



martin steffel

Aus Vision wird TUN. Aus TUN wird Erfolg.

Lieber Roman,

ich bin immer wieder überrascht, was dabei herauskommen kann, wenn jemand bereit ist, sich für seine Kundinnen und Kunden sprichwörtlich die Finger schmutzig zu machen.

Spätestens als ich bei unserer kleinen Feier gesehen habe, mit welcher Leidenschaft und Genauigkeit Du die Produkte der BERTHOLD G.m.b.H. präsentierst - Stichwort Öltemperaturkontrolle - war für mich klar: Du verkaufst nicht einfach nur Öl. Du verstehst Dein Produkt, kennst seine Eigenschaften und weißt genau, worauf es bei der richtigen Verwendung ankommt.

Fast bedaure ich, heute kein Gastronom mehr zu sein. Denn wäre ich noch in der Gastronomie tätig, würde ich ab sofort einen wesentlichen Teil meiner benötigten Öle bei der BERTHOLD G.m.b.H. bestellen.

Ich habe diese Woche sogar nachgerechnet: Allein für das Catering benötigte ich damals durchschnittlich rund 50 Liter Öl pro Monat - über alle verwendeten Ölsorten hinweg. Der zusätzliche Bedarf für den Handel mit hochwertigen Ölen sowie mein eigenes Olivenöl sind in dieser Menge noch gar nicht berücksichtigt.

Und ja, ich hatte damals sogar meine „eigenen“ Olivenbäume und dadurch mein eigenes Olivenöl. Entsprechend kritisch und neugierig war ich, als ich die Möglichkeit bekam, Euer Öl zu testen. Geschmack, Geruch, Aussehen und Verhalten bei der Verarbeitung waren für mich besonders spannend.

Mein ehrliches Fazit: Die Öle der BERTHOLD G.m.b.H. zählen für mich zu den absoluten Favoriten.

Ich habe deshalb bereits begonnen, meine früheren Kontakte aus Gastronomie und Catering durchzugehen, um Dir gezielt Empfehlungen aussprechen zu können.

Vielen Dank für Deine Leidenschaft, Deine Expertise und vor allem für die Qualität, die man bei Euren Produkten nicht nur sehen, sondern auch riechen und schmecken kann.



Martin