

PRESSEMITTEILUNG

Gourmet-Olivenöl vom Olymp sprudelt am Prenzlauer Berg

„Pazianas Olivenöl“ hat in der Senefelderstraße mit reichhaltigem Sortiment qualitativ hochwertiger Olivenöle von qualitätsbewussten Herstellern aus verschiedenen europäischen Ländern eröffnet. Feinkost, ein ausgefallenes Weinsortiment und Spezialitäten rund um die Olive wie z.B. Konfitüre oder Tee runden das einmalige Sortiment ab.

Für Liebhaber griechischer, spanischer und italienischer Olivenöle der Spitzenklasse gibt es seit Ende September eine neue Anlaufstelle in Berlin. Bei „Pazianas Olivenöl“ in der Senefelderstraße 4 findet sich eine große Auswahl hochwertiger und oft preisgekrönter Öle, die das gesamte Geschmacksspektrum von Olivenöl von fruchtig über bitter bis hin zu scharf abdecken. Zudem wird kompetente Beratung rund um das gesunde und schmackhafte Öl geboten. Ladenbesitzer Themistokles Pazianas ist von Haus aus mit Olivenöl vertraut. Seine Familie baut bereits in vierter Generation Oliven am Hang des unteren Olymp im Tempetal in Griechenland an. Der 31-jährige, der zuvor als Artdirector in Agenturen in Hamburg und Athen arbeitete, gab seinen Beruf auf um sich ganz seiner Leidenschaft, dem Olivenöl, zu widmen und die Berliner auf den Geschmack zu bringen.

„Wir freuen uns, dass bei den Berlinern ein so großes Interesse an hochwertigem Olivenöl besteht“, sagt Ladenbesitzer Themistokles Pazianas. „Leider wird Olivenöl in der Wahrnehmung der Kunden häufig auf die qualitativ schlechte Ware der Discounter reduziert. Dabei gibt es bei Olivenöl wie bei Wein große geschmackliche und qualitative Unterschiede, was leider den wenigsten Käufern bekannt ist. Unsere Kunden können sämtliche im Laden angebotene Öle vor dem Kauf verkosten. Bislang hat die persönliche Kostprobe auch den größten Skeptiker von der Qualität unserer Produkte überzeugt.“

Unter den Olivenölen finden sich beispielsweise Maria Pacellis ausgewogen fruchtiges Terre Stregate, das frech pikante Ravida aus dem Süden Siziliens, das intensiv olivige Almasol aus Andalusien oder der Newcomer des Jahres „Jordan“ der gleichnamigen Familie aus Minden (das Öl wird auf Lesbos produziert). Massenproduzierte Olivenöle sind im Laden nicht zu haben. Themistokles Pazianas bietet durch Sortiment und Beratung auch ein Stück Aufklärung in Sachen Olivenöl. Die meisten Konsumenten haben zu Herstellung und Qualitätskontrollen viele Fragen, oft sind grundlegende Unterscheidungsmerkmale bei Geschmack und Geruch unbekannt. Themistokles Pazianas erklärt seinen Kunden daher wie Olivenöl hergestellt wird und welche Gütekriterien wirklich aussagekräftig sind.

„Die Konsumenten verlassen sich häufig auf Testergebnisse, die in Ladenketten als Werbung eingesetzt werden und leider nicht wirklich die oft mangelhafte Qualität der Öle wiedergeben“, so Themistokles Pazianas. „Der direkte geschmackliche und geruchliche Vergleich guter Öle mit Discounterölen war für viele unserer Kunden sehr überraschend.“

Zum Sortiment gehören außerdem einige ausgewählte griechische Weine. Ferner wird bei „Pazianas Olivenöl“ Feinkost, meist auf Oliven- oder Olivenölbasis, angeboten. Beispielsweise sind neben Oliven-Konfitüre und verschiedenen Olivenpasten auch mehrere Olivenblättertées sowie Produkte aus Olivenholz erhältlich. Für alle, die sich nicht nur gesund ernähren, sondern auch gut aussehen wollen, wird auch eine Naturkosmetikreihe auf Basis von Oliven angeboten.

Druckfähige Bilder finden Sie im WWW unter www.pazianas.de

Kontakt:

Pazianas Olivenöl
Senefelderstraße 4
10437 Berlin
tel/fax: 030-44 04 94 49

Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 12-20 Uhr
Sa: 11-16 Uhr