

**TEIKEI OLIVE** überträgt das Konzept der gemeinschaftlich getragenen Landwirtschaft auf den globalen Handel. Was lokal bereits auf vielen CSA-Höfen\* funktioniert, wird bei uns international weitergedacht: Menschen schliessen sich zusammen, um gemeinsam Landwirtschaft zu finanzieren. Schon vor Jahrhunderten wurde nach Prinzipien gearbeitet, die sich im Konzept der Solidarischen Landwirtschaft\* wiederfinden. Heute – in Zeiten der industrialisierten Landwirtschaft – scheint die Zeit reif, ein altes Erfolgskonzept aufleben zu lassen.

## Ein gesunder Olivenhain? Eine gesunde kleinbäuerliche Familie?

Wir arbeiten alle für dieses Ziel. Mit Aspekten von regenerativen, humusaufbauenden und kleinbäuerlichen Landwirtschaftsmethoden. Mit Begegnung und Dialog auf Augenhöhe, gefördert durch eine langjährige Beziehung zwischen Felix und Panos.

- ✦ Wir garantieren gemeinsam mit unseren Partner:innen in Griechenland eines der weltbesten Olivenöle.
- ✦ Du finanzierst zusammen mit allen Mitgliedern den Olivenanbau direkt und ohne Zwischenhandel.
- ✦ Wir ernten und füllen Deinen Ernteanteil ab und liefern ihn zu Deiner Verbrauchergemeinschaft oder zu Dir nach Hause.

Übrigens: Ausgerichtet auf die Pflege eines vertrauensvollen Dialogs, haben wir uns entschieden, die **TEIKEI** Koordinationsstelle bewusst nicht biozertifizieren zu lassen, während unsere Höfe dennoch nach bio-zertifizierten und ökologischen Standards arbeiten (Zertifikate sind auf Anfrage einsehbar).

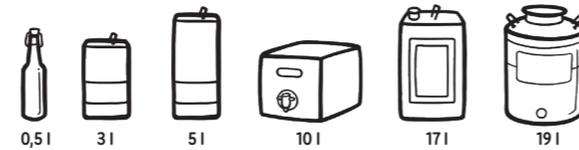
\* englisch: Community Supported Agriculture (CSA); japanisch: Teikei 提携

Kontakt Schweiz  
kontakt@teikeiolive.ch  
www.ch.teikei.shop

Kontakt Deutschland  
kontakt@teikeiolive.de  
www.de.teikei.shop



Unsere Olivenöle gibt es in folgenden Gebinden:  
0,5 l Bügelflasche, 3 l Kanister, 5 l Kanister, 10 l Bag-in-Box,  
17 l Kanister und 19 l Fass



Unsere Bügelflaschen sind Mehrweggebilde! Die leeren Flaschen auswaschen und am Pfandautomaten eines Getränkemarkts oder an einem Pfandautomaten in Deiner Nähe zurückgeben.

## Olivenöl unverpackt

Vorfrohe und erwartungsvolle Menschen mit inhaltsleeren Öl-Fässern treffen auf erntefrischen Olivenöl-Tank. Wir stehen bereit zur (Wieder-)Befüllung unserer 19 l Fässer. Von der Mühle in den Tank, vom Tank zur ersten Teilung in die Mehrwegfässer. Mit Euch oder per Post nach Hause, zum Teilen mit Familie, Nachbar:innen und Freund:innen. So geht ressourcenschonende Logistik, abfallvermeidendes Wirtschaften und gemeinschaftlicher Genuss.

## Olivenölabo

Durch Dein Olivenölabo wirst Du Teil einer gemeinschaftsgetragenen Wirtschaft, die inspiriert von den Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft arbeitet. Dein Beitrag wird von Deinem Konto abgebucht und richtet sich nach den ausgewählten Lieferrhythmen. Je nach gewähltem Lieferrhythmus buchen wir einmal jährlich ab oder in kleineren Abständen. Man kann entweder Einzelmitglied oder Verbrauchergemeinschaftsmitglied bei **TEIKEI OLIVE** werden. Bestellungen nehmen wir auf [www.teikei.shop](http://www.teikei.shop) entgegen. Probebestellungen sind auch in unserem Onlineshop möglich.

## Wie bekomme ich TEIKEI Olivenöl? Muss ich Mitglied sein?

**TEIKEI** Olivenöl kannst Du über verschiedenen Kanäle geniessen, dabei musst Du nicht unbedingt **TEIKEI OLIVE** Mitglied sein.

Du schliesst ein Abo bei uns ab und wirst damit Mitglied der **TEIKEI OLIVE** Gemeinschaft. Dies entspricht unserer Philosophie am meisten. Hier kannst Du Verantwortung übernehmen und genießt Dein Olivenöl am direktesten und günstigsten. Ist das für das das Richtige, dann besuche heute noch unseren Onlineshop und schliesse dort ein Abo ab.

Du bestellst als Nicht-Mitglied in unserem Online-Probiershop. Einfach, unkompliziert und schnell kannst Du Dir eine kleinere Menge **TEIKEI** Olivenöl bestellen, um erst einmal zu probieren, ob das Olivenöl Dir schmeckt, bevor Du Teil der Gemeinschaft wirst. Ist das für das das Richtige, dann besuche heute noch unseren Onlineshop und bestelle Dein Probeolivenöl in den drei verschiedenen Charakteren.



# TEIKEI OLIVE

---

community  
supported  
extra virgin  
olive oil

---



# Koroneiki Olivenöl

Das Olivenöl von **TEIKEI** Olive gibt es in den drei Ausführungen »mild«, »mittel« und »kräftig«. Je früher wir ernten, desto kräftiger ist das Olivenöl, je später, desto milder. Jede der drei Ausführungen ist kaltgepresst und wird sortenrein, ausschliesslich mit mechanischen Verfahren aus der Koroneiki Olive gewonnen und erfüllt somit alle Qualitätskriterien von extra nativem Olivenöl. Die Oliven werden schonend von Hand geerntet und sind zu 100 % frei von Pestiziden und Kunstdüngern. Alle unsere **TEIKEI** Olivenöle weisen eine hohe Qualität mit einem sehr geringen Säuregehalt auf.

## Kap Akritas

In den Ausläufern des Peloponnes, einem Naturschutzgebiet Namens Kap Akritas in Griechenland, pflegen Bauern und Bäuerinnen der **TEIKEI** Olive Gemeinschaft zum Teil Jahrhunderte alte Koroneiki Olivenbäume. Die Arbeits- und Preisgestaltung ist stets begleitet durch die Frage: »Was brauchst Du, damit Du und auch Deine Kinder Interesse haben, die Landwirtschaft weiter zu betreiben? Und für wie viele Familien kannst Du Olivenöl produzieren?«. Lange, stabile Beziehungen auf Augenhöhe, faire Arbeitsbedingungen sowie ökologisch diverse und gesunde Anbausysteme sind von zentraler Bedeutung. Dafür stehen wir im stetigen Dialog mit den beteiligten **TEIKEI** Höfen und allen interessierten Höfen und besprechen stets gemeinsam die nächsten Schritte.



## Grüne Olive »Zeus' Liebling«

Charakter: kräftig  
Geschmack: fruchtig-frisch, grasig, pfeffrig im Abgang  
Erntezeitpunkt: Oktober und Anfang November  
Produzent: Familie Marantos  
Anbaugebiet: Kap Akritas, Peloponnes, GR

Fettsäuregehalt: garantiert unter 0,5 %  
Polyphenole: min. 250 mg pro Liter

**Für alle, die einen kräftigen Geschmack mit ausgeprägten Charakterzügen lieben. Entdecke einen fruchtig-frischen Geschmack mit pfeffrigem Abgang.**

»Zeus' Liebling« ist unser kräftigstes Olivenöl. Der blumig-kräftige Geschmack des Olivenöls der grünen Oliven kitzelt am Gaumen, als würde es einen zum Lachen bringen wollen. Es hat den höchsten Anteil an gesundheitsfördernden Polyphenolen und hat bei einer täglichen Einnahme von 20 g Öl – das sind ein bis zwei Esslöffel – eine nachweislich gesundheitsfördernde Wirkung auf den menschlichen Organismus.

Aus sieben Kilogramm Oliven gewinnen wir einen Liter »Zeus' Liebling«.



## Violette Olive »Blütenfunkeln«

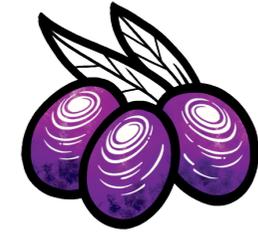
Charakter: mittel  
Geschmack: rund, vollmundig und grasig  
Erntezeitpunkt: ab November  
Produzent: Erzeugergemeinschaft  
Anbaugebiet: Sparti, Peloponnes, GR

Fettsäuregehalt: etwa 0,5 %

**Für alle, die einen vollmundigen Geschmack lieben. Entdecke eine wunderbare Balance zwischen leichten Geschmacksnuancen und edler Schärfe.**

»Blütenfunkeln« ist ein mittelkräftiges Olivenöl, welches wir im November und Dezember ernten. Der anfangs liebliche und junge Charakter bekommt im Rachen einen Hauch von Schärfe, die den warmen Frühling schon ankündigt. Diese einzigartige Variante verbindet die milde Frische von »Frühlingsgold« und die kraftvolle Intensität von »Zeus' Liebling«.

Ein Liter »Blütenfunkeln« wird aus rund 1.800 Oliven gewonnen.



## Schwarze Olive »Frühlingsgold«

Charakter: mild  
Geschmack: fruchtig-mild  
Erntezeitpunkt: Dezember bis Januar  
Produzent: Erzeugergemeinschaft  
Anbaugebiet: Sparti, Peloponnes, GR

Fettsäuregehalt: garantiert unter 0,8 %

**Für alle, die einen fruchtigen, runden Geschmack lieben und Olivenöl auch in grossen Mengen geniessen. Entdecke Aromen von Artischocken, Mandeln und Bananen.**

»Frühlingsgold« ist das mildeste der drei **TEIKEI** Olivenöle. Es entfaltet sein wunderbares Aroma wie Blüten, die sich morgens sanft zur Sonne öffnen. Es ist das am meisten produzierte Olivenöl bei uns. Da wir im Vergleich zu einer grünen Olive aus einer nahezu ausgereiften, schwarzen Olive mehr Olivenöl gewinnen können, bieten wir es zum niedrigsten Preis an.

Aus einem Olivenbaum gewinnen wir sechs Ernteanteile »Frühlingsgold«.

