

PRESSEINFORMATION

Ein authentisches Stück Griechenland für zuhause: Bio-Pionier MANI Bläuel launcht Bio-Feta g.U.

Pyrgos, März 2026 – Pünktlich zur Frühlings- und Grillsaison erweitert MANI Bläuel sein Sortiment um eine klassische Spezialität der griechischen Küche. Der neue Bio-Feta g.U. ist eine vielseitige Zutat für frische Salate, Ofengerichte und Grillrezepte und bringt griechischen Genuss auf den heimischen Teller. Das erste Frischeprodukt des Bio-Pioniers kann ideal mit den MANI Bläuel Olivenölen, Oliven und Mezes kombiniert werden. Der MANI Bläuel Bio-Feta g.U. zeichnet sich durch seinen fein-würzigen Geschmack, traditionelle Herstellungsweise sowie köstliche Bio-Qualität mit geschützter Herkunft aus. MANI Bläuel steht für ausgezeichneten griechischen Bio-Genuss aus Familientradition.

Authentischer Genuss – der echte Geschmack Griechenlands



Der neue MANI Bläuel Bio-Feta g.U. vereint zarte Cremigkeit mit einer charakteristisch bröckeligen Struktur und einer fein-würzigen Note. Sein ausgewogenes Aroma ist geprägt von feinen, milchigen Nuancen, einem harmonischen Salzgehalt und einem Hauch von Zitrusfrische – mild und zugleich charakterstark.

Ob als frische Zutat im Salat, als cremige Komponente in warmen Gerichten oder kombiniert mit Oliven, Mezes und Olivenölen

von MANI Bläuel: Der neue Bio-Feta g.U. bringt griechischen Genuss und mediterrane Lebensfreude direkt in die heimische Küche. Die 150g Packung ist im gut sortierten Bio-Fachhandel für einen empfohlenen Verkaufspreis von 3,79 Euro erhältlich.



PRESSEINFORMATION

Tradition trifft Moderne & Sorgfalt

Der MANI Bläuel Feta wird nach einem traditionellen Verfahren hergestellt, das auf das nomadische Volk der Sarakatsanen zurückgeht und über Generationen weitergegeben wurde. Heute wird dieses Verfahren mit modernen Methoden und großer Sorgfalt umgesetzt. Der MANI Bläuel Bio-Feta g.U. reift mindestens zwei Monate. So entwickelt der Feta seine typische Balance aus Cremigkeit und feinbröckeliger Textur.

Bio-Qualität mit geschützter Herkunft

Hergestellt wird der MANI Bläuel Feta aus biologischer Schaf- und Ziegenmilch, mit einem besonders hohen Schafmilchanteil von mindestens 90 Prozent. Die Milch in geprüfter Bio-Qualität stammt von Tieren aus traditioneller und naturnaher Tierhaltung in den Bergregionen Mittelgriechenlands.

Der MANI Bläuel Bio-Feta g.U. trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung und wird in Griechenland nach klar definierten Vorgaben hergestellt. Seit 2004 ist Feta als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) anerkannt – den Namen dürfen nur Käse tragen, die in bestimmten Regionen Griechenlands nach traditionellem Verfahren aus Schaf- und bis zu 30 % Ziegenmilch hergestellt und in Salzlake gereift sind.

Mediterrane Rezepte mit dem MANI Bläuel Bio-Feta g.U.

Der MANI Bläuel Bio-Feta g.U. verfeinert mediterrane Rezepte ganzjährig mit seinem fein-würzigen Aroma und seiner zart-cremigen Textur.

Inspirationen für Genussmomente zuhause:

1. [Linsensalat mit Feta](#)



PRESSEINFORMATION

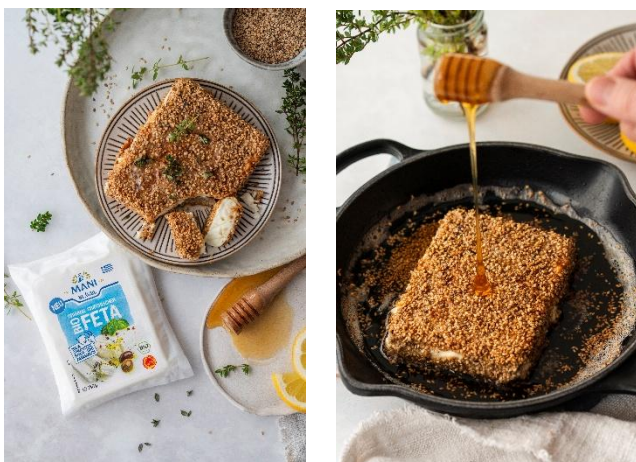
2. Warmer Feta-Dip mit Rosmarin-Olivenöl



3. Süßkartoffeln mit Feta-Spinat-Fülle



4. Feta in Sesamkruste





Von Herzen. Natürlich Griechisch.

PRESSEINFORMATION

Pressekontakt:

Pressestelle MANI
c/o [modem conclusa gmbh](http://www.modemconclusa.com)
Dachauer Straße 38, 80335 München

Jessica Will | will@modemconclusa.de

Bildmaterial zum Download sowie weitere Details zum Unternehmen und dem

Produktsortiment finden Sie im Presseservice:

<http://news.cision.com/de/blauel-greek-organic-products> sowie auf: **www.mani.bio**

MANI – Von Herzen. Natürlich Griechisch.

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. 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 beispielsweise die Marke Greek Gold für den Lebensmitteleinzelhandel, die MANI Biokosmetik auf Basis von MANI nativem Bio-Olivenöl oder das bisher einzige zertifizierte BIO HOTEL Griechenlands, der 2004 von Burgi Bläuel eröffnete MANI Sonnenlink.