

1. bioPress Olivenöl-Degustation im Sommer 2011

bioPress Verlag, Marita Sentz e.K., Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn, Tel. 0049 (0)6226-4351, Fax 0049 (0)6226-40047

Email: em@biopress.de, Internet: www.biopress.de

Erinnerung

Unsere Einladung zur 1. Bio-Olivenölverkostung im bioPress Magazin.

Sehr geehrte Damen und Herren.

Unsere bioPress-Leser sind selbstständige Kaufleute von qualitäts-orientierten Supermärkten, Feinkosthändler und Naturkostfachhändler, Einkäufer im Handel und Großhandel sowie Gastronomen mit großem Interesse an Bio-Sortimenten und -Produkten. Sie kennen und schätzen bioPress als wertvolle Informationsquelle schon viele Jahre.

bioPress organisiert seit 2001 das Bio-Kompetenzzentrum auf der anuga, Weltleitmesse für Lebensmittel in Köln - eine hervorragende Plattform für die Präsentation von Bio-Spezialitäten.

Die 25 besten Bio-Olivenöle der Degustation werden vorgestellt:

- Veröffentlichung in bioPress (20 TSD Auflage, Leser: bio-interessierte Kaufleute, Großhandel, Gastronomen etc.)
- anuga-Sonderschau "Voll-Bio", organisiert von bioPress in Zusammenarbeit mit koelnmesse/anuga) im Okt. 2011 in Köln (es nehmen 120 Bio-Hersteller teil mit zirka 2.000 Bioprodukten).
- bioPress WEBseiten
- Internet-Datenbank für den deutschen Handel www.biovollsortiment.de

Alle Teilnehmer, die in die Bewertung kommen, werden auf den bioPress-Internetseiten aufgelistet mit Abbildung und Kurzcharakteristik:

- Anzahl der Ölbäume
- Meereshöhe der Olivenbäume
- Sorte
- Ernteart
- Ölmühlentyp
- produzierte Ölmenge
- leicht / mittel / intensiv fruchtig
- Name, Adresse, Kontakt
- VK-Preise (Endkunde)
- Bezugsquelle

Versäumen Sie nicht diesen Zugang zum deutschen Bio-Olivenölmarkt, und melden Sie Ihre besten Bio-Olivenöle noch heute für das Ranking an. Unser erweiterter Einsendeschluss ist der 10. Juni 2011.

Mit freundlichen Grüßen

Erich Margrander
bioPress Herausgeber

1. bioPress Olivenöl-Degustation im Sommer 2011

bioPress Verlag, Marita Sentz e.K., Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn, Tel. 0049 (0)6226-4351, Fax 0049 (0)6226-40047

Email: em@biopress.de, Internet: www.biopress.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

Öle sind ein wichtiger Baustein in der Ernährung. Gesundheitsbewusste Bio-Konsumenten verfügen über eine hohe Affinität zu den Bausteinen des Lebens.

Die Lebensmittelumsätze im letzten Jahrzehnt waren weitgehend unverändert. Es gab nur leichte Schwankungen, die eher Preisentwicklungen zuzuschreiben waren, als einem höheren Konsum.

Einzig Bio-Lebensmittel hatten eine rasante Steigerungsrate von mehreren hundert Prozent zu verzeichnen. Standen die Umsätze um die Jahrtausendwende noch bei rund einer Milliarde Mark, so sind sie heute bei knapp sechs Milliarden Euro angekommen.

Es macht also Sinn, hochwertige Lebensmittel im Bio-Segment zu platzieren. Die Vielfalt in den Ölregalen der Supermärkte lädt dazu ein, den Entwicklungsprozess der Bioangebote aktiv zu fördern. Im Feinkosthandel und in der Gastronomie erleben Bioprodukte einen regelrechten Boom. Der Biofachhandel bildet eine Speerspitze im Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit.

Olivenöle in Bioqualität drängen vermehrt auf den Markt. Noch ist das Angebot, verglichen mit herkömmlichen Produkten, relativ gering. Die Kaufleute stehen unter wachsendem Nachfragedruck.

Da ist es an der Zeit, dass das älteste Fachmagazin für Bio-Produkte in Deutschland ein Qualitätspanel für Bio-Olivenöle ins Leben ruft.

Regelmäßige Aussagen über Qualität und Ursprung hervorragender Bio-Olivenöle sollen die Kaufleute beim Abverkauf unterstützen.

Die erste Auswahl werden wir vor diesem Sommer verkosten und ein Ranking aufstellen, das den Kaufleuten eine Richtschnur in ihrer Sortimentsentscheidung geben soll.

In Handelskreisen ist die Fach-Redaktion bioPress seit 17 Jahren bekannt und geschätzt. bioPress ist marktbildend tätig und hat viel zum riesigen Aufschwung der Bio-Vermarktung beigetragen. In der August-Ausgabe mit Schwerpunkt "anuga-Partnerschaft" stellen wir die Ergebnisse vor.

Die Anuga, Weltleitmesse für Lebensmittel in Köln, arbeitet seit zehn Jahren mit bioPress zusammen. Dort organisiert bioPress das Bio-Kompetenzzentrum und die anuga-Sonderschau "Voll-Bio". Auch dieses Umfeld wird als Plattform dienen für die Präsentation dieser bioPress-Olivenölverkostung.

Wir freuen uns auf diese neue Bio-Olivenöl-Plattform. Das Panel wird sich schnell in den Köpfen unserer bioPress-Leser festsetzen und etablieren. Nutzen Sie unsere Möglichkeiten und schicken sie ihre Besten ins Rennen.

Die Jury wird geleitet von dem international bekannten Olivenölexperten Dr. Horst Schäfer-Schuchardt, der bestimmt viele von Ihnen schon kennen gelernt hat.

Mit freundlichen Grüßen

Erich Margrander
bioPress Herausgeber

Anhang: 1 Anmeldeformular

1. bioPress Olivenöl-Degustation im Sommer 2011

bioPress Verlag, Marita Sentz e.K., Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn, Tel. 0049 (0)6226-4351, Fax 0049 (0)6226-40047

bioPress, das erste und älteste Bio-Fachmagazin sucht die besten Bio-Olivenöle. Die Ergebnisse werden in der **bioPress** August-Ausgabe zur anuga 2011 beschrieben und die Besten im Ranking auf der **anuga organic -Sonderschau „Voll-Bio“** vom 8. bis 12. Oktober 2011 vorgestellt.

Teilnehmen können alle Unternehmen, die **Bio-zertifizierte Olivenöle** produzieren, verarbeiten und/oder vermarkten. Der international anerkannte Olivenölexperte **Dr. Horst Schäfer-Schuchardt** organisiert zusammen mit einer Jury für das **bioPress-Magazin** die Verkostung und die Qualitätsprüfung.

Die Teilnahmegebühr beträgt 147,- Euro für die ersten 3 Einsendungen. Jedes weitere Olivenöl kann für zusätzliche 24,- Euro angemeldet werden.

Bitte melden Sie die Öle, die Sie in die Verkostung und Qualitätsprüfung einreichen wollen, verbindlich an. Schicken Sie jeweils zwei Original-Flaschen mit Olivenölen an den **bioPress-Verlag**. Es werden nur **Oli d'Oliva Extra Vergine** akzeptiert. Abgerechnet wird per Rechnung.

Anzahl der Olivenöle ☐ ☐ Namen der Öle:

.....(mehr siehe Beiblatt) jährliche Produktionsmenge

Welche Olivensorten wurden verwendet?

Erzeugerabfüllung ____Ja ☐ Nein ☐ Erzeuger:

Wann wurde geerntet, wann das Öl produziert? Jahr: / Monat: /

Wie wurde geerntet? per Hand ☐ per Maschine ☐ anders ☐

Wo wurde gepresst? In der eigenen Ölmühle? ____Ja ☐ Nein ☐

Mühlentyp

Ist das Olivenöl leicht fruchtig ☐ mittel fruchtig ☐ intensiv fruchtig ☐

Natürlicher unveränderter Säuregrad nach der mechanischen Herstellung (0,1 bis 0,8):

Bitte senden Sie uns Ihre aktuellen Preislisten, Prospekte und Fotos zu.

Einsendeschluss ist der **10. Juni 2011**. Der Rechtsweg im Ranking ist ausgeschlossen.

Firma

Straße

PLZ Ort

Land

Tel./Fax

Internet

eMail

Wir sind Produzent ☐ Verarbeiter ☐ Händler ☐

Vorname

Name

Funktion

Datum

Unterschrift