

PRESSEINFORMATION

Ideal für die Grillsaison: griechische Feinkost von MANI

Ob für Picknicks, Grillabende oder Familienfeste: MANI Bläuel bietet passende Produkte und Rezepte für griechischen Genuss in Bio-Spitzenqualität

Pyrgos, April 2025 – Mit steigenden Temperaturen wächst die Lust darauf, gutes Essen unter freiem Himmel zu genießen. Mit seinem vielfältigen Produktsortiment bietet der griechische Bio-Pionier MANI Bläuel die perfekten Zutaten, um Frühling und Sommer von ihrer appetitlichsten Seite zu entdecken – von Oliven über Olivenöl bis hin zu Mezes (griechischen Vorspeisen). Die köstlichen Bio-Produkte von MANI lassen Genießer-Hezen höherschlagen: Die erlesenen Bio-Zutaten und traditionellen Rezepte sorgen für unverwechselbare Aromen – perfekt für gesellige Genussmomente mit Freund:innen und Familie. Ob im Salat, in Marinaden oder als Antipasti – die griechischen Köstlichkeiten sind vielseitig einsetzbar.

Vielfältiges Sortiment für jeden Geschmack

MANI Oliven: von Hand geerntet, fermentiert nicht pasteurisiert – für beste Rohkostqualität



Grüne und Kalamata Oliven al naturale mit Chili und Kräutern

Diese feinen Bio-Tafeloliven der Sorte Konservolia und Kalamon – auch bekannt als Amfissa und Kalamata Oliven – werden nur in Bio-Olivenöl nativ extra mit Chili mariniert und durch die mediterranen Kräuter Rosmarin und Majoran abgerundet. Leicht scharf im Geschmack, bereichern sie vielfältige Gerichte mit einer extra Portion Würze.

Empf. VK 4,69 Euro, 205 g Glas



Kalamata Oliven al naturale in Scheiben

Feine Kalamata Oliven entkernt und in Scheiben geschnitten, besonders mild im Geschmack. Die Kalamata Oliven werden nur in MANI-Bio-Olivenöl nativ extra und Oregano mariniert. Sie sind eine exzellente Zutat in Salaten, in Pasta-Gerichten oder als Teil von Antipasti.

Empf. VK 3,69 Euro, 120 g Glas

MANI bietet weitere köstliche Oliven – in Olivenöl, in Lake oder eingelegt mit verschiedenen Kräutern – erhältlich im Bio-Fachhandel sowie im [MANI Onlineshop](#).

PRESSEINFORMATION

MANI Olivenöl: mehrfach ausgezeichnete Spitzenqualität



Natives Olivenöl extra, „Selection“

Das frische, mild fruchtige, sortenreine Bio-Olivenöl nativ extra zeichnet sich durch ein angenehmes Aroma von Kräutern, Wildblüten und Mandel sowie eine leicht pikante Würze aus. Der Allrounder eignet sich beispielsweise perfekt zum Marinieren von Fleisch oder Gemüse, aber auch als schmackhafter Salatbegleiter. Ausgezeichnet von Gault&Millau als bestes griechisches Olivenöl 2024.

Empf. VK 13,99 Euro, 0,5 L Flasche

Das MANI-Sortiment umfasst weitere ausgezeichnete Olivenöle – z.B. mit geschütztem Ursprung oder mit besonders hohem Polyphenolgehalt – verfügbar im Bio-Fachhandel sowie im [MANI Onlineshop](#).

Mezes: sonnengereift, schonend verarbeitet, einfach köstlich



Kalamata Olivenpaste

Olivenpaste aus erlesenen Kalamata Bio-Oliven, ausgewählten Kräutern und MANI-Bio-Olivenöl nativ extra. Wie die berühmte Kalamata Olive ist auch die Kalamata Meze, eine typisch griechische Paste, sehr aromatisch und schmackhaft. Auf geröstetem Brot schmeckt die Kalamata Olivenpaste besonders gut.

Empf. VK 4,99 Euro, 180 g Glas



Knoblauch in Olivenöl mit Kräutern

Bio-Knoblauch eingelegt in feinstem MANI-Bio-Olivenöl nativ extra und veredelt mit ausgewählten Kräutern wie Rosmarin, Oregano und Thymian. Er verleiht Gerichten nicht nur eine milde Würze, sondern auch das besondere Etwas – ob als geschmackvolle Ergänzung zu Salaten, Ofenkartoffeln, Fisch oder als raffinierte Zutat in Saucen und Marinaden.

Empf. VK 5,49 Euro, 185 g Glas

Weitere schmackhafte Mezes – wie z.B. getrocknete Tomaten sowie Pasten aus Tomaten oder grünen Oliven – sind im Bio-Fachhandel sowie im [MANI Onlineshop](#) erhältlich.

PRESSEINFORMATION

Auf der Suche nach Inspiration für das Osterbuffet oder für die Grillsaison?

Die maniatische Küche bietet Ursprünglichkeit und Genuss für den modernen Alltag – ideal für gesellige Abende, Familienessen oder, um sich selbst etwas Gutes tun.



[Mediterraner Orzosalat](#)

Sommer, Sonne, Salatgenuss – leicht und herrlich mediterran kommt dieser Orzosalat auf den Tisch. Für das Picknick, das schnelle Mittagessen oder als Beilage zum Grillabend – es gibt viele Möglichkeiten diesen Salat den ganzen Sommer lang zu genießen.



[Pitabrote mit Halloumispießen und Tzatziki](#)

Pita ist ein leichtes, luftiges und lockeres Fladenbrot aus Griechenland. Es lässt sich mit vielerlei Köstlichkeiten wie beispielsweise Halloumispießen befüllen, dazu passt ein selbst gemachtes Tzatziki. Ein köstliches, vegetarisches Gericht für das erste Picknick des Jahres oder den ersten Grillabend mit Familie oder Freund:innen.

Weitere Rezeptideen:

- [Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten](#)
- [Kartoffelsalat](#)
- [Pistazien-Osterkuchen](#)

PRESSEINFORMATION

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

c/o [modem conclusa gmbh](http://www.modemconclusa.de)

Dachauer Straße 38, 80335 München

Jessica Will | will@modemconclusa.de

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, naturreine Bio-Olivenprodukte und Bio-Meze (griechische Vorspeisen). Mit dem gleichen Pioniergeist eröffnete Burgi Bläuel 2006 das „Mani-Sonnenlink“, das erste und bisher einzige zertifizierte BIO HOTEL Griechenlands.