

PRESSEINFORMATION

NEUHEITEN BIOFACH 2026

MANI Bläuel präsentiert erweitertes Sortiment und optimiertes Design – Neues „Helden“-Olivenöl-Segment und Bio-Feta g.U.

Pyrgos, Nov. 2025 – MANI Bläuel, der Experte für ausgezeichneten Bio-Genuss aus Familientradition, baut seine vielfältige Auswahl an hochwertigen griechischen Bio-Produkten weiter aus. Das Verpackungsdesign wurde neu strukturiert, um den Bedürfnissen der Kund:innen noch besser gerecht zu werden: Das Redesign des Olivenöl- sowie Oliven-Sortiments ermöglicht eine klare Differenzierung der Sorten und schnelle Orientierung am Regal. Mit einem neuen Olivenöl-Segment – bestehend aus „Der Küchenheld“ und dem neuen Olivenöl „Der Familienheld“ – bietet MANI Bläuel ein attraktives Paar für den Handel als preislichen Einstieg in die MANI Bläuel Olivenölauswahl. „Der Familienheld“ (0,5 L) ist ein hochwertiges Bio-Olivenöl nativ extra für den täglichen Bedarf. „Der Küchenheld“ wird zukünftig als 0,5 L Glasflasche erhältlich sein. Als erstes Frischeprodukt erweitert der neue Feta g.U. das vielseitige Sortiment an griechischen Köstlichkeiten des Bio-Pioniers. Das Unternehmen der Familie Bläuel präsentiert die Neuheiten auf der BIOFACH 2026 in Halle 7 an Stand 7-549.

Neues Olivenöl-Segment: Das Helden-Duo „Der Familienheld“ und „Der Küchenheld“



Ein kraftvolles Paar für den Handel: MANI Bläuel schafft mit den zwei Produkten „Der Familienheld“ und „Der Küchenheld“ ein neues attraktives Segment bei den Olivenölen. Dieses bietet qualitätsbewussten Kund:innen zu einem ansprechenden Preis einen Einstieg in die MANI Bläuel Olivenöl-Welt.

„Der Familienheld“, das neue Mitglied in der Olivenöl-Familie des Bio-Pioniers, ist ein Bio-Olivenöl der Güteklasse nativ extra – harmonisch und mild-fruchtig im Geschmack. Es eignet sich ideal für den täglichen Einsatz in der kalten und warmen Küche. Die Familie Bläuel, die vor über 40 Jahren das erste griechische Olivenöl in Bio-Qualität auf den Markt gebracht hat, bietet mit „Der Familienheld“ ein qualitativ gutes Öl, das besonders Familien preislich entgegenkommt und gemeinsame Mahlzeiten mit hochwertigen Zutaten erleichtern soll. „Der Familienheld“ wird ab Frühjahr 2026 in einer 0,5 L Glasflasche mit UVP 11,99 Euro für den Bio-Fachhandel bestellbar sein.

Der zweite Held im Duo ist „Der Küchenheld“: Das 100 % native Olivenöl, das durch Solidarität mit den Olivenbäuer:innen entstanden ist, eignet sich besonders zum Kochen, Braten und Backen. Es wird ebenfalls in einer 0,5 L Glasflasche – anstatt wie bisher in einem 1,5 L Kanister – mit UVP 11,99 Euro ab Frühjahr 2026 bestellbar sein.

PRESSEINFORMATION

Frisches Design, klare Differenzierung – das optimierte Verpackungsdesign von MANI Bläuel



Das beliebte griechische Olivensortiment von MANI Bläuel erstrahlt ab 2026 im überarbeiteten frischen Verpackungsdesign. Damit wird die führende Position im Fachhandel weiter gestärkt: Der neue Dachmarken-Claim von MANI „Von Herzen. Natürlich Griechisch.“ spiegelt die Fürsorge des Familienunternehmens für Mensch und Natur wider. Gepaart mit dem MANI Bläuel Marken-Claim „Ausgezeichneter Bio-Genuss aus Familientradition“ erfährt die Marke eine visuelle sowie verbale Stärkung. Beide Claims unterstreichen Authentizität, Herkunft sowie die erstklassige Bio-Qualität und stiften Vertrauen bei den Käufer:innen.

Neben dem neuen übersichtlichen Design verdeutlicht eine neue Messaging-Hierarchie die Sortendifferenzierung. Bei den Olivenölen findet sich zukünftig u.a. der Produktname an erster Stelle, bei den Oliven wird bspw. mit unterschiedlicher Schriftfarbe die jeweilige Olivensorte hervorgehoben.

Das überarbeitete Design der ORIGIN-Öle mit geschützter Herkunftsbezeichnung – Kalamata g.U. (Peloponnes) und Messara g.U. (Kreta) – hebt sich deutlich vom Klassiker „Selection“ ab. Die beiden geografischen Spezialitäten sind jeweils mit UVP 13,99 Euro für 0,5 L für den Fachhandel bestellbar.

NEU: MANI Bläuel Bio-Feta g.U. – der echte Geschmack Griechenlands



MANI Bläuel ist als Experte für ausgezeichneten Bio-Genuss aus Griechenland bekannt. Mit dieser Kompetenz geht der Bio-Pionier nun einen konsequenten Schritt und erweitert das Angebot an griechischen Bio-Köstlichkeiten ab Frühjahr 2026 mit einem Bio-Feta g.U. Der Feta wird das erste Frische-Produkt im Sortiment der etablierten Bio-Marke sein und das vielseitige Angebot an ausgezeichneten Bio-Olivenölen, naturreinen Bio-Oliven und aromatischen Bio-Mezes (griechischen Vorspeisen) ergänzen. MANI Bläuel bringt das griechische Lebensgefühl auf die heimischen Teller und da darf für viele Genießer:innen Feta nicht fehlen.

Der neue MANI Bläuel Bio-Feta g.U. vereint zarte Cremigkeit mit einer charakteristisch bröckeligen Struktur und einer fein-würzigen Note. Die Grundlage bildet biologische Schafs- und Ziegenmilch, mit einem besonders hohen Anteil an Schafsmilch (mindestens 90 %). Sie stammt von Herden aus extensiver Weidehaltung in den Bergregionen Mittelgriechenlands. Der MANI Bläuel Feta wird nach traditionellem Verfahren mit modernen Methoden hergestellt und als 150 g Packung mit UVP 3,49 Euro angeboten.

PRESSEINFORMATION

MANI Bläuel als starker Partner für den Bio-Handel

Das Unternehmen der Familie Bläuel bietet mit der Marke MANI Bläuel einen verlässlichen Partner für den spezialisierten Bio-Handel. Die Unternehmerfamilie möchte gemeinsam mit den Handelspartnern im Bio-Handel die Marke MANI Bläuel als führende griechische, wertegetriebene und hochwertige Marke weiter stärken, um das wertschöpfende Wachstum der Kategorie weiter zu steigern. Mit der Optimierung der Marke MANI Bläuel in Hinblick auf Positionierung, Produktdiversifikation und Preisdifferenzierung können Potenziale im Bio-Handel noch besser ausgeschöpft werden, neue Kund:innen gewonnen und treue Käufer:innen langfristig gehalten werden.

Alle Neuprodukte sowie das vielfältige Sortiment an griechischen Bio-Köstlichkeiten von MANI Bläuel können im Februar 2026 auf der BIOFACH am MANI Bläuel Stand verkostet werden:

MANI Bläuel Stand: Halle 7 Stand 7-549



Das erweiterte hochwertige Bio-Olivenöl-Sortiment von MANI Bläuel: Neben dem Klassiker „Selection“ bietet der Bio-Pionier u.a. verschiedene Olivenöle für den täglichen Bedarf und geografische Spezialitäten (g.U.).

Das Redesign der beliebten Bio-Marke MANI Bläuel bietet Kund:innen eine klare Differenzierung der Sorten und erleichtert die Orientierung am Regal.

Pressekontakt:

Pressestelle MANI
c/o [modem conclusa gmbh](https://www.modemconclusa.com)
Dachauer Straße 38, 80335 München
Jessica Will | will@modemconclusa.de

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

PRESSEINFORMATION

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 österreichische Aussteiger:innen auf der Suche nach alternativen Lebens- und Wirtschaftsformen in die griechische Region Mani auf der Halbinsel Peloponnes. 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 unter der Marke MANI Bläuel exportiert wird. Seit 2009 ist Sohn Felix Teil der Geschäftsführung des Familienunternehmens und setzt neue Impulse für die Zukunft, wie beispielsweise mit der Naturland Fair Zertifizierung für viele MANI Bläuel Produkte, die das langjährige Umwelt- und Sozialengagement des Unternehmens transparent und kontrollierbar macht. Tochter Julia wirkt seit 2015 aktiv im Unternehmen mit. Gemeinsam mit Ehemann Christoph Löschenbrand-Bläuel ist sie seit 2021 Teil der Geschäftsführung. Als Bio-Pionier steht die Marke MANI Bläuel für gelebte Verantwortung und strenge Qualitätskontrollen. Das Sortiment umfasst neben den mehrfach prämierten Bio-Olivenölen, naturreinen Bio-Olivenprodukten und Bio-Mezes (griechische Vorspeisen) weitere griechische Spezialitäten, wie Bio-Feta g.U.

MANI verbindet seit jeher die Fürsorge für Mensch und Natur mit bewusstem Genuss, um zu positivem Handeln zu inspirieren. Neben MANI Bläuel bietet das österreich-griechische Unternehmen der Familie Bläuel noch weitere Marken, die die griechische Lebensfreude, den natürlichen Ursprung und die gelebte Fürsorge der Familie Bläuel verkörpern. Darunter beispielweise die MANI Naturkosmetik auf Basis von MANI nativem Bio-Olivenöl oder das bisher einzige zertifizierte BIO HOTEL Griechenlands, der 2004 von Burgi Bläuel eröffneten MANI Sonnenlink.