



**PANNOLIO**

WERDEN SIE TEIL DER PANNOLIO GENOSSENSCHAFT

**Das Synonym für  
Olivenöl aus Österreich.**

DIE MISSION

## **Wir haben, was nicht jeder hat. Eine Mission, und einen starken Willen!**

Die einen versuchen den Klimawandel zu bekämpfen – wir gehen mit ihm. Seit einigen Jahren, und das wird sich in Zukunft nicht ändern, ist das Klima im österreichischen Flachland perfekt für den Olivenbaum geeignet – selbst die Toskana ist heute teilweise zu trocken dafür.

Die Mission: Unsere Landwirtschaft revolutionieren. Wir möchten mit unserem Olivenöl aufzeigen, dass wenn sich manche Türen schließen, sich andere dafür öffnen. Die Dürre macht unseren „klassischen“ Kulturen wie Mais oder Weizen sehr zu schaffen - ein Problem, welches die Olive nicht hat.

Werden Sie Teil unserer Olivenöl-Genossenschaft und bewirken Sie mit uns gemeinsam Großes!



WIR STELLEN DIE LANDWIRTSCHAFT AUF DEN HÖCK

## Was hinter Pannolio steckt, ist mehr als nur eine verrückte Idee

Unzählige Male wurden wir auf unser Projekt angesprochen - „Geht denn das?“ - und die Antwort ist ganz simpel.

Es gibt hunderte verschiedene Sorten des Olivenbaums. Unsere wichtigste Aufgabe war es die winterharten Sorten unter die Lupe zu nehmen und den perfekten Öl-Cuveé zwischen Bestäuber- und Trägerbaum zu kreieren um einen einzigartigen Geschmack und genetische Vielfalt im Olivenhain zu erhalten.

Von der Zucht der Baum-Setzlingen bishin zum fertig abgefüllten Olivenöl ist die gesamte Wertschöpfungskette innerhalb der Genossenschaft und damit erster Ansprechpartner bezüglich Olivenkompetenz in Österreich - egal ob für Landwirte oder Privatpersonen welche Oliven im Garten heranziehen möchten.

DAS IST WIN-WIN

## Die Vorteile auf einen Blick:

Mit Ihrem Beitritt in die erste Olivenöl-Genossenschaft Österreichs können Sie durch Ihr Mitsprache- und Stimmrecht großartig bewegen - als Mitglied profitieren Sie in allen Belangen und haben exklusiv Zugang zu Österreichs ersten Olivenöl - einmalig im Geschmack.

Das Wichtigste: Von unserer Genossenschaft soll jeder profitieren - Landwirte, Gemeinden und Olivenöl-Liebhaber!

## Die Vorteile für unsere Landwirte

Als Landwirt profitieren Sie von unserem umfangreichen jahrelang gesammelten Know-How über die Olivensorten, Pflege und Schutz und alles andere was notwendig ist, um in unseren Breitengraden hochwertiges Olivenöl zu produzieren.

Als PANNOLIO-Landwirt haben Sie exklusiv Zugang zu all unseren Olivensorten im Shop zum bestmöglichen Preis. Natürlich beraten wir Sie, welche Sorten sich für Ihre Lagen am besten eignen, und begleiten Sie auf der aufregenden Reise vom Anlegen des Hains bis hin zum Ernten der Früchte.

Die frisch geernteten Oliven liefern Sie direkt an PANNOLIO ab und erhalten durch die Genossenschaft den höchstmöglichen Preis für Ihre hochwertigen Früchte.

Sie müssen sich weder um Investitionen wie die Ölpresse, noch um die Vermarktung des Olivenöls kümmern. Das Olivenöl wird direkt von PANNOLIO produziert und vertrieben.

## Die Vorteile für unsere Gemeinden

Dank unseren extrem Winterharten Sorten, welche bis zu -18°C standhalten, haben Gemeinden, die Mitglied von PANNOLIO werden, die einmalige Chance Ihrem Ortsbild ein einmaliges Flair zu verleihen.

Als PANNOLIO-Mitglied erhält Ihre Gemeinde unsere bereits vorgezogenen Olivenbäume zu Top-Konditionen. Diese werden idealerweise im Ortsgebiet ausgepflanzt. Dies wirkt sich zusätzlich positiv auf die Umwelt aus.

Sobald die Olivenbäume Früchte tragen, werden diese von uns abgeerntet und Sie haben die Chance, ein eigenes etikettiertes Gemeinde-Olivenöl zu erwerben z.B. „Eisenstadt Stadt-Olivenöl“, welches die Gemeinde zum Sonderpreis erwerben, und anschließend selbst vertreiben kann. z.B. durch die Platzierung in Vinotheken, Hotels, Pensionen, Restaurants etc.

Der größte Vorteil liegt in den Früchten: Da Oliven direkt vom Baum ungenießbar sind, müssen Sie sich keine Sorgen über möglichen Diebstahl machen.

## Die Vorteile für Olivenöl-Liebhaber

Sie sind Kulinariker, Feinschmecker und Olivenöl-Liebhaber? Dann ist dies die einmalige Chance für Sie, Österreichs erstes Olivenöl zu erhalten!

PANNOLIO Olivenöl ist besonders in den ersten Jahren stark limitiert, sodass wir uns dazu Entschlossen haben, dieses exklusiv für unsere PANNOLIO-Genossenschaftsmitglieder anzubieten.

Als Mitglied hast du also exklusiv die Chance unser Öl zu erwerben. Dabei beliefern wir unsere Mitglieder in der Reihenfolge der Zeichnung.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit, die Oliven von Ihrem Olivenbaum aus Ihrem Garten zu ernten, und in unserer PANNOLIO-Olivenölpresse zu Ihrem eigenen Olivenöl fertigen zu lassen.

Die Zeichnung eines Anteils beträgt € 100,- und erlaubt Ihnen, unser Öl zu erwerben sowie Ihre eigenen Oliven pressen zu lassen. Zusätzlich erhalten Sie einmal Jährlich einen umfangreichen Bericht über unsere Fortschritte.

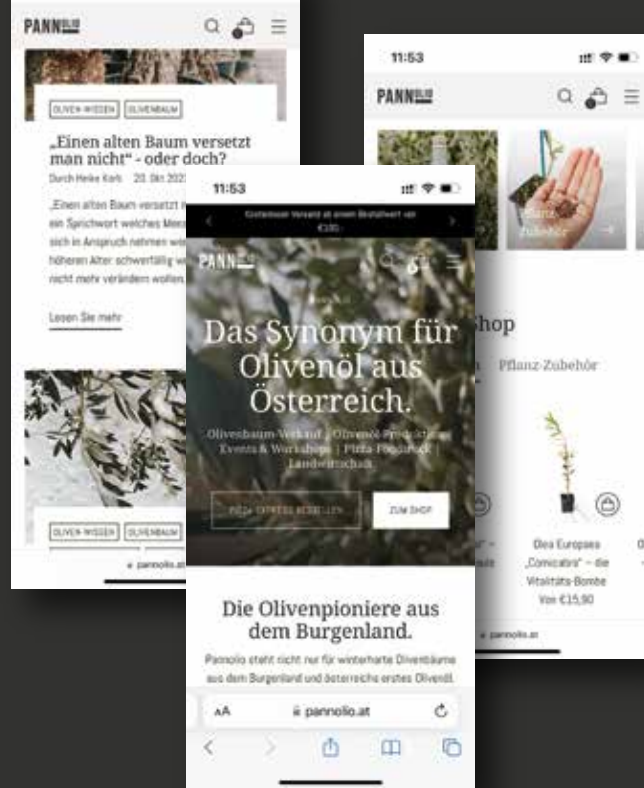
FÜR JEDEN DEN PASSENDEN BAUM

## Zugriff auf über 50 verschiedene Olivensorten aus unserem Shop

Eine unserer wichtigsten Aufgaben ist die Wahrung der unterschiedlichen Olivensorten.

Darunter befinden sich auch einige alte Elit-Sorten, welche problemlos bis zu  $-18^{\circ}\text{C}$  stand halten, und bereits verloren geglaubt waren.

Abgesehen von einer Vielzahl an Sorten und Setzlingen, dient unsere Plattform pannolio.at als zentrales Tool um unser hart angeeignetes Wissen über die Oliven an unsere Mitglieder zu vermitteln, und das Unwissen über die Olive ein für allemal aus den Köpfen der Menschen zu verbannen.



[www.pannolio.at](http://www.pannolio.at)

OLIVENÖL MADE IN AUSTRIA

WERDEN SIE JETZT MITGLIED!

## Machen Sie großartiges noch Größer - Österreichs erstes Olivenöl.

Mit Ihrem Beitrag können wir einen weiteren Schritt in die Zukunft Autarkie Österreichs setzen.

Nutzen Sie die einmalige Chance, und sichern Sie sich Ihr OLIVENÖL MADE IN AUSTRIA.

Werden Sie jetzt Teil unserer Olivenöl-Genossenschaft, und sein auch Sie Teil von Österreichs ersten Olivenöl.





PANNOLIO e.G.  
Pannonische Olivenöl Genossenschaft

7000 Eisenstadt, Austria  
[www.pannolio.at](http://www.pannolio.at) | [team@pannolio.at](mailto:team@pannolio.at)