

PRESSEINFORMATION

Mehrweg mit Mehrwert: Olivenöl „Selection“ in der Pfandflasche

Ab sofort ist das preisgekrönte MANI native Olivenöl extra, Selection, 0,5 Liter mit Naturland Fair Zertifizierung in der Mehrwegflasche für den Handel bestellbar.

Pyrgos, Juni 2025 – Das Familienunternehmen MANI Bläuel, Bio-Pionier für griechischen Genuss, beweist mit der Einführung der 0,5-Liter-Mehrwegflasche beim Olivenöl „Selection“ erneut seine konsequente Verpflichtung zu verantwortungsvollem wirtschaftlichem Handeln: Die Mehrwegflasche spart Ressourcen ein – durch weniger Energieaufwand sowie einen geringeren Ressourceneinsatz. MANI bietet Verbraucher:innen somit eine noch nachhaltigere Alternative beim Einkauf von Olivenöl. Die Kooperation mit dem Systemdienstleister dotch, der Bereitstellung, Abholung und Reinigung der Flaschen verantwortet, ermöglicht echte Kreislaufwirtschaft. Handel und Endkonsument:innen profitieren von der einfachen Handhabung: Die Pfandflasche kann am Leergutautomaten zurückgegeben werden und wird über bestehende Warenströme gesammelt.

Der Mehrwert von Mehrweg: CO₂-Einsparung und Ressourcen-Schonung



MANI spart durch die Teilnahme am dotch Mehrwegsystem bis zu 50 % CO₂ gegenüber Einweg bei Verpackungen ein.¹ Die robuste Standardflasche kann bis zu 50-mal wiederverwendet werden und ist dabei 20 % leichter als gängige Ölfaschen². Auch bei der Reinigung steht die Schonung von Ressourcen an erster Stelle: Sie erfolgt analog zum etablierten und effizienten Spülprozess im Getränkebereich. Die abgelösten Etiketten werden dem Altpapier und die Ausgießer sowie Deckel dem Recycling zugeführt.

„Das Thema Mehrweg begleitet uns bereits seit mehreren Jahren – unter anderem im Zuge der gemeinsamen Entwicklung des Mehrwegsystems mit dotch. Mir lag es persönlich am Herzen, eine wiederverwendbare Lösung zu bieten, die den Ansprüchen von Kund:innen und Handel gerecht wird. Umso mehr freut es mich, dass wir jetzt unser preisgekröntes Olivenöl flächendeckend auch in der Mehrwegflasche anbieten können und so unseren ökologischen Fußabdruck weiter verringern“, so Felix Bläuel, Geschäftsführer in zweiter Generation.

Echte Kreislaufwirtschaft: Bequem für Konsument:innen, bedarfsorientiert für Hersteller

Bei der Mehrwegflasche arbeitet MANI Bläuel mit dem Unternehmen dotch zusammen. Der Full-Service Anbieter von Mehrwegverpackungen aus Glas schließt die Lücke zu echter Kreislaufwirtschaft: von der Rücknahme, über Sammlung und Sortierung, bis hin zur Reinigung.

Die Anlieferung für den Handel erfolgt wie gehabt durch MANI, die Abholung der Flaschen übernimmt dotch: in praktischen stapelbaren Kästen à 6 Flaschen. Das Mehrwegsystem baut somit auf existierender Infrastruktur auf und das Leergut wird zentral über bestehende Warenströme gesammelt.

¹ Das entspricht einem zukünftigen Einsparpotential von bis zu 90 t CO₂ im Vergleich zu 1 Mio. Einwegflaschen Typ Dorica.

² Im Vergleich zu Einwegflaschen Typ Marasca & Dorica.

PRESSEINFORMATION

Die Mehrwegflaschen von MANI werden im gut sortierten Bio-Einzelhandel mit einem empfohlenen Verkaufspreis von 14,99 Euro plus 50 Cent Pfand erhältlich sein. Endkund:innen können die Pfandflasche ganz einfach am Leergutautomaten oder an der Kasse an bereits über 1.400 Rückgabestellen im Bio-Fachhandel abgeben, darunter bei Denns Biomarkt, Alnatura, BioCompany oder ebl Naturkost.

Pfand drauf, Verantwortung drin – für Mensch und Natur.

Das Olivenöl „Selection“ in der 0,5-Liter-Mehrwegflasche trägt die Naturland Fair Zertifizierung – eine Bestätigung des langjährigen sozialen und ökologischen Engagements des Unternehmens. Die Naturland Fair Richtlinien sind strenger als die EU-Bio-Richtlinien. Somit steht das Naturland Fair Siegel für einen garantierten Mehrwert entlang der gesamten Wertschöpfungskette: für die Natur, die Region, die Kleinbauernfamilien, die Mitarbeitenden sowie Händler und Verbraucher:innen. Die 0,5-Liter-Pfandflasche ist eine Ergänzung zum nativen Olivenöl extra „Selection“ in der 0,5-Liter-Flasche ohne Naturland Fair Zertifizierung in gewohnter Bio-Qualität.

Die Qualität des MANI Klassikers „Selection“ wird darüber hinaus durch diverse Auszeichnungen bestätigt, u.a. wurde das Öl im Jahr 2025 beim Internationalen Olivenöl-Wettbewerb EVO IOOC mit Gold prämiert und in 2024 beim großen Olivenöl-Test der renommierten Genuss-Marke Gault&Millau als bestes griechisches Olivenöl ausgezeichnet.

„Wir sind stolz darauf, unseren Kund:innen ein Olivenöl anbieten zu können, das in jeder Hinsicht den höchsten Standards entspricht: Sowohl beim Inhalt – in bester öko-fairer Qualität – als auch bei der Verpackung, die CO₂ spart und Ressourcen schont“, betont Felix Bläuel, der den nachhaltigen Weg seiner Eltern Fritz und Burgi Bläuel weitergeht und im Einklang mit Mensch und Natur wirtschaftet.

Einmal Pionier – immer Pionier

Schon 2022 war MANI Bläuel in der Entwicklungsphase der ersten Mehrwegflasche für Speiseöle auf dem deutschen Markt von dotch involviert. Der Bio-Pionier hat mit seiner Expertise, gemeinsam mit weiteren Unternehmen, dotch dabei beraten, das Mehrwegsystem für die Bedürfnisse der Produzenten zu optimieren. Dabei hat er erneut Pionier-Arbeit geleistet, um ein möglichst nachhaltiges Olivenöl – auch in Hinblick auf die Verpackung – anbieten zu können.

Das Konzept der Nachhaltigkeit wird bei MANI Bläuel seit über 40 Jahren gelebt – angefangen mit dem ersten bio-zertifizierten Olivenöl Griechenlands. So ist das Unternehmen durch eine eigene Photovoltaikanlage am Firmenstandort bereits seit 2010 annähernd energieneutral, die Verpackungen sind recyclebar und es wird möglichst wenig Verpackungsmaterial verwendet. Dieses Nachhaltigkeitsengagement wurde erst im vergangenen Jahr mit dem renommierten österreichischen TRIGOS Award gewürdigt.

PRESSEINFORMATION



Das MANI „native Olivenöl extra, Selection“ ist jetzt auch in der Mehrwegflasche mit Naturland Fair Zertifizierung erhältlich.



Geschäftsführer Felix Bläuel leitet das Familienunternehmen in zweiter Generation.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI

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

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.