



WENN GESCHMACK ZUR KUNST WIRD
EINE IKONISCHE REISE IN DIE WELT DES
EUROPÄISCHEN NATIVEN OLIVENÖLS EXTRA



Kofinanziert von der
Europäischen Union

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



DIE GESCHICHTE EINER IKONE

Jeder Tropfen europäischen nativen Olivenöls extra birgt eine uralte Geschichte – geschrieben von Sonne, Erde und menschlicher Leidenschaft.

Er entsteht zwischen jahrhundertealten Olivenbäumen, die seit Jahrtausenden die Kunst des Anbaus bewahren – in Landschaften, in denen Klima und Böden einzigartige Früchte hervorbringen und sie in Nahrung, Kultur und Lebensstil verwandeln.

Hinter jeder Flasche steht die Hingabe der Erzeuger – Bewahrer von Traditionen und zugleich Innovatoren, die Erbe und Zukunft miteinander verbinden. So wird das native Olivenöl extra zur Ikone – zum Symbol der europäischen Fähigkeit, Natur und Handwerkskunst zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis zu vereinen.

Es ist nicht nur ein Würzmittel: Es ist ein Meisterwerk, das die Biodiversität schützt, Regionen aufwertet und die Leidenschaft seiner Erzeuger widerspiegelt. Jedes Aroma erzählt eine Reise – von den Feldern bis auf die Tische der ganzen Welt – und bereichert sowohl alltägliche Gerichte als auch kulinarische Kreationen. Eine zeitlose Ikone, verwurzelt in authentischen Werten, die dank ihrer Natürlichkeit, Vielseitigkeit und der Fähigkeit, jede Geste in der Küche in reine Kreativität zu verwandeln, weiter erstrahlt.



Leuchte, Genieße, Liebe.

Die Magie des europäischen nativen Olivenöls extra – vom Hain bis auf den Tisch.

Einige Kreationen sind dazu bestimmt, hervorzustechen – und das europäische native Olivenöl extra ist eine von ihnen. Geboren unter der mediterranen Sonne und geformt durch Tradition, bietet es ein wahrhaft einzigartiges sensorisches Erlebnis. Sein goldener Schimmer ist mehr als nur Schönheit – er spiegelt Reinheit, Sorgfalt und handwerkliche Meisterschaft wider.

Von der Ernte bis zur Kaltpressung ist jeder Schritt darauf ausgerichtet, sein Aroma, seinen Geschmack und seinen Charakter zu bewahren.

Am Gaumen entfaltet es natürliche Noten – von Mandel, frischem Gras, Tomatenblatt oder Artischocke – und erzählt Geschichten von Landschaften, jahrhundertealten Bäumen und leidenschaftlichen Erzeugern.

Schon ein einziger Tropfen reicht aus, um Gerichte zum Leben zu erwecken. Dieses Öl wurde geschaffen, um Aromen zu erhellen und die Sinne zu wecken.



HARMONIE AUS DER NATUR

Ein kostbares Geschenk – jeden Tag

Das Geheimnis des nativen Olivenöls extra liegt nicht nur in seinem Geschmack, sondern vor allem in den Vorteilen, die es Körper und Geist schenkt (*).

Es entsteht aus dem perfekten Gleichgewicht zwischen Natur und Wissenschaft: reich an Antioxidantien, Vitaminen und gesunden Fetten – seit jeher ein wertvoller Begleiter für das tägliche Wohlbefinden.

Jeder Löffel trägt die Energie der Sonne, die Harmonie mediterraner Landschaften und die sorgfältige Handarbeit in sich.

Mehr als nur Nahrung – es ist eine Geste der Achtsamkeit gegenüber uns selbst und unseren Liebsten. Natives Olivenöl extra auf den Tisch zu bringen heißt, einen gesunden, bewussten Lebensstil im Einklang mit der Natur zu wählen.

Diese tiefe Verbindung macht es zu einem universellen Symbol des Gleichgewichts – kein Zufall, dass es seit Jahrhunderten im Mittelpunkt der mediterranen Ernährung steht, von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt: eine Tradition, die Einfachheit in Langlebigkeit verwandelt.

(*) Von der EFSA – Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zugelassene Angaben (EFSA Journal Referenzen: 2011;9(4):2033 – 2012;10(8):2848 – 2021;19(7):6670 – 2025;23:e9372 – 2025;23:e9470).



**WUSSTEST DU
SCHON?** 

Jeder Tropfen nativen Olivenöls extra enthält die Energie von über **4.000 Sonnenstunden** im Jahr, den Atem der mediterranen Erde und die geduldige Fürsorge derer, die Olivenbäume seit Generationen pflegen.

VON DER NATUR GESCHAFFEN, MIT LEIDENSCHAFT ABGEFÜLLT

Hinter jeder Flasche nativen Olivenöls extra steht eine Geschichte der Liebe zum Land.

Die Oliven, im idealen Reifegrad geerntet, werden mit Sorgfalt verarbeitet, um ihre natürlichen Aromen zu bewahren.

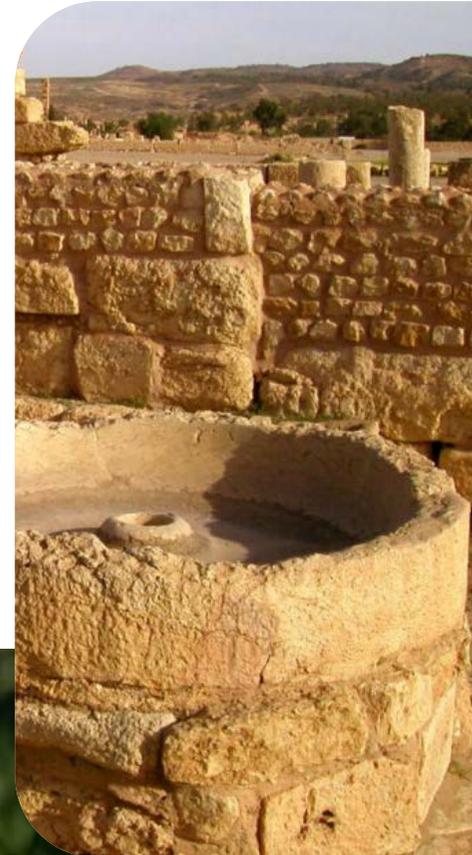
Es ist mehr als Produktion – ein Akt des Respekts gegenüber Umwelt, Tradition und all jenen, die dieses Meisterwerk täglich auf den Tisch bringen.

Die Natur schenkt ihre Früchte, doch die Hand des Menschen – geführt von Leidenschaft – verwandelt sie in ein einzigartiges Produkt.

Die Sorgfalt in jedem Detail – von Ernte bis Abfüllung – garantiert eine Authentizität, die man beim ersten Geschmack spürt.

In einer Welt der Gleichförmigkeit bleibt das native Olivenöl extra ein kostbares, unverwechselbares Gut.

Jede Flasche trägt die Identität ihres Ursprungs und das Engagement derer, die mit Hingabe arbeiten – ein Symbol europäischer Exzellenz, anerkannt und geschätzt weltweit.



**WUSSTEST DU
SCHON?**



Natives Olivenöl extra ist nicht nur ein Würzmittel – es ist eine echte kulturelle Signatur. **Seit über 3.000 Jahren** begleitet es die Küche, die Kunst und die sozialen Rituale des Mittelmeerraums – und ist zu einem Symbol für Geselligkeit und Lebensart geworden.



WARUM EUROPÄISCHES G.G.A. UND G.U. OLIVENÖL WÄHLEN?

Ein europäisches natives Olivenöl extra mit g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder g.g.A. (geschützte geografische Angabe) zu wählen bedeutet, sich für Geschmack, Kultur und Verantwortung zu entscheiden.

Es ist nicht nur ein edles Würzmittel, sondern ein Produkt, das eine jahrtausendealte Geschichte trägt, eine tiefe Bindung zu seinem Land und die Garantie höchster Qualitätsstandards.



In Europa ist das native Olivenöl extra weit mehr als ein Lebensmittel: Es ist Teil eines gastronomischen Erbes, das weltweit bewundert wird.

Um seine Authentizität zu schützen, hat die Europäische Union strenge Vorschriften und Zertifizierungssysteme eingeführt, die jeden Produktionsschritt überwachen – vom Anbau über die Pressung bis hin zur Abfüllung. Ein g.U.-Öl garantiert, dass alle Produktionsphasen – Anbau, Ernte und Verarbeitung – in einem bestimmten geografischen Gebiet stattfinden.

Es ist der getreueste Ausdruck seines Terroirs, geprägt von einzigartigen Mikroklimata, Böden und Traditionen, die dem Produkt seinen unverwechselbaren Charakter verleihen.



Ein g.g.A.-Öl stellt sicher, dass mindestens eine Produktionsphase im angegebenen Gebiet erfolgt – und bietet so mehr Flexibilität, jedoch stets unter Einhaltung der europäischen Qualitäts- und Rückverfolgbarkeitsregeln. Ein zertifiziertes europäisches Olivenöl zu wählen bedeutet, ein Produkt auf den Tisch zu bringen, das:

- authentisch ist – verwurzelt in einer bestimmten Region und geprägt von überlieferten Traditionen,
- sicher und rückverfolgbar – jede Phase wird sorgfältig überwacht,
- nachhaltig – im Einklang mit der Umwelt und förderlich für die Biodiversität,
- exzellent – mit einzigartigen Aromen und sensorischen Nuancen, weltweit anerkannt und geschätzt.

Wenn du eine Flasche g.U. oder g.g.A. Olivenöl öffnest, wählst du kein beliebiges Produkt, sondern ein echtes Qualitätsversprechen: Das Ergebnis einer Kultur, die Natur, Geschichte und Handwerkskunst vereint – und sich Tag für Tag weiterentwickelt, um nur das Beste zu bieten.



WUSSTEST DU SCHON?



Wusstest du, dass Olivenbaumwurzeln bis zu **sechs Meter tief wachsen**, um Wasser und Mineralien zu erreichen? Diese verborgene Kraft lässt sie Jahrhunderte mediterraner Sommer überstehen.



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.