

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



## Erlebniswelt OLIVENÖL auf der BIOFACH 2018:

### Neues Konzept und „Parcours der Aromen“ bieten mehr Interaktion

Die Erlebniswelt OLIVENÖL der BIOFACH 2018 präsentiert sich mit einem neuen Standkonzept, das die Fachbesucher der Messe noch stärker einbezieht – sowohl sensorisch als auch visuell.

Wer sich auf der Weltausstellung für Bio-Lebensmittel umfassend über die Vorzüge von Olivenöl aus biologischem Anbau überzeugen möchte, hat jetzt noch mehr Möglichkeiten dazu. Dafür wurde das erprobte Konzept der Erlebniswelt in einigen Punkten optimiert und mit Innovationen angereichert. Beliebte Bestandteile, wie die Fachvorträge von Experten aus Kulinarik, Wissenschaft und Sensorik werden um vielfältige Verkostungen erweitert.

Für einen klaren Fokus auf die Beratungsleistung der Erlebniswelt OLIVENÖL steht der kompakte Standbau, in dem alle Angebote und Ansprechpartner direkt vor Ort zu finden sind. Die rechteckig angelegte Theke vereint nun die Zone für die Blindverkostung zum Olivenöl-Preis, den offenen Probierbereich und leitet über zum „Parcours der Aromen“, der eine der Neuerungen in diesem Jahr darstellt.

Am „Parcours der Aromen“ können Interessierte sechs der am häufigsten vorkommenden Olivenöl-Aromen in Reinkultur riechen. Dazu gehören: Artischocke, Apfel, Tomatengrün, unreife Banane, frischgeschnittenes Gras und Mandel. Praktikabel wird dies mit Gläsern, die jeweils das frische Naturprodukt bereithalten. Erklärende Täfelchen schlagen dann den direkten Bogen zu den präsentierten Ölen im Probierbereich, indem aufgeführt wird, in welchen Sorten die Aromen idealtypisch enthalten sind. Korrespondierend informieren Aufsteller zu jedem Öl über dessen Aromaprofil.

Eine weitere Neuerung bildet die Einteilung der teilnehmenden Öle nach der Intensität ihrer Fruchtigkeit. Diese offiziell anerkannte Kategorisierung kennt drei Intensitäten, in denen sich die Olivenölfrucht ausdrückt:

#### Veranstalter

#### Organizer

NürnbergMesse GmbH  
Messezentrum  
90471 Nürnberg  
Germany  
T +49 9 11 8606-0  
F +49 9 11 8606-8228  
info@biofach.de  
www.biofach.de  
www.biofach.com

#### Vorsitzender des Aufsichtsrates Chairman of the Supervisory Board

Dr. Ulrich Maly  
Oberbürgermeister der  
Stadt Nürnberg  
Lord Mayor of the  
City of Nuremberg

#### Geschäftsführer

#### CEOs

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

#### Registergericht

#### Registration Number

HRB 761 Nürnberg

#### Internationaler Schirmherr

#### International Patron



#### Nationaler Ideeller Träger

#### National Supporting Organisation

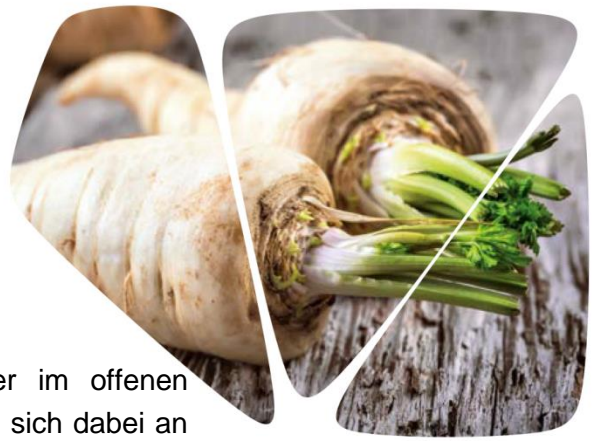
#### BÖLW

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

# BIOFACH2018

into organic



leicht, mittel und intensiv. So können die Fachbesucher im offenen Probierbereich auf eigene Faust systematisch vorgehen und sich dabei an Bildtafeln orientieren. Beginnend mit den „leichten“ Ölen wird eine sinnvolle Steigerung über „mittel“ bis „intensiv“ nachvollziehbar.

Auch die Fachvorträge sind 2018 auf eine stärkere Interaktion mit den Teilnehmern ausgerichtet. Neben den reinen Olivenölverkostungen, die über Herkunft, Typizität oder Produktion informieren, kann auch zu den anderen Themen mit-verkostet werden. So bieten die wissenschaftlichen Vorträge über die Bestimmung von Herkunft und Inhaltsstoffen zudem Geschmacksproben zur sensorischen Nachvollziehbarkeit der Forschungsergebnisse. Zwei Köche werden den Einsatz von Olivenöl in ihrer Küche anhand von kleinen Kostproben demonstrieren. Schließlich werden professionelle Degustationen das Publikum fitmachen für die Blindverkostung zum Olivenöl-Preis. Diese international anerkannte Auszeichnung wird den besten auf der Erlebniswelt OLIVENÖL eingereichten Olivenölen rein auf Basis der Urteile der Fachbesucher verliehen. Eine weitere Besonderheit des Preises: die Urkunden werden noch am Messe-Freitag auf Basis der zeitnah ausgewerteten Daten „live“ übergeben. Ein Event, der den Höhepunkt der umfangreichen Aktivitäten und Angebote der Erlebniswelt darstellt.

Weiter Informationen und eine Übersicht zum Programm der Erlebniswelt OLIVENÖL unter:

[www.biofach.de/de/events/2/erlebnisswelt-olivenoel/639271](http://www.biofach.de/de/events/2/erlebnisswelt-olivenoel/639271)

## **Ansprechpartner für Presse und Medien**

Barbara Böck, Helen Kreisel, Marie-Claire Ritzer

T 49 9 11. 86 06-86 46

F 49 9 11. 86 06-12 86 46

[marie-claire.ritzer@nuernbergmesse.de](mailto:marie-claire.ritzer@nuernbergmesse.de)

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: [\*\*www.biofach.de/news\*\*](http://www.biofach.de/news)

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter: [\*\*www.biofach.de/presse\*\*](http://www.biofach.de/presse)