

Griechisches Olivenöl der Extraklasse

5NOSTIMO

Die in Straelen am Niederrhein beheimatete Firma IMEX AMESSOS Ulrich Meyn vertreibt mit 5NOSTIMO ein qualitativ hervorragendes griechisches Olivenöl, das dank eines exzellenten Anbaugebietes und seiner besonders sorgfältigen Verarbeitung nicht nur die Kunden, sondern auch die Fachwelt begeistert.

IMEX AMESSOS wurde 2007 von Ulrich Meyn ins Leben gerufen. „Ich wollte griechisches Olivenöl vom Gut eines Bekannten vermarkten, der in der Nähe von Kalamata auf einem 30 ha großen Areal in 300 bis 400 m Höhe einen Olivenhain bewirtschaftet“, erzählt Ulrich

nostimo“, lautet. „Pendanostimo‘ bedeutet so viel wie ‚ist das lecker!‘ und ‚penda‘ fünf“, erklärt der Geschäftsführer. „Daher nannte ich mein Olivenöl 5NOSTIMO.“ 5NOSTIMO gibt es in drei unterschiedlichen Verkaufseinheiten. Als gefiltertes Olivenöl in der 0,5-Liter Flasche und



Als Natives Olivenöl Extra vom Gourmet-Journal DER FEINSCHMECKER unter die 50 besten Olivenöle gewählt: 5NOSTIMO



Gründer und Geschäftsführer Ulrich Meyn (l.) am Messestand von IMEX AMASSOS auf der ProWein 2011 in Düsseldorf

Meyn. „Die Mitte bis Ende November geernteten Oliven wurden bis 2007 vom früheren Anbauer an den Staat vertrieben, der die Oliven unterschiedlichster Sorten einfach mischte und Billigprodukte herstellte.“

Viel zu schade für die Vorstellung von Ulrich Meyn, dessen Philosophie „Penda-

ungefiltert in der 3-Liter oder 5-Liter bag-in-box wird es an den Einzelhandel, insbesondere an den Weinfachhandel, oder über den E-Shop an private Kunden vertrieben.

„Die hohe Qualität unseres Olivenöls, das der Kategorie Natives Olivenöl Extra zuzuordnen ist, kommt nicht von ungefähr“, betont Ulrich

Meyn. „Wir ernten zu 60 Prozent grüne und zu 40 Prozent dunkle Oliven in reiner Handarbeit. Noch am selben Tag gehen die Oliven zu der erst 2008 in Betrieb genommenen Presse eines anderen Betreibers. Wenn nach zweieinhalb Monaten die Schwebstoffe abgesenkt sind, wird das Öl abgefüllt. In unserer licht- und luftdicht abgefüllten Box bleibt es durch das bag-in-box-System lange frisch. Für seine hohe Qualität ist 5NOSTIMO gleich mehrfach ausgezeichnet worden und wurde

u. a. vom Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER in der Ausgabe 6/2010 unter die besten 50 Olivenöle gewählt. Letztlich ist es wohl die Liebe zu Griechenland, die 5NOSTIMO zu einem Premiumprodukt macht. Olivenöl ist ein grandioses Produkt, das nicht zu günstig über den Ladentisch gehen sollte, denn bei Billigprodukten handelt es sich meistens um Ramsch. Mein Olivenöl, das im mittleren Preissegment angesiedelt ist, ist die ideale Zutat für Slow Food, nicht für Fast Food!“

IMEX AMASSOS Ulrich Meyn
Kortweg 4
D-47638 Straelen
www.5nostimo.com