenige, der den Schatz bewacht.“

Die ELEA Olivenölkampagne bekam Zuwachs. Im Sommer 2024 haben wir unser zweites Geschäft in Hannover eröffnet. Hier wollen wir mehr Menschen die Möglichkeit geben, mehr über hochwertige Olivenöle und deren Herstellung, Nutzung und Vorteile zu erfahren.

Das internationale Olivenöl Council (IOC) erwartet den besten Fünfjahresdurchschnitt bei der Olivenernte

Der weltweite Markt für Olivenöl entspannt sich wieder etwas. Die treibenden Kräfte hinter diesem Anstieg waren Spanien, Tunesien und die Türkei. Die **Olivenölproduktion** dürfte um 51 Prozent auf 1.3 Millionen Tonnen in **Spanien**, 55 Prozent auf 340.000 Tonnen in **Tunesien** und mit 109 Prozent auf Rekordhoch 450.000 Tonnen in der **Türkei** im Vergleich zum Vorjahr steigen.

Die spanischen Erzeuger führten die höheren Erträge, die den Fünfjahresdurchschnitt um fast 17 Prozent übertrafen, auf die guten Erntebedingungen zurück. Dazu gehörten gemäßigte Frühlingstemperaturen und ein nasser Winter, der zuvor ausgetrocknete Flüsse und Grundwasserleiter wieder auffüllte.

Neben der deutlichen Erholung der Ernteerträge in Spanien konnten auch Landwirte und Müller in **Griechenland und Portugal Produktionssteigerungen** verzeichnen. Die Olivenölerträge in Griechenland werden im Vergleich zu 43/2023 voraussichtlich um 24 Prozent auf 250.000 Tonnen steigen, da viele Haine vom natürlichen Wechselfruchtzyklus des Olivenbaums profitieren.

Italien: Im Gegensatz dazu verzeichnete Italien einen Nachteil der Olivenölproduktion. Für 2024 wird eine Produktion von etwa 224.000 Tonnen erwartet, was einer Prognose von 32 % gegenüber dem Vorjahr entspricht und 27 % unter dem Fünfjahresdurchschnitt liegt.

Ursachen hierfür sind geringere Erträge in Nord- und Mittelitalien sowie anhaltenden Dürreperioden in Sizilien. Während die Bauern und Müller in Nord- und Mittelitalien geringere Olivenerträge verzeichneten, ernteten die Erzeuger im Süden beträchtliche Mengen Oliven. Dennoch erhielten sie eine deutlich geringere Ölausbeute als erwartet. **Die Erzeuger in Sizilien meldeten geringere Olivenmengen aufgrund der anhaltenden Dürre.**

Auch unsere Erzeuger trifft diese Veränderung.

Herausgegeben von ELEA · Geibelstraße 18 · 30173 Hannover · Tel. 0511/53400417 · Fax 0511/53400416 24h bestellen: www.elea-hannover.de · ELEA Lister Meile 51, 30161 Hannover. Vielen Dank!

Seit Sommer 2024 gibt es uns zweimal in Hannover!

Stöbern Sie in unserem neuen Olivenölmagazin. Und lassen Sie sich gern auch einmal in unserem neuen Olivenölfachgeschäft auf der Lister Meile 51 sehen. Es lohnt sich.

Neu seit 01.06.2024:

Unser zweites Olivenölfachgeschäft lädt zum Stöbern und Verweilen ein. Bei Wein, Cappuccino & Co. Können Sie bei uns über die neuen Olivenöle fachsimpeln, testen und Verkosten. Dabei steht Ihnen unser „Stammhaus“ in der Geibelstraße auch weiterhin zur Verfügung.

Auf der Lister Meile finden auch unsere Olivenölseminare und NEU - Weinproben - statt. Unser Weinexperte Chris Czens freut sich, Sie zu unseren Weinabenden begrüßen zu dürfen.

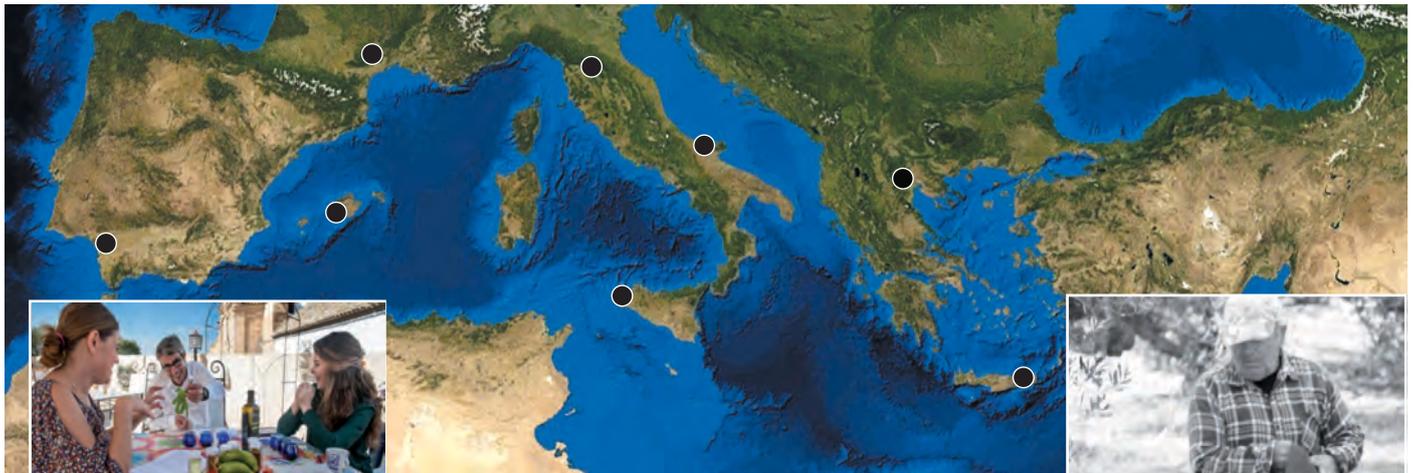
Viel Spaß also beim Lesen unseres Olivenölmagazins und der Bestellung „Ihres Jahresvorrates“ bei der ELEA-Olivenölkampagne.

Vorbesteller aufgepasst: Ab sofort kann das neue Öl vorbestellt werden (Abholtag dann zum Olivenölfest am 26. & 27.04.2025 in der Geibelstraße 18)



Besuchen Sie uns auch im neuen Geschäft auf der Lister Meile 51

Unsere Produzenten und wo sie herkommen I



Fam. Manuel Segura/
Andalusien



Giorgios Atzolidakis /
Kreta

Südspanien - Andalusien

Olivensorten: **Hojiblanca & Arbequina**



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 Gästezimmer 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 seinen grünen Mandeln, Nuss und Fenchel gekennzeichnet.

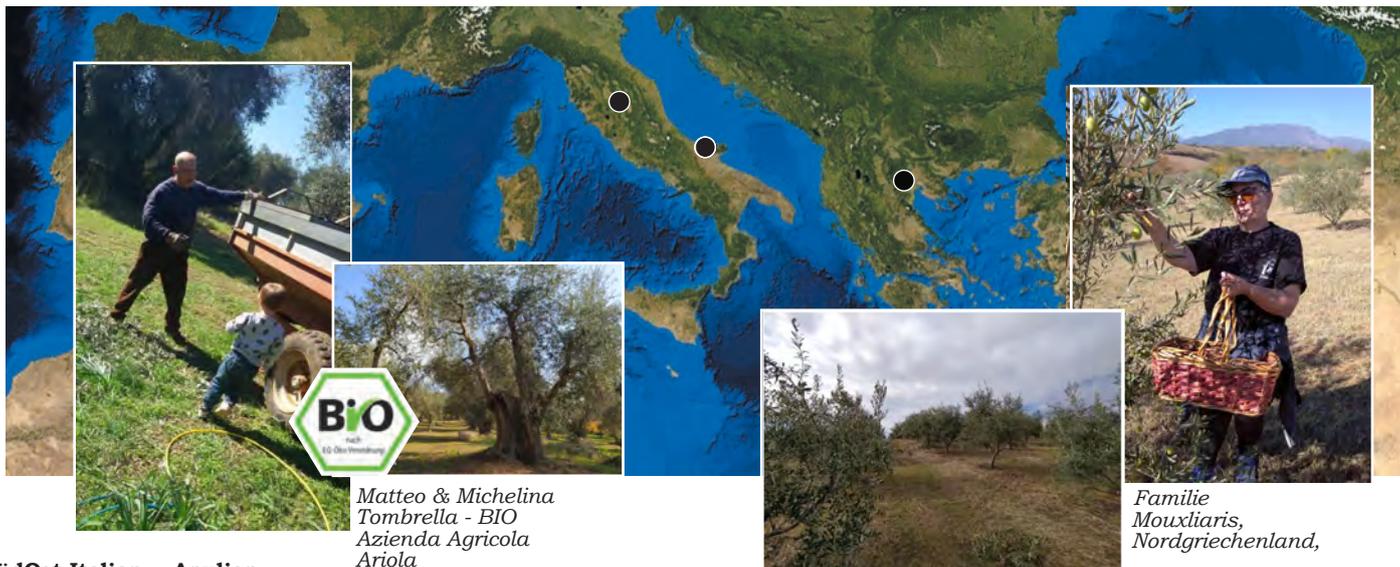
Neu in 2024: 5 Sterne ÜBER-NACHTUNG auf der Finca Treurer.

Mehr dazu unter

www.elea-hannover.de



Unsere Produzenten und wo sie herkommen II



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.

Wissenswertes:

Matteo ist leider Anfang 2022 verstorben. Seine Frau Michelina bewirtschaftet nun auf der **Azienda 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 **Azienda Ariola** betreibt schon seit der Römerzeit ökologische Landwirtschaft. 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, ein eher reif-fruchtiges Olivenöl der höchsten Güteklasse**.

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.

NEUE PARTNER in der Toskana -

Olivenöl & Weine von La Pievuccia, Arezzo

Olivensorte: Frantoio, Moraiolo und Leccino

Standort Olivenbäume:

Bearbeitet werden ca. 4,5 Hektar Olivenhaine in einer Höhe von 350 Metern mit über 1.500 Bäumen der Sorten Frantoio, Moraiolo und Leccino. Die Variation der Bäume und der sorgfältig ausgesuchte Erntezeitpunkt sorgen Jahr für Jahr für ein großartiges Extra Vergine Olivenöl. Bei einer jährlichen Gesamtproduktion von etwa 1500 l zählt hier Klasse statt Masse. Seit Jahrzehnten stellt der Betrieb eines der besten Olivenöle der Toskana her.

Geschmack: intensive und leuchtend grüne Farbe mit goldgelben Schattierungen, frische Olivenaromen, begleitet von einem Hauch von Gras, Kräutern und grünen Blättern, fruchtiger Geschmack mit einer ausgewogenen Kombination aus pfeffrigen Bitternoten. Ein angenehmer, delikater Geschmack und ein würziges Mundgefühl.

Wissenswertes: Stephen und Jennifer setzen sich für einen biologischen Anbau zum Schutz der kulturellen Artenvielfalt ein und bewirtschaften ihren Betrieb in jeder Hinsicht biologisch und biodynamisch. Außerdem bieten sie auf la Pievuccia wunderschöne Gästezimmer an. Mehr dazu auf unserer Website <https://elea-hannover.de/unsere-oeibauern/>

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: Erntezeitpunkt wenn Oliven noch grün. Erntemethode per Hand. Die Verarbeitung der Oliven findet innerhalb weniger Stunden statt. 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 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.



Das Team um Stephen de Pizzo und seine Frau Jennifer in der Toskana, La Pievuccia



Die Analysewerte 2024/25



Neben Geruch und Geschmack liefern wir in jedem Jahr die Analysewerte des Olivenöles sowie wissenswerte Informationen über die Ölqualität. Wir geben Ihnen hier einen kurzen Überblick über die uns zum heutigen Stand vorliegenden Analysewerte.

	Mallorca	Kreta	Sizilien
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,16	0,16	0,09
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,11	0,10	0,08
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,62	1,46	1,73
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	3,2	6,7	7,7

	Cotes D'Azur	Andalusien Arb.	Andalusien Hoj.
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,10	0,09	0,15
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,14	0,10	0,10
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,32	1,99	1,73
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	7,2	8,7	6,8

	Toskana	Apulien	Aspida
Ölsäure: (Anteil der freien Fettsäuren, max. 0,8)	0,17	0,30	0,09
K270 Wert: (Frische, Unversehrtheit der Oliven, max. 0,220):	0,08	0,19	0,09
K232 Wert: (Presstemperatureinhaltung, max. 2,50):	1,75	1,98	2,26
Peroxid Wert: (Reifegrad der geernteten Früchte, max 20,00):	9,2	6,6	12,7

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 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) Top-Olivenöl am Tag wird die benötigte Menge an gesunden Polyphenolen sichergestellt.

Warum sollte täglich hochwertiges Natives Olivenöl Extra eingenommen werden?

- Krebsprävention und Hemmung von Krebszellen möglich
- 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 nachgewiesen
- 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

Eine kleine Aromenkunde für Premium-Olivenöl

Qualitativ hochwertige Olivenöle überzeugen uns mit einem breiten Spektrum an Aromen, die wir zunächst in der Nase und im Anschluss am Gaumen wahrnehmen. Diese fruchtigen Aromen bezeichnen wir als Sekundäraromen und gemeinsam mit der Bitterkeit und der Schärfe bilden sie die Positivattribute eines Olivenöls. Diese vielfältigen, frischen Aromen, ihr perfektes Zusammenspiel und Dauerhaftigkeit zeichnen ein Premium-Olivenöl aus und bedeuten Qualität und damit Genuss. Die Wahrnehmung um diese Fruchtigkeit zeichnet sich immer durch einen frischen und klaren Eindruck aus.

In der Sensorik unterscheiden wir zwischen reifen und grünen Aromen, wobei ein Olivenöl nur grüne, nur reife, oder Noten aus beiden Spektren aufweisen kann.

Bei den grünen Noten finden wir die folgenden Eindrücke in Nase und Gaumen wieder:

- **Olive** (Olivenbrei), grün
- **Gras**, frisch geschnitten
- **Tomatenstrauch/-stiel**
- **Artischockenstrauch**
- anderes **Gemüse**
- **Grüne Blätter**
- **Kräuter** (Rosmarin, Oregano,...)
- **Nuss- / Mandelschale**, unreif
- **Blattsalate** (Endivien, ...)
- **Gewürze** (Pfeffer, Zimt, ...)
- **Grüner Apfel**
- **Grüne Banane**
- **Zitrusfrüchte, Agrumen**
- **Beerenfrüchte** (Waldfrucht)

Im reifen Spektrum sind die wichtigsten Aromen:

- **Olive** (Olivenbrei), reif
- **Holunderblüte**
- **Tomatenfrucht**, reif
- **Artischocke**, gekocht
- Anderes **Gemüse**, gekocht
- **Pilze**
- **Melone / Ananas / Feige**, reif
- **Nuss / Mandel / Pinienkerne**
- **Blüten** (floral)
- **kandierte Früchte**
- **Apfel**, reif
- **Banane**, reif
- **Zitrusfrüchte, Agrumen**, reif
- **Beerenfrüchte**, reif

Positivattribute & Sekundäraromen

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. 18 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 Küchenirr glauben 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 in unseren Geschäften.

Abholtage / Olivenölfest 2025

Auch in diesem Jahr wollen wir mit unseren Kunden und Freunden ein **OLIVNÖLFEST** feiern.

Wir erwarten Sie bei ELEA in der Geibelstraße zu frischen Olivenölen, Wein und mediterranen Spezialitäten.

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

TERMIN: 26. & 27.04.2025

Kleine Sensorikschule - die Olivenölprobe für Zuhause in drei Schritten

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.

Schritt 1: Einfüllen und Anwärmen der Probe

Füllen Sie das Öl in ein kleine Glas und erwärmen Sie es leicht in der Hand. Verschließen Sie dabei die Öffnung, damit sich das Öl besser entfalten kann. Das Aroma bei vorsichtig Schwenken, um das Öl für die Geruchsprobe gut im Glas zu verteilen.



Schritt 2: Die Geruchsprobe

Das Glas abdecken und von unten hoch zur Nase führen. Prüfen Sie es zuerst mit der Nase, um die intensiven Düfte (frisches Gras, Heu, Holz, Rosen, Früchte oder früher Sie die Aromen riechen, z.B. Zitrone und grüner Apfel) auf sich wirken zu lassen. Je desto intensiver ist die Fruchtigkeit. Notieren Sie die Aromen, die Sie bereits jetzt in der Nase erkennen.



Schritt 3: Die Geschmacksprobe

Nehmen Sie jetzt einen großzügigen Schluck in den Mund und ziehen Sie gleichzeitig die Luft ein, so dass der Sauerstoff dazu beiträgt, die Aromen zu verteilen und besser wahrzunehmen.

Konzentrieren Sie sich auf die grünen und reifen Aromen und schlürfen Sie nach ein paar Sekunden, auch vernehmlich, um das Öl gut im Mund zu verteilen und dabei gleichzeitig Nase und Gaumen einzubeziehen. Achten Sie auch auf die Textur des Öls.

Dann spucken Sie das Öl aus und notieren die Intensität der Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe und beurteilen Sie die Harmonie dieser drei Komponenten. Auch ein langanhaltender Abgang zeugt von einer hohen Qualität. Ein gutes Olivenöl hinterlässt stets ein klares, sauberes Mundgefühl.