

## **ES GEHT IMMER NUR UM'S ÖL...**

Hinter dem Firmenschild „OEL“ im Weinbergsweg 20 in Berlin-Mitte verbirgt sich eines von insgesamt zwei Lagern, aus denen selbsterzeugtes, sortenreines natives Koroneiki-Olivenöl extra verkauft wird. Die Denker und Macher hinter OEL sind Amadeus Soterios Tzamouranis, ein 26-jähriger in Berlin geborener halber Grieche mit tiefer familiärer Verwurzelung in Griechenlandsowie einem weitreichenden Erfahrungsschatz in der Landwirtschaft und Marc Vincent Schmidt, ein 26-jähriger in Berlin geborener ganzer Berliner mit kreativem Tatendrang. Die langjährigen Freunde bilden seit 2015 ein zwei Mann starkes landwirtschaftliches Unternehmen, das sich der saisonalen Produktion von hochwertigem Olivenöl verpflichtet hat. Das Konterfei der griechischen Großmutter Anthoula Tzamouranis ziert die Produkte von OEL und steht so für Tradition, Nachhaltigkeit und Rückbesinnung auf selten gewordene Werte.

Mit ihrer Marke OEL verstehen sie sich als eine direkte Brücke zwischen Angebot und Nachfrage, zwischen Produzent und Konsument und zwischen Meligalas und Berlin. Das Konzept ein qualitativ hochwertiges naturbelassenes Olivenöl komplett selbst zu erzeugen und zu vertreiben basiert auf dem Vorhaben, das durch Vermischung, Streckung und Erhitzung in Verruf geratene Olivenöl wieder auf das Podest zu führen, das es in der Masse der landwirtschaftlichen Produkte dieser Welt verdient.

Zum Erreichen dieses Zieles und zum Wiederaufbau einer Vertrauensbasis werden alle Verarbeitungs-, Logistik- und Verkaufsschritte selbst bewerkstelligt. „Damit man als Kunde wieder einen Bezug zum Produkt und Produzenten herstellen kann, weiß, wer und was dahintersteckt. Heutzutage kann man doch gar nicht mehr nachvollziehen, wo etwas herkommt. Das ist bei uns und unserem ÖL anders“, sagt OEL-Gründer Marc Schmidt.

Die Koroneiki-Oliven von OEL wachsen und gedeihen ausschließlich an eigenen, biozertifizierten Bäumen auf unserem Land in Meligalas, Kalamata, Messenien, Griechenland. Das geografische und klimatische Zusammenspiel der Region, bestehend aus Bergen, Meer, mineral- und kalkhaltigen Böden sowie Sonne, Regen und Wind, bedingt eine besondere Form der Robust- und Gelassenheit. Die Koroneiki-Olive stellt eben diese mit einem klimatischen Toleranzbereich von + 40 Grad bis zu - 10 Grad jedes Jahr aufs Neue unter Beweis und erhält nicht zuletzt dadurch einen unverwechselbar reichhaltigen Geschmack.

Die bei OEL verwendete Olivensorte „Koroneiki“ gilt sowohl geschmacklich als auch aufgrund inhaltsstofflicher Zusammensetzungen als eine der besten Griechenlands und der Welt. Am eindeutigen Anteil von ca. 60% von 100% aller Olivensorten Griechenlands lässt sich die Dominanz der Koroneiki-Olive und die Präferenz der Menschen sehr gut erkennen.

Den Weg vom Baum in den Kanister und von Meligalas nach Berlin vollziehen die Koroneiki-Oliven von OEL einmal im Jahr, beginnend mit der Ernte im November. Erhältlich ist das OEL im Großraum Berlin, sowie ab der Ernte 2016/17 im Großraum Hamburg.

### **OEL-Berlin**

Warehouse Outlet  
Weinbergsweg 20  
10119 Berlin

### **MARC SCHMIDT**

+49 . 162 3 35 38 34

marc@  
oel-berlin.de

## **IT'S ONLY EVER ABOUT THE OIL..**

The OEL company sign hangs in Weinbergsweg 20 in Berlin Mitte, leading the way to one of two hidden warehouses, from which 100% pure, self-produced, extra virgin Koroneiki olive oil is sold.

The two thinkers and doers behind OEL are Amadeus Soterios Tzamouranis (26 years old, Berlin native, 50% Greek and 100% Berliner, with deep family roots in Greece and wide-ranging agricultural experience) and Marc Vincent Schmidt (also 26 years old, also Berlin native, 50% Greek and 100% Berliner, with a huge creative drive).

In 2015, the longstanding friends formed a two-man-strong agricultural enterprise dedicated to the seasonal production of high-quality olive oil. The likeness of Greek grandmother Anthoula Tzamouranis adorns OEL's products, representing tradition, sustainability, and a return to increasingly rare values.

With their OEL brand, the two founders sees themselves as forming a direct bridge between supply and demand, between producer and consumer, and between Meligalas and Berlin. Their concept is to produce and distribute a high-quality natural olive oil entirely on their own as part of their plan to rescue olive oil from the shady mixing, diluting, and heating practices that have damaged its reputation and to restore it again to its rightful pedestal on the international agricultural stage.

To achieve this goal and to rebuild trust between consumer and producer, they will handle all data processing, logistics, and sales themselves. „It's so that customers can again enjoy a direct relationship with the product and the producers, so they know who and what are behind the product. These days, it's impossible to even figure out where something comes from it. But with us and our oil, it's different,“ says OEL founder Marc Schmidt.

OEL's olives grow and thrive exclusively on organically certified Koroneiki trees on OEL land in Meligalas, Kalamata, Messenia in Greece. The region's climate and geography, with its mountains, sea, mineralrich and chalky soil, sun, rain, and wind, work together to create an exceptional blend of robustness and serenity. The Koroneiki olive produces proof of this every year, tolerating temperatures from 40 °C to -10 °C to develop its unmistakably rich flavor.

For both its taste and nutritional content, the oil of the small green Koroneiki olive is renowned as one of the best in Greece and the world. 60% of all Greek olive trees are Koroneiki, testifying to this beloved cultivar's dominance and popularity.

OEL's Koroneiki olives make their way from tree to canister and from Meligalas to Berlin once a year, beginning with the harvest in November. OEL is available in the wider Berlin area and, starting from the 2016/17 harvest, will also be available in the wider Hamburg area.

### **OEL-Berlin**

Warehouse Outlet  
Weinbergsweg 20  
10119 Berlin

### **MARC SCHMIDT**

+49 . 162 3 35 38 34

marc@  
oel-berlin.de

