

Medienmitteilung

## Manor lanciert in Zusammenarbeit mit evoo ag Verkauf von schweizweit erstem Vergine Olivenöl

**Manor Food startet am 3. April 2018 mit einer 20%-Promotion den Verkauf des schweizweit allerersten offiziellen Vergine Olivenöls.**

La Aldea de Don Gil von Aceites Aroden Hispania wird das Olivenölsortiment von Manor im Einstiegspreisbereich ergänzen. Die Literflasche wird es in allen Manor-Food-Fillialen der Schweiz für unter 13 Franken geben, wie Cyril Imbert, zuständiger Olivenöl-Einkäufer bei Manor, sagt.

«Wir setzen unser ambitioniertes Olivenölprojekt, welches wir im Frühsommer 2016 mit der Unterstützung des Olivenölkompetenzzentrums evoo ag gestartet haben, fort und werden in diesem Rahmen unser Olivenölsortiment weiter bereinigen», sagt Imbert.

### Vergine Olivenöl gab es in der Schweiz offiziell bislang noch nicht

Der mehrfach ausgezeichnete spanische Olivenölproduzent Aceites Aroden Hispania, der 2013 den Preis des spanischen Landwirtschaftsministeriums für die beste Ölmühle Spaniens erhalten hat, wird Manor mit dem ersten Vergine Olivenöl beliefern, das im Schweizer Detailhandel erhältlich sein wird. Für Aroden, welche üblicherweise unter eigenem Namen nur native Olivenöle extra auf den Markt bringt, ist das Vergine-Projekt mit Manor ebenso erfreulich wie überraschend: «Wir wussten nicht, dass es in der Schweiz bis dato keine als Vergine etikettierten Olivenöle gibt. In Spanien ist das hingegen gang und gäbe, denn nicht alles kann der ersten Güteklasse angehören, was in Supermärkten verkauft wird», sagt Rocío Chumilla, Export-Manager von Aroden. Für das Olivenölunternehmen aus Córdoba sei es deshalb besonders ehrenvoll, Manor bei diesem für den Schweizer Markt wichtigen Schritt zu unterstützen.

In der Tat wagt Manor etwas, das vor ihm noch keiner getan hat. Die Konsumenten der Schweiz sind es sich gewohnt, im Laden in aller Regel zur Olivenölflasche mit dem Aufdruck "Extra Vergine" (Deutsch: Nativ Extra) zu greifen. Der grösste Teil der im Schweizer Detailhandel in Flaschen angebotenen Olivenöle gehören gemäss Etikett der ersten Güteklasse an. Lediglich ein kleiner Teil machen hingegen die Gemische aus raffinierten und nativen Olivenölen aus, die unter der Sachbezeichnung "Olivenöl" (ohne die Zusätze Extra und Vergine, resp. zu Deutsch Nativ und Extra) gehandelt werden. Das Olivenölkompetenzzentrum evoo ag geht allerdings davon aus, dass über 80 Prozent der in der Schweiz als Extra Vergine angebotenen Olivenöle falsch etikettiert sind und entsprechend nicht der ersten Güteklasse angehören. «Ein Grossteil der falschen Extra Vergine Olivenöle müssten gemäss geltender Gesetzgebung eigentlich in "Vergine" umbenannt und einige gar ganz aus den Regalen verbannt werden. Sie entsprechen schlicht nicht der ersten Güteklasse. Doch, noch funktioniert der Gesetzesvollzug durch die Kantone nicht gut genug», sagt Silvan Brun, CEO von evoo ag und fügt hinzu: «Manor geht insofern ein Wagnis ein, weil nicht sicher ist, ob die Kunden ein Olivenöl, welches offiziell als Öl zweiter Güteklasse ausgezeichnet ist, akzeptieren werden.»

Manor ist sich dieses Risikos bewusst. Cyril Imbert meint dazu: «Uns bleiben im Preiseinstiegssegment keine anderen Möglichkeiten, wenn wir das neue Schweizer Gesetz über Olivenöl respektieren wollen. Und das tun wir bei Manor selbstverständlich. Die Transformation unseres Olivenölsortimentes während den letzten anderthalb Jahren zeugt davon. Wir haben heute das fortschrittlichste und mit dem



Hinzukommen des ersten Vergine Olivenöls durch Aroden wohl auch das ehrlichste Angebot der Schweiz. Darauf können wir stolz sein.»

##Ende der Medienmitteilung##

Wörter	506
Zeichen ohne Leerschläge	3088
Zeichen mit Leerschlägen	3601

Wir freuen uns, wenn Sie diese interessante Nachricht berücksichtigen und stehen Ihnen für ergänzende Auskünfte sehr gerne zur Verfügung.



Silvan Brun  
CEO

