

oliv

DIE GRÜNEN SEITEN
DES LEBENS

Mediadaten 2025

Beliebt, kompetent, etabliert:
oliv – die Schweizer Zeitschrift
für ein nachhaltiges Leben.
Monatlich über 70000 Leserinnen
und Leser.

Gültig ab 2025



Über *oliv*

Unsere Philosophie

Die grünen Seiten des Lebens: Das Magazin *oliv* richtet sich seit 2010 an Menschen, die eine moderne, ausgewogene und natürliche Ernährung bevorzugen, einen bewussten, nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen pflegen und sich um das eigene wie auch um das Wohl des Planeten kümmern. Mit zwölf Ausgaben pro Jahr in Deutsch sowie vier in Französisch bieten wir unseren Leserinnen und Lesern spannende Geschichten, Hintergrundinformationen und viel Wissenswertes rund um «die grünen Seiten» des Lebens. Unsere Streifzüge durch die Welt zertifizierter Produkte vom Feld bis zum Endprodukt laden zum Entdecken und Kennenlernen ein.

Hier liegt *oliv* auf

- Biofachgeschäfte, Reformhäuser, Drogerien, Alnatura-Geschäfte
- Direktvermarkter (Hofläden und Marktfahrer)
- Naturnahe Anlässe, Ausstellungen, Pressecorner und Kooperationen
- Partnerschaften mit Verbänden, Organisationen und Messen

Herausgeberin:

Vita Oliv AG
Staufferstrasse 2
CH-5703 Seon
T: +41 62 552 04 00
www.oliv-zeitschrift.ch

Auflage

32 000

Exemplare in Deutsch
(monatlich)

4 000

Exemplare in Französisch
(vier Ausgaben)

Altersstruktur

18 – 29 Jahre	4 %
30 – 50 Jahre	19 %
50 – 70 Jahre	57 %
70 und älter	20 %

Geschlechter

Mann	12 %
Frau	88 %

Ernährungsformen

Flexitarier	44 %
Vegetarier	26 %
Fleischesser	14 %
Veganer	8 %
Sonstiges	8 %

Lesertreue

regelmässig/immer	80 %
gelegentlich (bis 5-mal)	18 %

Einfluss auf Kaufverhalten

redaktionelle Beiträge	79 %
Anzeigen	77 %

Interessengewichtung

Produzenten/Reportagen	75 %
Gesundheit/Ernährung	74 %
News aus dem Biobereich	72 %
Rezepte	71 %
Produktinformationen	65 %
Umwelt	60 %
Natürliche Pflege	35 %

Leser pro Haushalt ø 1,6

Leserschaft Schweiz

68 000

in der Deutschschweiz
(monatlich)

16 000

in der französischen
Schweiz
(vier Ausgaben)

Termine 2025

Deutsch		Insertionsschluss	Druckabgabeschluss	Erscheinung
01 2025	Januarausgabe	21.11.2024	29.11.2024	24.12.2024
02 2025	Februarausgabe	31.12.2024	08.01.2025	30.01.2025
03 2025	Märzausgabe	28.01.2025	05.02.2025	27.02.2025
04 2025	Aprilausgabe	25.02.2025	05.03.2025	27.03.2025
05 2025	Maiausgabe	25.03.2025	04.04.2025	26.04.2025
06 2025	Juniausgabe	24.04.2025	02.05.2025	27.05.2025
07 2025	Juliausgabe	27.05.2025	04.06.2025	26.06.2025
08 2025	Augustausgabe	26.06.2025	04.07.2025	29.07.2025
09 2025	Septemбераusgabe	29.07.2025	06.08.2025	28.08.2025
10 2025	Oktoberausgabe	28.08.2025	05.09.2025	27.09.2025
11 2025	Novemбераusgabe	30.09.2025	08.10.2025	30.10.2025
12 2025	Dezemberausgabe	28.10.2025	05.11.2025	27.11.2025
01 2026	Januarausgabe	25.11.2025	03.12.2025	24.12.2025
Französisch		Insertionsschluss	Druckabgabeschluss	Erscheinung
01 2025	Frühling	23.12.2024	08.01.2025	29.01.2025
02 2025	Sommer	20.03.2025	04.04.2025	26.04.2025
03 2025	Herbst	21.07.2025	06.08.2025	28.08.2025
04 2025	Winter	22.09.2025	08.10.2025	30.10.2025

Leseverhalten

79%
regelmässig

18%
gelegentlich

3%
selten

Anzeigen

Formate	Randabfallend (B x H)* + 3 mm Beschnitt	Ausgabe Deutsch €	Ausgabe Französisch €
2/1 Seite	420 x 297 mm*	7800.–	5750.–
1/1 Seite	210 x 297 mm*	4400.–	3000.–
1/2 Seite hoch	105 x 297 mm*	2250.–	1500.–
1/2 Seite quer	210 x 146 mm*	2250.–	1500.–
1/3 Seite hoch	76 x 297 mm*	1900.–	1250.–
1/3 Seite quer	210 x 99 mm*	1900.–	1250.–
1/4 Seite hoch	92 x 136 mm	1250.–	750.–
1/4 Seite quer	210 x 75 mm*	1250.–	750.–
1/8 Seite quer	92 x 65 mm	650.–	380.–

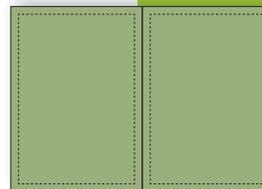
Exklusivität (Anzeigenplatzierung): 10% Zuschlag

Publireportagen

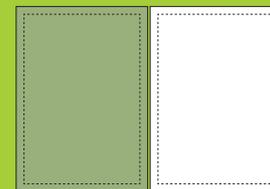
Formate	Randabfallend (B x H)* + 3 mm Beschnitt	Ausgabe Deutsch €	Ausgabe Französisch €
2/1 Seite	420 x 297 mm*	6900.–	4800.–
1/1 Seite	210 x 297 mm*	4000.–	2400.–
1/2 Seite hoch	105 x 297 mm*	2100.–	1250.–
1/2 Seite quer	210 x 146 mm*	2100.–	1250.–

Spezialplatzierung: 10% Zuschlag

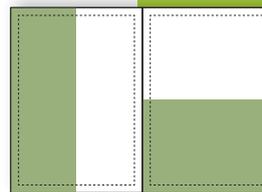
Formate



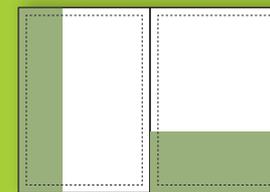
2/1 Seite



1/1 Seite



1/2 Seite hoch 1/2 Seite quer



1/3 Seite hoch 1/3 Seite quer



1/4 Seite hoch 1/4 Seite quer



1/8 Seite quer

Spezialplatzierung 1/1 Seite:

2. & 3. Umschlagsseite + 10%
Rückseite + 15%

Rabatte

Print (nur auf Anzeigen und Reportagen)

Wiederholungsrabatte:

3 Ausgaben:	5%
6 Ausgaben:	10%
12 Ausgaben:	15%

Agenturprovision:

10%

Online / Banner

Wiederholungsrabatte:

3 Monate:	5%
6 Monate:	10%
9 Monate:	15%
12 Monate:	20%

Agenturprovision:

keine

Keine Rabatte / Provisionen auf Angebote ab Seite 7

Kleinanzeigen gestaltet

Wiederholungsrabatte:

3 Ausgaben:	5%
6 Ausgaben:	10%
12 Ausgaben:	15%

Agenturprovision:

keine

Beilagen & Einfügungen

Sprechen Sie uns gerne an auf gewünschte Werbeformate oder die Platzierung Ihrer Beilage – für die besondere Aufmerksamkeit im Biofachhandel.

Werbemöglichkeit | Rezepte, Doppelseite

→ 2/1 Seiten

Text: je Rezept bis 850 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Bild: 2 Rezeptfotos und Packshot(s) des Produktes mit Produktinformation (250 Zeichen inkl. Leerzeichen), Firmenportrait (600 Zeichen inkl. Leerzeichen) plus Logo & Webadresse

Ausgabe Deutsch

€ 3900.-*

Ausgabe Französisch

€ 2500.*

Genuss mit Nussmuse

Nussmuse sind nicht nur gesund, sie machen Speisen auch fett cremig. Wir präsentieren zwei Klassiker als vegane Varianten.

Kartoffelsuppe mit Mandelmus

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 40 Min. | Vegan | Rezept: Rapunzel Nussmuse



WEISSES MANDELMUS
100% süsse Mandeln, blanchiert und sorgfältig gemahlen.



ZUTATEN

- 2 kg Kartoffeln, gewaschen
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 500 g Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 3 Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Rapunzel Semmelbrösel
- 2 EL Rapunzel Nussmuse, warm
- Rapunzel Kräutermix
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln fein hacken, Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne anbraten und 2 Min. dazugeben. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch abgießen und kurz abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln mit 400 ml Wasser und 1 EL Zitronensaft kochen lassen und in die Pfanne geben. Saure Sahne abgießen. 10 Min. kochen lassen.
- Die Kartoffeln mit 400 ml Wasser und 1 EL Zitronensaft kochen lassen und in die Pfanne geben. Saure Sahne abgießen. 10 Min. kochen lassen.

Pasta Carbonara

Für 4 Portionen | Zubereitungszeit: 20 Min. | Vegan | Rezept: Rapunzel Nussmuse



ZUTATEN

- 200 g Rapunzel Carbonara-Pasta
- 100 g Rapunzel Nussmuse
- 100 g Rapunzel Kräutermix
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1/2 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

- Pasta nach Packungsanleitung kochen. Carbonara in einer Pfanne anbraten und 2 Min. dazugeben. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch abgießen und kurz abkühlen lassen.
- Die Nussmuse mit 400 ml Wasser und 1 EL Zitronensaft kochen lassen und in die Pfanne geben. Saure Sahne abgießen. 10 Min. kochen lassen.

Gestaltungsbeispiel

Datenanlieferung: Fotos & Packshots in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. Logo als eps-Datei. * Preis netto inkl. Gestaltung

Zwei Rezepte Ihrer Wahl mit Produktplacement und Firmenportrait.

WEISSES MANDELMUS

100% süsse Mandeln, blanchiert und sorgfältig gemahlen.

Die süssen Mandeln werden schonend mit Wasserdampf blanchiert und von ihrem Häutchen befreit. So zeichnet sich das Mus durch seinen äusserst feinen und milden Geschmack aus. Es ist ideal für die Zubereitung von Mandelmilch oder der perfekte vegane Rahmersatz. Auch anderweitig ist es vielseitig verwendbar, z.B. zur Verfeinerung von Saucen und Süssspeisen.



Beispiel: Packshot mit Produktinformation



NUSSMUSE – 100% NUSS MIT VIEL ERFAHRUNG, HINGABE UND SORGFALTIG FERTFERTIG

Nussmuse gehören zu den ersten Produkten, die Rapunzel in den 70er Jahren herstellte. Rapunzel verfügt daher über einen grossen Erfahrungsschatz in diesem Bereich. Neben der sorgfältigen Herstellung wird auch grosser Wert auf die Qualität der Rohstoffe gelegt. So kommen nur hochwertige Nüsse in die Rapunzel Nussmuse und stammen zu 100% aus biologischem Anbau. Sie werden von langjährigen und vertrauenswürdigen Partnern geliefert, oftmals im Rahmen von Rapunzels eigenen Bio-Landwirtschaftsprojekten.

Weitere Informationen und Rezepte zu den Rapunzel Nussmusen finden Sie unter www.rapunzel.de/brotaufstriche-nussmuse

Beispiel: Firmenportrait mit Logo

Werbemöglichkeit | Rezept, ganze Seite

→ 1/1 Seite

Text: bis 850 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Bild: 1 Rezeptfoto und Packshot
des Produktes mit Produktinformation
(250 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Ausgabe Deutsch

€ 2100,-*

Ausgabe Französisch

€ 1450,-*

Hiyayakko – Japanese Cold Tofu

Eine klassische japanische Vorspeise und Beilage, traditionell aus frisch hergestelltem Seidentofu zubereitet. Perfekt für heiße Sommertage!

ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 1 Stück (300g) Engel-Tofu nature
- 1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL Sesamöl, schön geröstet
- 1-2 EL Tamari-Sojasauce

weitere Toppings nach Belieben:
Kaviar/Pasta, Shiso-Blätter, Japanisches Blattsalat, Bonito-Pulver

ZUBEREITUNG

1. Tofu aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen, nach Bedarf in Form schneiden und in eine Schale legen
2. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Ingwer schälen und fein reiben
3. Frühlingszwiebel, geriebenen Ingwer und schwarze Sesamsamen auf dem Tofu verteilen
4. Tamari-Sojasauce darüber träufeln und sofort servieren.

ENGEL-TOFU NATURE

Engel-Tofu nature wird seit 1981 traditionell handwerklich hergestellt nach dem Vorbild des japanischen «Baumwoll-Tofus». Dieser zeichnet sich durch eine besonders zarte Textur aus. Unser Tofu nature ist zwar kein Seidentofu, eignet sich aber wunderbar für das Rezept des japanischen kalten Tofus.

Gestaltungsbeispiel

Datenanlieferung: Foto & Packshot in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

Ein Rezept
Ihrer Wahl mit
Produktplacement
und -information.

ENGEL-TOFU NATURE

Engel-Tofu nature wird seit 1981 traditionell handwerklich hergestellt nach dem Vorbild des japanischen «Baumwoll-Tofus». Dieser zeichnet sich durch eine besonders zarte Textur aus. Unser Tofu nature ist zwar kein Seidentofu, eignet sich aber wunderbar für das Rezept des japanischen kalten Tofus.



Beispiel: Packshot mit
Produktinformation

Werbemöglichkeit | Rezept, halbe Seite

→ 1/2 Seite

Text: Rezept bis 750 Zeichen (inkl. Leerzeichen und Titel)

Bild: 1 Rezeptfoto und 1 Packshot des Produktes

Ausgabe Deutsch

€ 1250.- *

Ausgabe Französisch

€ 850.*



Aus getrockneten Samen und Kernen kann Knuspermehl machen. Es ist gesund, spendet Energie und macht lange satt.

Aus getrockneten Traubenkernöl wird aus den Samen der Weintrauben gewonnen. Daraus gibt es kaltgepresstes Öl aus Nüssen und Samen.

Ungeschält schwer verdaulich
Ständig eingeatmete Nüsse, Samen und Kerne sowie deren Öle sind nicht nur sehr gute Omega-3-Lieferanten. Auch als Eiweißquelle sind sie sehr wertvoll und bei vegetarischer oder veganer Ernährung geradezu unentbehrlich. Um die Inhaltsstoffe für den Körper zugänglich zu machen, sollte man eine paar Dünge beachten, erklärt Nigella Götler, che Nahrungsteil und Fettsäuren in Samen und Kernen sind gut verschlossen in einer kräftigen Schale, besonders beim Leinamen, beim ungeschälten Hauf und bei ungeschälten Sonnenblumenkernen. Der Körper benötigt deshalb eine beachtliche Verdauungsleistung, um die Samen saftig zu verarbeiten – Geschrotet oder gar als Mehl seien Kerne und Samen bekömmlicher und die Omega-3-Fettsäuren besser verfügbar. Gut zu wissen: Der Biofachhandel bietet Nüsse und Samen teils auch als Mehl, geschält oder als kaltgepresstes, hochwertiges Öl an. *

ZUTATEN
200 g Sonnenblumenkerne
200 g Tomaten getrocknet
frische Kräuter
(Oregano, Rosmarin,
Thymian etc.)
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG
1 Sonnenblumenkerne über Nacht in Wasser einweichen.
2 Getrocknete Tomaten 2 Stunden einweichen.
3 Einweichwasser von den Sonnenblumenkernen abgießen.
4 Tomaten aus dem Wasser nehmen und das Einweichwasser beiseite stellen.
5 Sonnenblumenkerne und Tomaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. So viel Einweichwasser der Tomaten dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6 Frische Kräuter dazugeben und alles gut mischen.
7 Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gestaltungsbeispiel

NEUES
Format im
Angebot



Ein Rezept
Ihrer Wahl mit
Produktbild



Beispiel: Packshot

Datenanlieferung: Foto & Packshot in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

→ 1/3 Seite

Text: 1000 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Bild: 1 Themen- oder Stimmungsbild

Ausgabe Deutsch

€ 1300.- * neu: € 1100.- *

Ausgabe Französisch

€ 800.- * neu: € 700.- *

→ Mini-Marktnotiz (NEUE Grösse)

Text: 500 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Bild: 1 Themen- oder Stimmungsbild

Ausgabe Deutsch

€ 550.- *

Ausgabe Französisch

€ 350.- *

Datenanlieferung: Foto in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

KOLUMNE

Keine Lust mehr auf Entfremdung?

Hast du dich schon einmal selbstam gefühlt? Anders als die Anderen? Fremd oder sogar ungenügend, minderwertig, unbedeutend?



Ich mich auch. Aber dann habe ich optimiert, visualisiert und affirmiert, mit Blüten, Kursen und auf YouTube. Und dann wurde ich ganz traurig, weil ich mich nicht mehr wiedererkante habe – weil ich mich verloren habe im Internet, jemand anderes zu sein.

Erkenntst du dich wieder? Dann ist die Körpermassage vielleicht auch dein Zubehör. Am Kienzahnhof erlernst du die unterschiedlichsten Methoden. Vor allem aber lernst du, dir selbst und dem geschickten Leben treu zu sein.

Info-Webinare 19 – 20 Uhr* (Auswahl):
Mi, 9. Aug.: Essien Massage / Trager Th. Mi, 16. Aug.: Craniosacral Therapie

Kanonenherbst*
Eint Probier-Behandlung: Mo, 9. Okt. (Kienzahn BE)

Einführungstagste*
Ivertief pro Methode: Fr, 8. Sept. (Weizikon ZH); Craniosacral-Therapie: Fr – So, 22. – 24. Sept. (Weizikon ZH); Ayurveda-Massage

Alle Termine und Methoden: Kienzahnhof.ch/Kanonenherbst

* Keine Vorkenntnisse nötig.

Ein Hoch auf die Hirse



Vogelfutter-lächeln die älteren Vortragbesucher noch vor wenigen Jahren, wenn ich Hirse als wohlschmeckende Zutat der schnellen Küche präs. Beim Mittagessen in Kindergärten und Schulen hingegen bringt Hirse schon länger Abwechslung auf den Speiseplan. Das ist gut so, denn Hirse ist ein wunderbar fähstoffreiches Getreide. Sie ist eine gute Eiweißquelle, enthält aber kein Klebereiweiß und ist damit für die glutenfreie Ernährung geeignet. Hirse ist das Getreide mit dem höchsten Eisengehalt und zudem reich an Magnesium. In der Volksheilkunde wird Hirse bei Bindegewebschwäche, Haarausfall oder Verdauungsbeschwerden angewendet. Inhaltsstoffe wie Kieselsäure, Ballaststoffe, Polyphenole und weitere sekundäre Pflanzenstoffe sind für die Wirkungen verantwortlich.

Hirse dürfte die älteste kultivierte Getreideart und schon vor rund 10000 Jahren verehrt worden sein. In der Schweiz wurde die Rispenhirse schon zu Zeiten der Pfälzburger angebaut und diente auch im Mittelalter als wertvolles Nahrungsmittel. Aufgrund der relativ geringen Erträge vor der Kultur jedoch an Bedeutung. Global hingegen ist Hirse nach wie vor ein wichtiges Getreide. Die Hirse hat eine kurze Wachstumsperiode, gedeiht auch auf kargen Böden und bei Wassermangel. Dank dieser Eigenschaften gewinnt Hirse auch bei uns wieder an Bedeutung. So wurde die heilige Hirse amaranthe in den vergangenen Jahren stetig an, allerdings auf tiefem Niveau: auf knapp 200 Hektar wächst das Getreide.

Ich schätze Hirse in der Küche sehr. Sie ist schnell zubereitet. Wichtig ist das heisse Abgelen von dem Kochen, damit sie nicht bitter schmeckt. Dazu in der doppelten bis 2,5-fachen Flüssigkeitsmenge aufkochen. 10 Minuten zugedeckt kochen und abschliesslich ausgießen lassen. Hirse schmeckt als süsser Auflauf mit Obst, als pikanter Gemüseauflauf, als «vitrotort», im Salat oder in der Suppe.

Rezeptidee: Zehngetreide mit Erdnussgeröstert.
bei guesen.com consulting, www.guesen.ch

Dieses Dokument basiert auf der gesetzlichen Warnung. Diese wurde nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmend.

Gestaltungsbeispiel
1/3 Seite

Rezepte

Feuchtigkeitsspendende Gesichtsmaske

Mischen Sie einen Teelöffel Nachtkerzenöl mit einem Esslöffel Honig und tragen Sie die Mischung großzügig auf die Gesicht auf. Lassen Sie die Maske etwa 15 Minuten einwirken, spülen Sie sie dann mit warmem Wasser ab.

Pflegendes Lippenbalsam

Mischen Sie einen Teelöffel Nachtkerzenöl mit einem Teelöffel Bienenwachs und einem Teelöffel Kokosöl. Erwärmen Sie die Mischung in einem Wasserbad, bis sie geschmolzen ist. Gießen Sie sie dann in eine behaltlich mit Deckel oder in eine leere Lippenstiftmaske – austauschen lassen und fertig ist die Lippenpomade.

Haarkur für mehr Glanz

Mischen Sie ein paar Tropfen Nachtkerzenöl mit Ihrem bevorzugten Trägeröl, wie Jojobaöl oder Kokosöl, und massieren Sie es nach in Ihre Kopfhaut ein. Lassen Sie es für mindestens 30 Minuten oder über Nacht einwirken, bevor Sie es gründlich ausspülen. Diese Haarcur stärkt das Haar, verleiht ihm Glanz und reduziert Spliss.



Nachtkerzenöl hat auch eine stimmungsaufhellende Wirkung.

Ultraschall und Nervosität lindern. Neben der Verwendung von Nachtkerzenöl in Form von Kapseln oder als äusserliche Anwendung in Cremes und Salben, werden auch Ihre Blätter und Wurzeln zu medizinischen Zwecken genutzt: Tee aus den Blättern der Nachtkerze z. B. wirkt beruhigend und kann bei Schlafstörungen helfen. Auch die Wurzeln werden oft zu Tee- und Tinkturen verarbeitet, die können Verdauungsprobleme lindern und unterstützen die Gesundheit der Leber.

Wohlfühl für Haut und Haar

In der Naturkosmetik wird das kostbare Öl der Nachtkerze häufig als Inhaltsstoff in Cremes, lotions und Seifen verwendet, um trockene und empfindliche Haut zu beruhigen, Feuchtigkeit zu spenden und die Hautelastizität zu verbessern. Es hat sich auch als wirksam erwiesen bei der Behandlung von Hautirritationen wie Rötungen und zur unterstützenden Pflege bei Ekzemen, Neurodermitis und Psoriasis. Ein weiterer Vorteil der Nachtkerze in der Naturkosmetik liegt in ihrer antioxidativen Wirkung: Die enthaltenen Antioxidantien schützen die Haut vor «freien Radikalen», die zu vorzeitiger Hautalterung und Hautproblemen führen können. Produkte mit Nachtkerzenextrakt oder -öl helfen so, die Haut zu regenerieren und gegen Falten zu reduzieren. Und sie sorgen für einen strahlenden Teint. Haarprodukte mit Nachtkerzenöl wiederum verleiern trockenem und brüchigem Haar, verleiern ihm Glanz

Award Winning Royal Night Serum

Wohlfühl Serum für die Nacht mit den 5 wirksamsten Pflanzenölen von Arganöl, Kaldukegele, Mandelkernöl sowie Gänseblättsamen- & Preiselbeer samenöl für sanfte und langwirkende Gesichtshaut. Leicht, ergiebig und extrem reich an Vitaminen E und F, essentiellen Fettsäuren sowie Antioxidantien. Das Öl gibt Ihre Linien, unterstützt die Hautelastizität und wirkt vorzeitiger Hautalterung entgegen. ROYAL NIGHT SERUM hilft, den Feuchtigkeitsschutz zu verbessern, Rötungen werden reduziert und das Hautbild verfeinert. www.bepure.ch



Gestaltungsbeispiel
Mini-Marktnotiz

Werbemöglichkeit | Kurzinterview

→ 1/2 Seite (maximal 2 pro Ausgabe)

Text: 1500 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Bild: 1 Portrait plus 1 Stimmungsfoto

Text wird geliefert:

Ausgabe Deutsch

€ 1700.- * neu: € 1300.- *

Ausgabe Französisch

€ 1450.- * neu: € 850.- *

Text wird von der

oliv-Redaktion erstellt:

Ausgabe Deutsch

plus € 150.- *

Ausgabe Französisch

plus € 150.- *

The image shows two examples of ad layouts from the magazine 'oliv'. The top example is a full-page ad for a health article titled 'So gesund ist Gehen' (So healthy is walking). It features a portrait of Milena Wagner, a woman with short brown hair, and a small photo of her walking. The text discusses the benefits of walking for health and fitness. The bottom example is a smaller ad titled 'Fit bis ins hohe Alter' (Fit into old age). It features a photo of a woman and a small image of a book cover. The text discusses longevity and staying fit as you age.

Gestaltungsbeispiel 1/2 Seite

Datenanlieferung: Foto in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei,
Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

NEU im Angebot

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Produkt, Ihre Marke oder die Geschichte Ihrer Firma den oliv-Leserinnen und -Lesern vorzustellen.

Werbemöglichkeit | Neu Entdeckt!

Text: max. 200 Zeichen (inkl. Leerzeichen und Titel) pro Produkt.

Bild: 1 Packshot

→ **Pro Beitrag**

Ausgabe Deutsch

€ 350.– *

Ausgabe Französisch

€ 250.– *



Neu Entdeckt!



Biofarm Hanföl

Schonend kaltgepresst und handwelliglich verarbeitet aus Schweizer Bio-Hanfblättern. Dieses naturbelassene Hanföl schmeckt von nussig bis kräftig und hat ein ausgewogenes Verhältnis von Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren.

www.biofarm.ch

RECHTLICHE SITUATION

Seit dem 1. Januar 2021 wird Hanf in der Schweiz nicht mehr dem landwirtschaftlichen Saatgutgesetz unterstellt. Das Bundesamt für Landwirtschaft ermöglicht dadurch die Produktion und das Inverkehrbringen von Saat- und Pflanzgut für die Erzeugung von legalisiertem «CBD-Hanf» (enthält v.a. das nicht psychoaktive Cannabidiol). Cannabinoide sind allerdings nur erlaubt, wenn sie weniger als 1% THC enthalten. Ansonsten ist Cannabis als verbotenes Betäubungsmittel eingestuft. Das Verbot von Cannabis (auch mit THC) zu medizinischen Zwecken wurde hingegen im August 2022 aufgehoben.

Eine uralte Kulturpflanze

Über Jahrtausende war die Hanfpflanze eine wichtige Nahrungsquelle für Mensch und Tier. Aus den Fasern der Pflanze wurden Kleidung, Papier und Seile hergestellt. Zudem war Hanf damals schon eine wichtige Heilpflanze: Man deckte die Wunden der Krieger mit Cannabisblättern ab und nutzte Hanf, um gegen Sicht und Demenz. Die Blüten der Hanfpflanze wurden aber nicht nur in der Medizin verwendet, sondern auch Tier spirituelle Praktiken, z. B. zum Räucherwerk.

So wie in vielen Ländern der Welt war der Hanfboom in der Schweiz lange Zeit verboten. Seit 1996 darf Nutzhanf wieder angebaut werden, allerdings unter strengen Auflagen und nur dann, wenn der Gehalt an THC unter 0,2 Prozent liegt (siehe Box).

Die landwirtschaftliche Anbaufläche von Hanf in der Schweiz ist sehr klein, hat in den vergangenen Jahren jedoch stark zugenommen. Die verdrängte Nutzpflanze liess sich am liebsten

Hanf ist nicht gleich Hanf

Bei Hanf muss unterschieden werden zwischen THC-armen und THC-reichen Pflanzen. Das psychoaktive Cannabidiol wird von der Cannabispflanze zum Schutz vor Krankheiten, Fraßschädlingen und UV-Strahlen produziert und dient als Grundlage für halbtrockene Drogenpräparate wie Haschisch oder Marihuana.

Aus THC-freiem Hanf, auch Faserhanf oder Nutzhanf genannt, lassen sich dagegen keine Rauschmittel gewinnen. So ist auch der THC-Gehalt in Hanfprodukten für die Küche sehr gering: Bei Hanfsamen z. B. liegt er im Mittel bei 21,3 bis 21,4 mg/kg. Eine Rauschwirkung ist nicht zu befürchten, auch wenn man sehr viel davon konsumieren würde.

Was ist so gesund am Hanf?

Hanf gehört aufgrund seiner ungewöhnlich hohen Nährstoffdichte zu den sogenannten Superfoods. Vor allem der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren ist beachtenswert, aber auch der hohe Gehalt an Magnesium, Calcium, Phosphor und Eisen. Zudem sind Hanfprodukte reich an Antioxidantien, Vitamin E, den B-Vitaminen und allen neun essenziellen Aminosäuren. Vollgepackt mit hochwertigen Proteinen ist Hanf dann auch besonders für Vegetarierinnen und Vegetarier eine beliebte Ergänzung des Speiseplans.

sanagresearch.ch

Sanagresearch ist die grösste Schweizer Therapeuten-Beraterorganisation. Mit über 20000 qualifizierten Therapeuten aus den Bereichen Psychotherapie, Massage, Körpertherapie, Akupunktur, Ernährungstherapie und vielen mehr, bilden Therapeuten die mit wenigen Klicks die grössten Fachforen-Tarife bei den Therapeuten Kliniken (www.sanagresearch.ch) oder direkt auf www.sanagresearch.ch gebucht werden.

Gestaltungsbeispiel

Stellen Sie Ihr Produkt den **oliv**-Leserinnen und -Lesern vor.



→ **Produkt**

Biofarm | → **Titel**

Schonend kaltgepresst
verarbeitet aus Schweizer
Dieses naturbelassene
von nussig bis kräftig
ausgewogenes Verhältnis
und Omega-6-

→ **Lauftext**

www.biofarm.ch | → **Website**

Datenanlieferung: Packshot in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

Werbemöglichkeit | Beliebtester Bio-Artikel

→ Pro Beitrag

Text: max. 250 Zeichen (inkl. Leerzeichen, Titel und Website)

Bild: Packshot ca. 4 cm (Höhe)

Erscheinung: in der Juniausgabe

Ausgabe Deutsch

€ 300.–*

PRODUKTWAHL 2024
Beliebteste BIO-Artikel 2024

Entdecken, bewerten und einen attraktiven Preis gewinnen!

Auf den folgenden Seiten präsentieren unsere Partner zwölf einzigartige Bio-Produkte und werden die Gewinner für den Alltag. Mit der Wahl Ihres beliebtesten Bio-Artikels 2024 können Sie die Gewinner bestimmen und Ihre Wahlmöglichkeit für die Ausgabe verkaufen. Glückwünsche wünschen Sie der Verlosung.

Hauptpreis

Wohnwandstück Oberachts

Einmaliges Stück des einwöchigen Aufenthalts im Casa Sauerhof in der Karawanken-Massivregion.

Historische Tagestourbusse mit exklusiven Zimmern, saugenden Loggien, grandioser Aussicht und fantastischer Terrasse mit Panoramablick. Saubere, moderne, gut ausgestattete, gut gepflegte Doppelzimmer mit kleinem Balkon, voll ausgestatteter und kompletter Küche. Und natürlich die für die Massivregion typische Umgebung mit Waldwegen und idyllischen Seilbahnabfahrten. (www.dsf-ber.com | www.weste-wandje.de)

2. bis 5. Preis

Zer-Ser Einmachweinsäcker

Die beliebteste Einmachweinsäcker für Obst für jede Küche. Dieser Zer-Ser Einmachweinsäcker werden mit Schweizer Bio-Obstweinsäcker und Bio-Obstweinsäcker in der Schweiz hergestellt. Einmalig, praktisch, hygienisch, platzsparend und leicht zu transportieren. Einmalig, praktisch, hygienisch, platzsparend und leicht zu transportieren. Einmalig, praktisch, hygienisch, platzsparend und leicht zu transportieren. Einmalig, praktisch, hygienisch, platzsparend und leicht zu transportieren.

Themen- & Werktage 2024

Lesen Sie mehr über die Themen- & Werktage 2024. Lesen Sie mehr über die Themen- & Werktage 2024. Lesen Sie mehr über die Themen- & Werktage 2024. Lesen Sie mehr über die Themen- & Werktage 2024.

Konsumentenwettbewerb

PRODUKTWAHL 2024

<p>1. Burger-Gewürz</p> <p>CONDICET ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.westm.com)</p>	<p>2. Bodentunfisch-Weiswein</p> <p>WITTE ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.biojorn.ch)</p>	<p>3. Senf Metallform Body</p> <p>Senf Metallform Body ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.senft.com)</p>	<p>4. Pflücken</p> <p>Pflücken ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.pfluecken.com)</p>
<p>5. Labretcreme de Bio-Blut</p> <p>Labretcreme de Bio-Blut ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.labretcreme.com)</p>	<p>6. Vegane Aloe & Salbcreme</p> <p>Vegane Aloe & Salbcreme ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.vegane.com)</p>	<p>7. BIO Haferdrück Pulver</p> <p>BIO Haferdrück Pulver ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.biohaferdrueck.com)</p>	<p>8. Rosen Tagescreme</p> <p>Rosen Tagescreme ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.rosen.com)</p>
<p>9. Senf Geschirrspülmittel</p> <p>Senf Geschirrspülmittel ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.senf.com)</p>	<p>10. BIO Astaxanthin Öl</p> <p>BIO Astaxanthin Öl ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.bioastaxanthin.com)</p>	<p>11. BIOKOOMA Active Vinage</p> <p>BIOKOOMA Active Vinage ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.biokooma.com)</p>	<p>12. Saffranflor Aktiv</p> <p>Saffranflor Aktiv ist ein aus der Großküche-Mischung, perfekt für den täglichen Gebrauch. Es ist ein Gewürz, das aus natürlichen Zutaten besteht und keine künstlichen Aromastoffe enthält. (www.saffranflor.com)</p>

Gestaltungsbeispiel Produktwahl



Wahl des beliebtesten Bio-Produkts mit Konsumentenwettbewerb



→ Produkt

Rosen Tagescreme → Titel

Diese Creme ist ein... der Dr. Hauschka... Mit ihr erhält die Haut... die die Stärke und... in sich vereint.

→ Lauftext

www.drhauschka.com → Website

Datenanlieferung: Packshot in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei, Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

Werbemöglichkeit | Weihnachtsseiten

→ **Gross**, Höhe ca. 9 cm

Text: max. 400 Zeichen
(inkl. Leerzeichen,
Titel und Website)

Bild: Packshot

Ausgabe Deutsch

€ 550.-*

→ **Klein**, Höhe ca. 6 cm

Text: max. 300 Zeichen
(inkl. Leerzeichen,
Titel und Website)

Bild: Packshot

Ausgabe Deutsch

€ 400.-*

WEHNACHTSIDEEN

Geschenkideen & Verwöhnangebote für die Festtage

Sinnvoll FAIR schenken!
 Mach dieses Leben ein bißchen mehr mit 3 fair gehandelten, schönen Bio-Gezeugen von farfalla in halber Größe Geschenkbox - separat 100% Bio in einem 100% Bio -Kleinstpack: packbar in 2. Größe, leicht zu tragen. Erhältlich auf www.elfas.ch

Bis St. Drei: 30% sparen mit dem Code OLV12
*Angebot bis 31.12.2024. Nur für den deutschsprachigen Markt. Nicht anwendbar auf Bestellungen über 200 €.

Geschenkeroll «Oh Tannenbaum»
 Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum, wie dich sind dirre Dürre Dein Duft auf Geste und Seife gut empfangen, schenke Kraft und fröhliche Lust.
 Aromenischung «Oh Tannenbaum» 5 ml und Duftkerze auf Bio.
www.farfalla.ch

Edle Öl-Dinkel-Kreationen
 Jedes Öl-Dinkel-Kreation ist ein kleines Geschenk für alle, die es lieben und schenken sie gerne. Einfache Rezepturen, ohne Zusätze und halber Größe.
 In der alle Sinne sich aus Urölelementen aus dem Dinkelöl zu wehren lassen werden.
 200 ml bestellen: www.elfas.ch
 per Telefon 024 404 37 38

Advent Hazelnut
 Eine tolle Weihnachtsdekoration mit Apfel und Zimt, Orangenschalen, Haselnuss und einer kleinen Hazelnut. Nur in kleineren Verpackungen. Chemische Konservierung ist damit gespart. Erhältlich in ausgewählten Fachgeschäften oder
www.greiner-ganga.ch

Ölreife SERUM SOUVENIR NICOLA
 Zwei vegane Pflanzenöle spenden sanft und pflegen. Bienenwachs spendet Feuchtigkeit.
 Blauschieferöl spendet mit Rose Steine und Kaktusöl spendet Feuchtigkeit. Serumsöl spendet Feuchtigkeit. Serumsöl spendet Feuchtigkeit. Serumsöl spendet Feuchtigkeit.
www.elfas.ch

White Christmas
 Schöne Mischung mit warmem Tee für die Weihnachtszeit für Zimt, Vanille, Lemongras, Orange, Mandarinen und Kardamom. Verwendet für die Adventzeit und ist ein schönes Geschenk für alle. Erhältlich in ausgewählten Fachgeschäften oder
www.greiner-ganga.ch

Gestaltungsbeispiel

Erscheint in der
November- und
Dezemberausgabe



Beispiel «gross»



Beispiel «klein»

Datenanlieferung: Packshot in hoher Auflösung (300 dpi) als tiff oder jpeg-Datei,
Text in definitiver Fassung. * Preis netto inkl. Gestaltung

1/12 Seite hoch →

55 × 60 mm

€ 330.–*

1/24 Seite quer →

55 × 28 mm

€ 180.–*

*Preise inkl. MwSt.

KLEINANZEIGEN

Academia Balance Swiss
Telefonmarketing & Wellness Akademie



Naturkosmetikerin
Ayurveda
Wellness
Ausbildungen & Seminare

Informationen und Termine online
www.academia-balance.ch • Tel. 044 500 20 50

Gepflegte und stilvolle Einfachheit
in einem historischen Tessinerhaus.
Das **«etwas anderes» Albergo** im
Kastanienland Malcantone!
casa-santo-stefano.ch, 091 609 19 35

Leukerbad Schöne, nahe
11/221-Feldweg mit Wäldli,
2 Pers. Fr. 450.– p.W.
Tel. 044 340 06 80



Bio-vegan-vegetarische Kochkurse
in Amden (SG)
jeweils letzter Samstag im Monat
www.ohoro-vhoro.com
Nur für Frauen und für max. 6 Pers.
Zeit: 10 h bis 16 h / Fr. 195.–

SlipSafe – waschbare Slipunterlagen mit
Hälfeldlern, waschbar bis 60 Grad.
www.slip-safe.ch
www.werkstattleben.ch

So einfach geben Sie Ihre Anzeige
ab: 30 Franken auf:

E-Mail: inserate@oliv-zeitschrift.ch
Internet: www.oliv-zeitschrift.ch/
anzeigen/kleinanzeigen/buchen
Post an: bossert & richter AG,
Staufnerstrasse 2, 5703 Seon

KREUZ UND QUER

AGENDA



KLAPPERLAPAPP
5. August, Braunwald (GL)
Eintauchen in die Welt der Geschichten
und Märchen, erzählt und inszeniert
von den besten Märchenerzählern
der Schweiz. Festwirtschaften, Musik,
Spielen und Animationen machen
Klapperlapapp zu einem Fest für die
ganze Familie. www.klapperlapapp.ch



CASSEL FEST
13. August, Biederalp (VS)
Neben guter Verpflegung, musikalischer
Unterhaltung und einem Wettbewerb
stehen spannende Führungen
durch die historische Villa Cassel und
zahlreiche weitere Attraktionen für
Gross und Klein auf dem Programm.
www.sletschuren.ch



NATURPRODUKTEMARKT
19. bis 20. August, Stoons (SZ)
Bauern überraschen die Besucher mit
Köstlichkeiten wie Käse, Honig, Zopf,
Lebkuchen, Quetzl, Konfis, Tee und vie-
lem mehr. Auch Handwerkliches wird
angeboten auf dem Vorplatz der Bergstation
der Standseilbahn Schwyz-Stoons.
www.stoons.ch



**Schreiben Sie
uns Ihre Meinung!**

Per Post an: bossert & richter AG,
Redaktion oliv,
Staufnerstrasse 2, 5703 Seon
oder per E-Mail an:
leser@oliv-zeitschrift.ch

18 oliv 09 | 23

Online

Header Leaderboard A

728 × 90 Pixel

Durchgängig auf allen Ebenen sichtbar

Rotierung möglich

€ 200.– pro Monat

Wide Skyscraper B

160 × 600 Pixel

Durchgängig auf allen Ebenen sichtbar

Rotierung möglich

€ 200.– pro Monat

Grafik- oder Textbanner C

160 × 200 Pixel

Durchgängig auf allen Ebenen sichtbar

Rotierung möglich

€ 150.– pro Monat

17 oliv Mediadaten 2025

Gültig ab 15.09.2025

www.oliv-zeitschrift.ch

Anzeigen/Publireportagen Print

Datenübermittlung

High-End-PDFs per E-Mail bis 10 MB
an: grafik@vitaoliv.ch; grössere Dateien
über Datentransfer-Anbieter

Kennzeichnung

Druckfertige Daten mit Ausgabennummer
und Kundennamen kennzeichnen
(z. B. 0825_Kundenname.pdf)

Schriften

eingebettet

Farben

4-farbig, CMYK (keine Sonderfarben)

Bilder

300 dpi (RGB-Bilder werden automa-
tisch ohne Korrektur im CMYK-Modus
konvertiert).

Logo

Als EPS (vektoriert) oder JPG/TIF
mit mind. 300 dpi Auflösung

Farbprofil

PSO Coated v3

Randabfallende Anzeigen

Schnittmarken + 3 mm Beschnittzugabe
auf allen 4 Seiten

Anschnittgefährdete Elemente

Auf allen 4 Seiten mindestens
3 mm zum beschnittenen Endformat
nach innen legen.

Text

Titel, Lauftext und Zwischentitel
in definitiver Version

Zeichenzahl (inkl. Leerzeichen)

Wenn nicht anders angegeben
bei 1/1 Seite 2000 bis 2200,
bei 1/2 Seite 1200 bis 1400

Aussagekräftige Bilder mit Legende

Als JPG oder TIF, klar gekennzeichnet

Datenlieferung

Siehe Druckabgabeschluss Seite 4

Anzeigen/Banner Werbung Online

Datenübermittlung

Ausschliesslich in digitaler Form
per E-Mail an grafik@vitaoliv.ch

Kennzeichnung

Bannerformat, bei spezieller Vereinbarung
Angaben zur Platzierung sowie Kunden-
name (z. B. 0825_Kundenname.pdf)

Nicht animiert

JPG-Datei

Animiert

Animierte GIF-Datei

Format

siehe Seite 17

Mehraufwand

Änderungen an Text, Bild oder Logo
nach dem Layouten werden mit einem
Stundenansatz von € 120.– exkl.
MwSt. in Rechnung gestellt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise:

Alle Preise verstehen sich exklusiv Mehrwertsteuer und bis auf Weiteres.

Gestaltung:

Ihre Insertionen werden durch den Hinweis «Anzeige» oder «Publireportage» gekennzeichnet.

Rechnungsstellung:

Erfolgt durch Vita Oliv AG, Seon, Schweiz

Zahlungskonditionen:

Sofern nichts anderes vereinbart:
20 Tage ohne Skontoabzug rein netto.

Mangelhaftes Erscheinen:

Für mangelhaftes Erscheinen, das den Sinn oder die Wirkung einer Anzeige wesentlich beeinträchtigt, werden im Maximum die Einschaltkosten der entsprechenden Anzeige erlassen oder in Form von Anzeigeräum kompensiert. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Sistierung durch den Kunden:

Abbestellungen oder Verschiebungen gebuchter Anzeigen und Publireportagen können auch bei zwingenden Gründen nur bis zum Insertionsschluss angenommen werden.

Vertragsauflösung durch die Herausgeberin:

Sollte während der Vertragsdauer die Publikation eingestellt werden, kann die Herausgeberin entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten.

Ablehnung von Anzeigen:

Die Redaktion hat das Recht, Anzeigen, Beilagen etc. ohne Angabe von Gründen abzulehnen. Veröffentlichungen von redaktionellen Beiträgen können bei der Aufgabe von Inseraten nicht zur Bedingung gemacht werden.

Die detaillierte AGB finden Sie unter:

oliv-zeitschrift.ch/agb

Leserstimmen

oliv bietet immer wieder neue und spannende Themen übers Essen – so bin ich stets bestens informiert.

J. Biedermann

Die Zeitschrift ist informativ, ansprechend gestaltet und gibt mir Anregungen für meine Einkäufe und meine Ernährungsweise.

C.-J. Mooser

oliv

DIE GRÜNEN SEITEN
DES LEBENS

Mediadaten 2025

www.oliv-zeitschrift.ch

Herausgeberin

Vita Oliv AG
Staufferstrasse 2
CH-5703 Seon
T.: +41 62 552 04 00

Anzeigen, Medienkoordination und Beratung

Eveline Lieberherr
eveline.lieberherr@vitaoliv.ch
T.: +41 62 769 03 05
M.: +41 79 675 48 68

Redaktion

Andreas Krebs
andreas.krebs@vitaoliv.ch
M.: +41 78 736 61 93



oliv ist auf Instagram:
@olivzeitschrift

