

Genuss-Offensive für Solidarität mit Landwirten und gegen Food Loss

MANI Bläuel bringt 100 % natives Olivenöl auf den Markt

MANI geht neue Wege. Im Mai 2021 bringt der Bio-Pionier MANI Bläuel erstmals ein 100% natives Olivenöl in den Naturkostfachhandel. Ein Bio-Olivenöl, das für Solidarität, Nachhaltigkeit und gegen Verschwendung steht - oder wie es MANI ausdrückt, ein „unverschwendetes“ Olivenöl. Ein Olivenöl, perfekt für die warme Küche.



100% natives Olivenöl aus Solidarität mit den Olivenbäuerinnen und Olivenbauern

Mit dem **100% nativen Olivenöl** unterstützt Bio-Pionier MANI seine Olivenbäuerinnen und -bauern in Griechenland. „Wir arbeiten seit 40 Jahren in enger Kooperation mit den Olivenbauern und so ist es für uns ein konsequenter Schritt, ihnen auch das unperfekte Naturprodukt abzukaufen, also das Olivenöl, das nicht extra natives Öl ist“, erklärt Felix Bläuel den solidarischen Schritt. „Die Bio-Landwirte können dadurch einen größeren Teil ihrer Ernte absetzen und dadurch kostendeckend arbeiten.“



Auch Verbraucherinnen und Verbraucher profitieren davon. Das neue **100% native Olivenöl** in bewährter MANI-Qualität und Güteklasse 2 ist rund 20 Prozent preiswerter als die Güteklasse 1. Die Kunden erhalten damit ein gutes Bio-Olivenöl, das insbesondere für die warme Küche geeignet ist, zu einem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis. Durch die besondere Verpackung in der 1,5 l Weichblechdose ist das 100% native Olivenöl ein echter Blickfang zwischen den üblichen Öl-Flaschen im Regal. Die Gestaltung der Dose macht die Werte des Produkts auf einen Blick sichtbar: Eben ein Küchenheld, der solidarisch, nachhaltig und unverschwendet ist.

MANI Bläuel verwendet für das **100% native Olivenöl** auch Öle mit leichten Fehlern und minimal erhöhtem Säuregehalt. Daher werden solche Olivenöle normalerweise ausgewählt und – obwohl für den Verzehr geeignet – zumeist zu Seife verarbeitet.

Für die Olivenbauern gehen so wertvolle Einnahmen verloren. Eine der Unperfekt-Ursachen ist die Olivenfruchtfliege (*Bactrocera oleae*). Gegen ihre Ausbreitung wird im ökologischen Landbau nicht mit der Chemiekeule vorgegangen. Außerdem sind die Bedingungen für Bio-Landwirte in Zeiten des Klimawandels ohnehin erschwert.

Olivenöl statt Seife - mit neuen Produkten gegen Food Loss

Beim **100% nativen Olivenöl** können geschulte Sensorikerinnen und Sensoriker einen minimalen „Defekt“ – wie es in der Fachsprache heißt – identifizieren, der für Laien nicht zu schmecken ist. Dies hängt mit dem Fettsäuregehalt zusammen. Extra natives Öl darf maximal 0,8 Gramm freie Fettsäure pro 100 Gramm aufweisen, beim Nativen dürfen es maximal 2 Gramm sein¹. Die Verfahren, wie das Öl aus den Oliven gewonnen wird, sind bei beiden Güteklassen identisch. Die griechischen Bio-Oliven werden in mittelständischen Ölmöhlen mechanisch und kalt extrahiert, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe der Olive erhalten bleiben. Das 100 % native MANI Olivenöl hat die gleich hohe Menge an Antioxidantien wie extra natives Olivenöl. Es enthält kein chemisch aufbereitetes Raffinat wie manche Koch- oder Backöle.

¹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/de/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1308> (Teil VIII)

PRESSEINFORMATION

100% natives Olivenöl

„Oliven, aus denen man gutes Olivenöl machen kann, nicht dafür zu verwenden, kam uns wie Verschwendung vor. Deshalb bringen wir erstmals neben unseren *nativ extra Olivenölen* ein 100% natives Olivenöl in den Handel“, erklärt Felix Bläuel den Schritt. MANI Bläuel hat damit ein Zukunftsthema im Blick: Die Verringerung des Food Loss, gemeint sind die Lebensmittelverluste auf dem Feld. Bis 2030 soll die weltweite Lebensmittelverschwendung pro Kopf halbiert und Lebensmittelverluste entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette reduziert werden.²

MANI 100% natives Olivenöl: Erste Wahl zum Kochen und Braten

Mit dem **100% nativen Olivenöl** besetzt MANI eine Nische im Olivenöl-Sortiment, das bewusste Verbraucherinnen und Verbrauchern aus mehreren Gründen anspricht: Fairness und die Vermeidung von Food Loss, gepaart mit hoher Qualität des Öls. Denn das **MANI 100% native Olivenöl** eignet sich hervorragend für die warme Küche, also zum Braten, Kochen und Backen. Das beweisen die Mittelmeerländer, wo Olivenöl zum Dünsten, Backen, Braten und sogar beim Frittieren verwendet wird. Der Rauchpunkt³ liegt bei nativen Ölen bei 120 bis 190 Grad Celsius.



MANI 100% natives Olivenöl, bio, in der 1,5 l Weißblechdose,
verpackt im 4er Karton: EK €10,07; EVK €19,90
Lieferbar ab Mai 2021

4.627 Zeichen inkl. Leerzeichen, 60 Zeilen

² <https://www.consilium.europa.eu/en/policies/food-losses-waste/>

³ <https://www.mri.bund.de/de/institute/sicherheit-und-qualitaet-bei-getreide/bereich-lipidforschung/faq-erhitzung-pflanzenoele/>

Weitere Details zum Unternehmen und dem Produktsortiment finden Sie im Presseservice:
<http://news.cision.com/de/blael-greek-organic-products>
sowie auf: www.mani.bio

Griechischer Bio-Pionier MANI Bläuel

Wertschätzung von Mensch und Natur ist für die Unternehmerfamilie Bläuel seit über 40 Jahren die Basis ihres wirtschaftlichen Handelns. Fritz und Burgi Bläuel kamen Ende der 1970er Jahre als Aussteiger in die Mani auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen. Schon bald begannen sie gemeinsam mit Olivenbauern und -müllern eine ökologische Landwirtschaft und die Herstellung von feinstem Olivenöl aufzubauen. Daraus ging 1991 das erste zertifizierte Bio-Olivenöl Griechenlands hervor, das heute weltweit exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung und setzt neue Impulse für die Zukunft des Unternehmens, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Tochter Julia wirkt seit 2015 aktiv bei der MANI Bläuel GmbH mit, wo sie seit 2021 auch als Geschäftsführerin tätig ist. Das Sortiment von MANI Bläuel umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, auch naturreine Bio-Olivenprodukte und Bio-Mezes (griechische Vorspeisen).

Mit dem gleichen Pioniergeist eröffnete Burgi Bläuel 2006 das „Mani-Sonnenlink“, das erste und bisher einzige bio-zertifizierte Hotel Griechenlands.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o modem conclusa gmbh

Jutastr. 5, 80636 München, Deutschland, Tel. + 49 89 - 74 63 08 0

Andrea Klepsch, E-Mail: klepsch@modemconclusa.de

Sofia Macarro, E-Mail: macarro@modemconclusa.de

www.modemconclusa.de