

## OEL PRESSEKIT

### ÜBER OEL

Seit 2015 steht das Berliner Unternehmen OEL für die Produktion und Vermarktung eines der ältesten landwirtschaftlichen Erzeugnisse der Menschheit: Olivenöl. Aber nicht irgendein Olivenöl, sondern ein mehrfach preisgekröntes, biologisches, sortenreines, selbsterzeugtes, natives Koroneiki-Olivenöl extra!

Das Öl der Koroneiki-Olive gilt aufgrund seiner reichhaltigen Inhaltsstoffe – unter anderem wegen seines hohen Polyphenolgehalts – als eines der hochwertigsten Olivenöle der Welt, das dank OEL mit viel Liebe zum Detail und Sinn für Innovation direkt vom griechischen Olivenhain seinen weltweiten Siegeszug antritt.

Das ist nicht neu: seit 4000 v. Chr. werden Oliven kultiviert und in Handarbeit zu Olivenöl verarbeitet – eine Tradition, in die sich OEL mit ihrem verantwortungsbewussten Ansatz mit Fug und Recht einreihen dürfen. Neu ist jedoch ihre Herangehensweise, die entgegen des quantitativen Optimierungsdrangs der heutigen konventionellen Lebensmittelindustrie auf Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit setzt. Dafür gedeihen die Oliven nicht nur an eigenen Bäumen auf eigenem Land, sondern werden in schonender Handarbeit auch eigens selbst geerntet, verarbeitet und das fertige Öl dann verpackt und versendet. Αμήν!

### OEL GESCHICHTE

Doch von vorne: “Aller guten Dinge sind bekanntlich drei” – das dachten sich auch Marc Schmidt, Simone Artale und Amadeus Tzamouranis als 2015 einer fixen, vielleicht etwas idealistischen Idee die Marke OEL entsprang – mit dem bescheidenen Ziel, das internationale Olivenöl-Geschäft gehörig aufzumischen, ohne beruflich je in der Branche zu tun gehabt zu haben.

Ihren Mangel an Erfahrung machten Leidenschaft, Enthusiasmus und eine unbezahlbare Freundschaft wett – und dann war da ja auch noch die alles möglich machende Großmutter, die zufällig Oliven und Kontakte hatte. Gestatten: Anthoula Tzamouranis, das vierte Team-Mitglied und als Frau die Henne im Korb. Während sie bei der Ernte selbst nur noch selten Hand anlegt, widmet sie sich lieber der Versorgung der Sippe und einem wirklich starken Markenauftritt. Für das Logo-Emblem von OEL stand sie bereitwillig Modell, ist ansonsten aber mit der Rolle der Muse im Hintergrund sehr zufrieden.

Gemeinsam haben sie ihrem Idealismus Taten folgen lassen und mit OEL ein internationales Vertriebsnetzwerk aufgebaut, das sich sehen lassen kann und auch in den eigenen Reihen ist das Unternehmen stets weiter gewachsen.

## OEL PHILOSOPHIE

Den kommerziellen Erfolg verdanken die Gründer von OEL nicht nur ihrer Leidenschaft für das „grüne Gold“, sondern auch ihrem Sinn für Innovation, Nachhaltigkeit und Transparenz. Dabei geht es ihnen immer um die Frage, wie eine kontemporäre Marke es schafft, zukunftsorientiert und sinnstiftend zu sein. Damit prägen OEL einen Zeitgeist, der die konventionelle Lebensmittelproduktion fortan ablösen und unser Konsumverhalten grundlegend verändern wird. OEL ist dahingehend nicht einfach ein Produkt, sondern Wegbereiter und Lifestyle in einem – zurück zu selten gewordenen Werten, wie Handarbeit, Kollegialität, Tradition, Transparenz und Nachhaltigkeit. Für eine bessere Zukunft für alle!

Diese Werte spiegeln sich auch in ihrem immer weiter wachsendem Vertriebsnetz wieder, das mittlerweile über die Landesgrenzen Deutschlands hinaus reicht. Über 700 Partner aus dem Groß- und Einzelhandel, der Hotellerie und Gastronomie von Österreich, Frankreich, Holland und der Schweiz bis nach Thailand ist die Öl-Weltherrschaft zum Greifen nah. Derzeit findet man OEL unter anderem in den Regalen der Bio Company, LPG, von Dennree, Denn's, Veganz, Terra, Mutterland oder Zeit für Brot.

## OEL PRODUKTION

Damit das so bleibt, treten Marc, Simone und Amadeus jedes Jahr von November bis Dezember die Reise nach Meligalas, Kalamata, Messenien in Griechenland an – zu ihrem Olivenhain – wo sie bis heute die gesamte Produktion von Hand selbst bewerkstelligen und überwachen. Die Weiterverarbeitung zu Öl erfolgt unter Aufsicht in einer vertraglich gebundenen Ölmühle, wo das Öl per Zentrifuge innerhalb weniger Stunden nach der Ernte kaltextrahiert und in UV-geschützte und temperaturisolierende Kanister abgefüllt wird. Die Bewahrung des Geschmacks der Olive, sowie die aller Inhaltsstoffe und die Vermeidung des Entstehens von chemischen Prozessen sind dabei oberstes Gebot.

## OEL PRODUKTE

Dieses Gebot spiegelt sich in einer breiten Palette aus Produkten wieder, die allesamt eines gemein haben: ihren Anspruch, 100% sortenrein und selbst erzeugt zu sein!

**“OEL“** – *Das Flaggschiff*

So auch das native Bio-Koroneiki-Olivenöl extra, das Flaggschiff unter den OEL Produkten. Entstanden in schonender Handarbeit ist die übrigens nur für die Oliven schonend – den

Erntehelfern fordert sie einiges an Hingabe ab. Belohnt wurden diese Anstrengungen mit bereits zwölf Auszeichnungen bei den wichtigsten Olivenöl-Wettbewerben der Welt.

**“A!”** – *A ist für alle da!*

“A!” steht für Andania – den Ort, in dem die Verarbeitungsanlage, die Ölmühle, von OEL steht. Das gemeinschaftlich erzeugte, native Koroneiki-Olivenöl extra besteht im Gegensatz zu “OEL” aus nicht-bio-zertifizierten und maschinell geernteten Oliven und ist damit der konventionelle kleine Bruder von OEL.

**“OEL Zoe”** – *Kunst trifft kulinarische Raffinesse*

Das früh-geerntete, native Bio-Koroneiki-Olivenöl extra wird direkt aus Oliven von Bäumen mit einem Mindestalter von 500 Jahren gewonnen und ist eine echte Delikatesse. OEL Zoes Oliven sind die Ersten die mit dem Beginn der Erntesaison in der Ölmühle verarbeitet werden. Anschließend wird OEL Zoe in Violettglas-Flaschen abgefüllt, die eigens von Amadeus’ Vater – dem in Berlin lebenden, griechischen Maler Dimitris Tzamouranis – gestaltet wurden.

**“OEL’s 3 Gin”** – *Spirituosen-Novum*

Stichwort Innovation: OEL’s 3 Gin ist der weltweit erste Berliner Bio-Gin mit griechischen Wurzeln. Nach der Destillation in Kalamata wird er in Berlin mit OELs Bio-Koroneiki-Olivenöl aromatisiert. Er steht für alles, was das Berliner Unternehmen ausmacht: Qualität, Handarbeit und Innovation. Ein echtes Novum auf dem Markt und im Glas, das bisher drei Auszeichnungen bei den wichtigsten Spirituosen-Wettbewerben Europas nach Hause bringen durfte.

**Weitere OELiven-Produkte** – *Griechenland pur*

OELIVEN, OELPASTE oder OELREGANO sind eine logische Erweiterung der OEL-Produktpalette, die jedes Essen zu etwas Besonderem machen. Alle Produkte stammen aus bio-zertifiziertem Anbau und überzeugen durch eine Sinfonie aus leicht salzigen Noten und angenehm bitteren Nuancen.

## **OEL & NACHHALTIGKEIT**

Der Nachhaltigkeit wichtigster Wegbegleiter ist die Transparenz, denn eines vorab: 100% nachhaltig zu produzieren ist derzeit fast unmöglich. Anstatt sich jedoch in Marketing wirksamen Parolen zu verlieren, investieren OEL ihre Energie in die Offenlegung jeder ihrer Prozesse, vor allem die, in denen noch Handlungsbedarf besteht. Auch hier gilt der Wunsch nach Optimierung einem höheren Zweck: sich in Sachen Nachhaltigkeit so gut es geht der 100%-Marke anzunähern.

*“Es reicht nicht, sich auf den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Olivenbäumen - als maßgebliche Ressource - zu beschränken. Wir betreiben*

*nationalen und internationalen Handel, wir verbrauchen Verpackungsmaterial, lassen tonnenweise Weißbleche ‚schmieden‘ und Gläser zusammenschmelzen - kurzum wir stehen in einer weitaus größeren globaleren Verantwortung und wollen dieser entsprechend gerecht werden.“*

*Marc, OEL Co-Gründer*

OEL beziehen auf ihrer Website sehr ausführlich Stellung zu dieser Verantwortung und wie sie dieser bisher gerecht werden. Hier die wichtigsten Fakten im Schnelldurchlauf:

Der bei der Produktion eingesetzte Strom ist zu 100% aus erneuerbaren Energien – genau genommen Solarenergie aus einer eigenen Photovoltaikanlage in der Gemeinde Andania, Griechenland. Auch die Betriebsstätte und die Büroräume in Berlin werden nur durch Oekostrom erhellt.

Das bei der Öl-Produktion verwendete Wasser wird im Anschluss aufgefangen und wieder zur Bewässerung der Olivenbäume verwendet und in den Kreislauf zurückgeführt. Und auch bei der Wahl der Verpackung schließt sich ein Kreis: die aus Weißblech bestehenden Kanister sind allesamt aus recycelten Materialien und selbst wieder 100% recyclebar. Das ist umweltschonend und nachhaltig und immerhin finden 95,31% Weißblech ihren Weg zurück in neue Produkte. Aufgrund des geringen Gewichts von Weißblech, bleiben auch die CO2-Emissionen beim Transport gering.

Apropos Transport: gemeinsam mit ihren Logistikpartnern achten OEL akribisch darauf, unnötige Transportwege zu vermeiden und Strecken optimal auszunutzen. Alle hierfür verwendeten Kartonagen stammen aus 100% recyceltem Altpapier. Der gesamte Online-Versand erfolgt mittlerweile Flustix-zertifiziert plastikfrei.

Für vereinzelte Produkte wie ihre OELIVEN, ihre OELPASTE und OEL Zoe verwenden OEL auch Glas. Dabei achten sie darauf, die größtmöglichen Mengen abzunehmen, sodass der Energieaufwand maximalen Nutzen hat.

Mehr Informationen dazu finden Sie hier: [oel.com/unser-oel/nachhaltigkeit/](https://www.oel.com/unser-oel/nachhaltigkeit/)

## **PR Kontakt**

Für Interview- oder sonstige Anfragen stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung:

Stephanie Johne | [hello@stephaniejohne.com](mailto:hello@stephaniejohne.com) | +43 676 355 8475

[www.oel.com](https://www.oel.com) | [https://www.instagram.com/oel\\_berlin](https://www.instagram.com/oel_berlin)