

## **PRESSESPIEGEL**

01.01.2016 - 31.12.2016

---

### **Sotiris**

Erstellt von:



**»OBSERVER«**

Rückfragen unter:

Martschin & Partner GmbH, Albertgasse 1a, A-1080 Wien  
Tel: +43-1-409 77 20, Fax: DW 33  
Mail: [office@martschin.com](mailto:office@martschin.com), [www.martschin.com](http://www.martschin.com)

## CLIPÜBERSICHT

---

- 4 Neu am Markt: Premium-Olivenöl von SOTIRIS ab sofo...**  
 Mein Bezirk.at | 08.06.2016 | Auflage: 0 | WEB  
 Clipnr.: 71806699 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 6 Premium- Olivenöl**  
 Cooking | 24.06.2016 | Auflage: 95000 | PRINT  
 Clipnr.: 9861191 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 7 Bio-Olivenöl**  
 Medianet | 24.06.2016 | Auflage: 102000 | PRINT  
 Clipnr.: 9861477 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 8 Was hat die Bio-Olive mit dem Regenwurm zu tun?**  
 Gastro | 05.07.2016 | Auflage: 18000 | PRINT  
 Clipnr.: 9907164 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 9 Neues Bio-Olivenöl**  
 Weekend Magazin Wien | 08.07.2016 | Auflage: 196387 | PRINT  
 Clipnr.: 9886527 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 10 Neues Bio-Olivenöl**  
 Weekend Magazin Burgenland | 08.07.2016 | Auflage: 83912 | PRINT  
 Clipnr.: 9889330 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 11 Neues Bio-Olivenöl**  
 Weekend Magazin Salzburg | 08.07.2016 | Auflage: 101690 | PRINT  
 Clipnr.: 9892527 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 12 Neues Bio-Olivenöl**  
 Weekend Magazin Steiermark | 08.07.2016 | Auflage: 203861 | PRINT  
 Clipnr.: 9895320 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris
- 13 Neues Bio-Olivenöl**  
 Weekend Magazin Tirol | 08.07.2016 | Auflage: 101322 | PRINT  
 Clipnr.: 9903957 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris

»OBSERVER« GmbH

»Adresse: «OBSERVER« Haus, Lessinggasse 21, A-1020 Wien | **Fon/Fax:** +43 1 213 22 \*0 /\*300

»Email: [service@observer.at](mailto:service@observer.at) | **Web:** [www.observer.at](http://www.observer.at) / [www.talkwalker.at](http://www.talkwalker.at)

## CLIPÜBERSICHT

---

### 14 Erfrischt natürlich

Hotel & Design | 16.08.2016 | Auflage: 12000 | PRINT

Clipnr.: 9960406 | easyAPQ: n.a. | Suchbegriff: Sotiris

»OBSERVER« GmbH

»Adresse: «OBSERVER« Haus, Lessinggasse 21, A-1020 Wien | **Fon/Fax:** +43 1 213 22 \*0 /\*300

»Email: [service@observer.at](mailto:service@observer.at) | **Web:** [www.observer.at](http://www.observer.at) / [www.talkwalker.at](http://www.talkwalker.at)

Österreich > Wien > Josefstadt > Freizeit > Neu am Markt: Premium-Olivenöl von SOTIRIS ab sofort auch in BIO

08.06.2016, 10:57 Uhr

## Neu am Markt: Premium-Olivenöl von SOTIRIS ab sofort auch in BIO



4 Bilder

SOTIRIS BIO Oliveneöl 1L Flasche © Steinbach Trade OG

### Langjähriger Oliven- und Olivenöl-Spezialist SOTIRIS bringt mit „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ erstmals Olivenöl des griechischen BIO-Pioniers und führenden BIO-Olivenöl-Produzenten Epikouros auf den österreichischen Markt

Ab sofort ist das neue Premium BIO-Olivenöl „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ im österreichischen Handel erhältlich. Das Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronēiki-Oliven der Region Kalamata/Messinien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. Erkennungsmerkmal der außergewöhnlichen Ein-Literflasche für Vielverbraucher und den Gastro-Bereich ist der Anhänger „Was hat die BIO-Olive mit dem Regenwurm zu tun?“, der auf die besondere Bedeutung des kontrolliert biologischen Anbaus hinweist.

### Olivenöl vom griechischem BIO-Pionier Epikouros erstmals in Österreich erhältlich

„Mit unserem neuen BIO-Olivenöl nativ extra öffnen wir uns dem gesteigerten Kundenbedürfnis nach Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau“, sagt Mag. Alexander Steinbach, Gründer der Marke SOTIRIS und Geschäftsführer der Steinbach Trade OG. „Mit Epikouros haben wir den griechischen BIO-Pionier als Partner an Land ziehen können: Epikouros ist mit einer Produktion von mehr als 900 Tonnen jährlich der größte Produzent von griechischem BIO-Olivenöl nativ extra sowie BIO Tafeloliven und seit den 1990er Jahren Wegbereiter für biologische Landwirtschaft in Griechenland.“

Unter dem Namen SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra ist BIO-zertifiziertes Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau von Epikouros erstmals auch in Österreich erhältlich. Vertrieben wird es für Vielverwender und den Gastro-Bereich in der Ein-Literflasche bei Metro und im ausgewählten Feinkosthandel.

### Josefstadt

Wählen Sie Ihren Bezirk



394

Hannes Martschin

Regionaut aus Josefstadt

am 08.06.2016

Folgen

Was ist ein Regionaut?

6 Leser

### Prospekte aus Josefstadt

#### Penzinger Bezirksfestwochen



mehr >

### Lokale Kleinanzeigen aus Josefstadt

Gratis inserieren & Schnäppchen finden!

Auto & Motor Elektromarkt

Immobilien Marktplatz

Arbeitsplatz Österreich Arbeitsplatz Josefstadt



- Top-Angebote
- wertvolle Tipps
- zuverlässige Partner

Hier gehts zu den Profis aus der Region

### Gewinnspiel: Larimar Wohlfühlurlaub

Den Alltag vergessen und zu neuer Gesundheit finden. Inmitten des sanft hügeligen Südburgenlandes am Sonnenhügel von Stegersbach, einem Ort voll natürlicher Energie und...





## Typisch grasiger Geschmack von den Hainen des Peloponnes

Die Koronëiki-Oliven für das SOTIRIS Bio-Olivenöl nativ extra stammen aus Hainen der Region Kalamata/Messinien am Peloponnes. Typisch für diese Region ist der mittelfruchtige, frisch-grasige Geschmack, der etwas an Artischocke erinnert und sich auch in allen konventionellen Olivenöl-Produkten der Marke SOTIRIS findet.

Eine Verkostung des von der Universität Kalamata zertifizierten Olivenöl-Experten Christos Adamopoulos brachte folgendes Ergebnis für das neue SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra: Schärfe 3,9, Fruchtigkeit 4,8 und Bitterkeit 3,4. Die drei Ergebnisse sind auf der Skala von 1 bis 10 alle im mittleren Bereich, der Geschmack ist sehr ausbalanciert.

## Was hat die BIO-Olive mit dem Regenwurm zu tun? – Origineller Anhänger auf jeder Flasche SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra erläutert BIO-Kreislauf

Typisches Erkennungsmerkmal für das neue BIO-Olivenöl nativ extra der Marke SOTIRIS ist der Anhänger „Was hat die BIO-Olive mit dem Regenwurm zu tun?“ am Flaschenhals, der auf die besondere Bedeutung des kontrolliert biologischen Anbaus hinweist: Dank seiner Gründung schenkt der BIO-Olivenanbau Mikroorganismen und Kleintieren wie dem Regenwurm einen gesunden Lebensraum. Der Regenwurm durchwühlt dafür unermüdlich die obersten Bodenschichten. Er durchlüftet so mit seinen Gängen die Erde, die darin Wasser und wichtige Nährstoffe aufnimmt. Das stärkt die natürlichen Abwehrkräfte der Olivenbäume und zieht weitere Nützlinge an, was den Gebrauch von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden überflüssig macht.



♥ Gefällt mir

### Aktuell meistgelesen



**David Alaba signiert persönliches Graffiti in der Donaustadt**  
DONAUSTADT. David Alaba kommt und alles steht Kopf: Die...



**Sittenstrolch zog in S-Bahn vor Frau Hosen aus** Schock für eine Pendlerin auf S7-Strecke: Anstatt sich auf...



**Express Fotobücher neu in Wien bei BILDERmacher. 24 Stunden...** Bequem von Zuhause oder in einer Filiale in Ihrer...



**FPÖ ficht Bundespräsidentenwahl an: "Hofer hätte Präsident..."** WIEN. Bis zum letzten Tag der Frist hat es gedauert, bis...



**Maßgefertigte Einrichtungsstücke und individuelle Lösungen...** Einmal selbst Designer sein! Das Label „FABBRICA“ fertigt...



**Anzeichen einer Thrombose** Übergewicht, hohes Alter und wenig Bewegung, etwa durch...



**Das Meidlinger KFZ Center feiert Jubiläum! Profitieren Sie...** Das MEIDLINGER KFZ CENTER hat vor kurzem sein 1-Jähriges...



**Neue Öffi-Tarife in der**

## COOKING Produkt-Tipp: Premium-Olivenöl

**BIO-Pionier Epikouros** bringt „Sotiris Bio-Olivenöl nativ extra“ auf den Markt, welches aus Koronëiki-Oliven gewonnen wird und den typischen, frisch-grasigen Geschmack trägt. Aus nachhaltig kontrolliertem Anbau, ab sofort bei Metro oder im ausgewählten Feinkosthandel als 1-Liter-Flasche erhältlich.





© Steinbach Trade

## Bio-Olivenöl

Der langjährige Oliven- und Olivenöl-Spezialist Sotiris bringt mit „Sotiris Bio-Olivenöl nativ extra“ erstmals Olivenöl des griechischen Bio-Pioniers und führenden Bio-Olivenöl-Produzenten Epikouros auf den österreichischen Markt; der typisch grasige Geschmack stammt dabei von den Hainen des Peloponnes.

[www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)



„MIT UNSEREM NEUEN BIO-OLIVENÖL NATIV EXTRA ÖFFNEN WIR UNS DEM GESTEIGERTEN KUNDENBEDÜRFNIS NACH OLIVENÖL AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU“, SAGT ALEXANDER STEINBACH, GRÜNDER DER MARKE „SOTIRIS“ UND GESCHÄFTSFÜHRER STEINBACH TRADE

**Sotiris-Bio-Olivenöl** nativ extra aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronäiki-Oliven der Region Kalamata/ Messinien am Peloponnes. Vom griechischen Bio-Pionier Epikouros produziert, hat es einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. Das Erkennungsmerkmal der Ein-Literflasche für Vielverbraucher und den Gastro-Bereich ist der Anhänger am Flaschenhals „Was hat die Bio-Olive mit dem Regenwurm zu tun?“, der auf die besondere Bedeutung des kontrolliert biologischen Anbaus hinweist und den Bio-Kreislauf erläutert.

Dank seiner Gründung schenkt der Bio-Olivenanbau Mikroorganismen und Kleintieren wie dem Regenwurm einen gesunden Lebensraum. Der Regenwurm durchwühlt dafür unermüdlich die obersten Bodenschichten. Er durchlüftet so mit seinen Gängen die Erde, die darin Wasser und wichtige Nährstoffe aufnimmt. Das stärkt die natürlichen Abwehrkräfte der Olivenbäume und zieht weitere Nützlinge an, was den Gebrauch von chemisch-synthetischen Düngemitteln und Pestiziden überflüssig macht.

**Typisch grasiger Geschmack von den Hainen des Peloponnes**

Typisch für die Koronäiki-Olive ist der mittelfrüchtige, frisch-grasige Geschmack, der etwas an Artischocke erinnert. Eine Verkostung des von der Universität Kalamata zertifizierten Olivenöl-Experten Christos Adamopoulos brachte für das neue Olivenöl folgendes Ergebnis: Schärfe 3,9, Fruchtigkeit 4,8 und Bitterkeit 3,4. Die drei Ergebnisse sind auf der Skala von 1 bis 10 alle im mittleren Bereich, der Geschmack ist sehr ausbalanciert.

*Unter dem Namen Sotiris-Bio-Olivenöl nativ extra ist Bio-zertifiziertes Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau von Epikouros erstmals auch in Österreich erhältlich. Vertrieben wird es für Vielverwender und den Gastro-Bereich in der Ein-Literflasche bei Metro sowie im Feinkosthandel.*

# Was hat die Bio-Olive mit dem Regenwurm zu tun?

Der Oliven- und Olivenöl-Spezialist Sotiris bringt mit „Sotiris Bio-Olivenöl nativ extra“ erstmals das Olivenöl des griechischen Bio-Pioniers Epikouros auf den österreichischen Markt.

Bilder: Epikouros, Steinbach Trade OG

GASTRO 7/2016 | KULINARIK | MIX & NEWS 34

6

**NEWS**

**Neues Bio-Olivenöl**

Das Olivenöl „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Oliven der Region Kalamata/Messenien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. [www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)



16/

**NEWS**

**Neues Bio-Olivenöl**

Das Olivenöl „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronäiki-Oliven der Region Kalamata/Messenien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. [www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)



12

**NEWS**

**Neues Bio-Olivenöl**

Das Olivenöl „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Oliven der Region Kalamata/Messenien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. [www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)



NO

NEWS



**Neues Bio-Olivenöl**

Das Olivenöl „SOTIRIS BIO-Ölivenöl nativ extra“ aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Öliven der Region Kalamata/Messenien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. [www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)

2A /

**NEWS**

**Neues Bio-Olivenöl**

Das Olivenöl „SOTIRIS BIO-Olivenöl nativ extra“ aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Oliven der Region Kalamata/Messenien am Peloponnes, wird vom griechischen BIO-Pionier Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack. [www.sotiris.cc](http://www.sotiris.cc)





### Das Premium-Olivenöl

Der Oliven- und Olivenöl-Spezialist **Sotiris** bringt mit „Sotiris Bio-Olivenöl nativ extra“ erstmals Olivenöl des führenden griechischen Bio-Olivenöl-Produzenten Epikouros auf den österreichischen Markt. Das Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Oliven aus der Region Kalamata/Messinien, wird von Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack.



### Perfekte Kombination

Der Genuss des traditionellen, italienischen Mokka-Kaffees verbunden mit ausgeklügelter **De'Longhi-Technologie**. Dank automatischer Abschaltung und Warmhaltefunktion läuft der Kaffee niemals über und bleibt für bis zu 30 Minuten warm und aromatisch, sodass auf einfachstem Weg typisch italienischer Mokka zubereitet werden kann.

### Erfrischt natürlich

Herkömmliche Limonaden enthalten oftmals viel Zucker, künstliche Aromen und Farbstoffe. Der steirische **Obsthof Retter** hat nun eine echte Bio **Naturlimonade** auf den Markt gebracht und zeigt, dass es auch anders geht. Die neue Bio Naturlimo Granatapfel mit Safran enthält zu 51 % Biogranatapfel-Direktsaft aus reiner Kernpressung, verfeinert mit exquisitem Safran, Quellwasser und etwas Kohlensäure – und sonst nichts.



### Teatime

**Bredemeier** steht für hochwertige Teekannen und Tee-Accessoires in bester Qualität. Neben doppelwandigen Kannen aus Edelstahl, Varianten aus Gusseisen und Porzellan wird mit der Teekanne „Pisa“ auch ein Produkt aus einwandigem Borosilikat-Glas angeboten. Durch einen feinmaschigen Edelstahl-Filter ist sie bestens für die Zubereitung von losem Tee geeignet und lässt sich in der Spülmaschine reinigen.

### Die Tattoo Edition

Individualität und Ausdruck, Schmuck und Statement – wer Tattoos trägt, hat etwas zu sagen. Aussagekräftig sind damit auch die neuen Etiketten der **Vöslauer** Sonderedition No 4. Diese zeigen ab Juli sechs verschiedene Tattoo-Motive, entwickelt vom Wiener Tattoo Künstler Steve Little Fingers, und rücken die Vöslauer 0,75l Glasflaschen für die Gastronomie ins Zentrum der Aufmerksamkeit auf jedem Tisch.



### Der Crema Duo

Zwei Bohnensorten, zwei Präzisionsmahlwerke, Frischmilch für perfekten Milchschaum und ein repräsentatives Design zeichnen den neuen Crema Duo aus dem Hause **Kaffee Partner** aus. So fällt es leicht, ein guter und perfekter Gastgeber zu sein.