

ölkampagne 2009

Natives Olivenöl extra

Berlin, 13. November 2009

Liebe Feinschmecker, liebe Freundinnen und liebe Freunde der Ölkampagne,

bei Sonnenschein und milden Temperaturen hat in Farnese die Olivenernte begonnen. Das intensive Grün der Canino-Oliven beginnt sich zum Schwarzen hin zu verfärben: Dies ist der richtige Zeitpunkt, um die Oliven von den Bäumen zu holen und aus ihnen in der Ölmühle unser wunderbares Olivenöl zu gewinnen.

„Zutaten“ für dieses außergewöhnliche Olivenöl sind die bei uns vorherrschende seltene, autochthone Olivensorte Canino, deren Früchte schon bei der Ernte sorgfältig ausgewählt werden. Dazu kommen die schonende Verarbeitung bei niedrigsten Temperaturen innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, aber auch der Einsatz neuester Technik bei der Extraktion in der modernen örtlichen Ölmühle. Strenge Rückstandskontrollen durch das Fresenius-Institut, denen wir uns zuletzt im März 2009 unterzogen haben, bescheinigen uns überdies auch die „Einhaltung des Orientierungswertes BNN Herstellung und Handel für den ökologischen Landbau“. All dies garantiert eine ganz besondere Qualität unseres Olivenöls, die höchsten Ansprüchen genügt.

Was das Öl der gerade begonnenen Olivenernte 2009 betrifft, dürfen wir uns wiederum auf eine außergewöhnlich hochwertige Kostbarkeit freuen. In der zurückliegenden Saison konnten die Oliven unter optimalen Bedingungen heranreifen. Die Bäume hängen voll, die Oliven sind gesund.

Wie in den vorangegangenen Jahren, bieten wir Ihnen auch in diesem Winter an, unser „olio nuovo“ schon unmittelbar nach der Olivenernte direkt von uns zu beziehen. Das ganz frisch produzierte Olivenöl extra nativ der ersten Güteklasse (Superiore) ist natürlich schonend gefiltert. Der 5-Liter-Kanister kostet unverändert 75 EUR. Wer vier oder mehr Kanister auf einmal bestellt, erhält seinen Ölvorrat sogar ohne Lieferkosten frei Haus. Selbstabholern gewähren wir ab einer Bestellmenge von vier Kanistern einen Rabatt von 2,50 EUR pro Kanister.

Bitte übermitteln Sie uns Ihre Bestellungen bis Freitag, 27. November 2009. Am Besten nutzen Sie dafür das Bestellformular auf unserer Internetseite www.oelkampagne.de oder bestellen Sie einfach per Email. Telefonisch sind wir unter 030.615 13 72 bzw. 030.695 65 432 , per Fax unter 03212.327 63 73 erreichbar.

Oder Sie senden uns den beigefügten Bestellschein mit der Post zurück.

Das neue Olivenöl der Ölkampagne Ernte 2009 wird wenige Wochen nach Erntebeginn, voraussichtlich Anfang Dezember, in Deutschland verfügbar sein. Wer rechtzeitig bestellt, kann auch in diesem Jahr mit der Auslieferung noch vor den Weihnachtsfeiertagen rechnen.

An dieser Stelle der Hinweis auf das der Ölkampagne zugrunde liegende Konzept: Erzeugerdirektvertrieb bei Vorbestellung und Lagerung des Jahresbedarfs bei Ihnen als Verbraucherin bzw. Verbraucher. Dadurch reduzieren wir Lager-, Verpackungs- und Transportkosten und erleichtern unsere Kalkulation. Durch diesen geringen Verzicht auf Bequemlichkeit, den wir Ihnen als unseren Kunden zumuten, eröffnen sich erstaunliche ökonomische Vorteile, die wir in einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis gern an Sie weitergeben.

Das Olivenöl der Ölkampagne gibt es wie bisher ausschließlich in Weißblechbehältern à 5 Liter. Weißblech ist ein ökologischer Packstoff. Es ist zu hundert Prozent recyclebar, und das beliebig oft und ohne Qualitätsverlust.

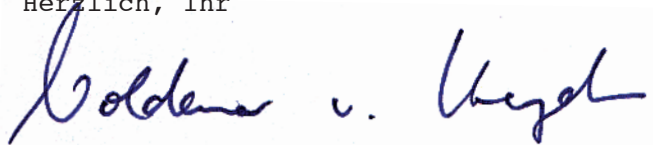
Bitte beachten Sie, dass die Verfügbarkeit des Olivenöls der Ölkampagne nicht während des ganzen Jahres garantiert werden kann. Das Öl der letzten Ernte 2008 war beispielsweise schon im Sommer restlos ausverkauft. Nur bei rechtzeitiger Bestellung einer für Sie ausreichenden Menge können Sie sicher sein, bis zur nächsten Ernte mit bestem Olivenöl versorgt zu sein.

Auf unserer Internetseite www.oelkampagne.de finden Sie nicht nur alles, was Sie über die Ölkampagne wissen sollten, sondern darüber hinaus viele weitere Informationen und Links zum Thema Olivenöl.

Wir freuen uns über Ihre Bestellung unseres 100% reinen Olivenöls extra nativ aus Farnese.

Empfehlen Sie uns bitte weiter!

Herzlich, Ihr

A handwritten signature in blue ink, reading "Woldemar v. Heyden". The signature is written in a cursive, flowing style.

Woldemar von Heyden