

# time for

time for Werbeagentur GmbH  
Ceiersberg 4  
90403 Nürnberg  
Telefon 0911 - 22 33 88/89  
Telefax 0911 - 20 98 07  
e-Mail: info@timefor.de  
www.timefor.de

Herrn Christoph Zitzmann  
c/o Auto Zitzmann GmbH  
Fuggerstraße 50  
90439 Nürnberg

Ihr Zeichen

Ihre Nachrichten vom

Unser Zeichen  
W/TB

Datum  
02.02.2012

## Wir sagen Danke mit einem ganz speziellen Augentest

Lieber Herr Zitzmann,

es war ein aufregendes Erlebnis, unsere Prokuristin zu ihrem 20-jährigen Agenturjubiläum mit einer Fahrt nach München in so einem Luxusfahrzeug überraschen zu dürfen. Wir sagen Ihnen herzlichen Dank für die überaus entgegenkommenden Mietkonditionen und natürlich auch für den überaus sympathischen Chauffeur.

Wer viel mit Autos und Fahren zu tun hat, braucht vor allem ein gutes Sehvermögen. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde noch geglaubt, dass der Verzehr von Möhren das Augenlicht eines Adlers verleiht, tagsüber, und nachts das einer Eule. Eigentlich ein ideales Dankeschön-Präsent. Aber wahrscheinlich mit einem geringen Spaßfaktor, oder?

Weil wir auf die überaus gesunden Vitalstoffe nicht verzichten wollten, haben wir in Bonefro, ein kleiner Ort in der Nähe von Neapel, eines der delikatesten Olivenöle der Welt, das „Le Delizie di Capua“ erntefrisch und exklusiv abfüllen lassen. Das praktizieren wir schon seit ein paar Jahren, auch Herr Schlenbach kam bereits in den Genuss.

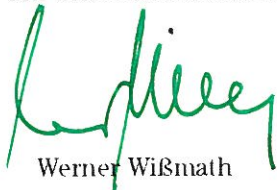
Leute die uns schon seit Jahren kennen, könnten jetzt fragen: „Fällt den Werbefuzzis nichts mehr Neues ein, das haben die doch schon ein paar mal verschenkt?“ Stimmt. Aber warum sich eine Alternative zur absoluten Spitzenqualität einfallen lassen? Denn dieses Olivenöl ist das Beste der letzten 10 Jahre. Sternköche reißen sich darum, aber sie bekommen es nicht.

Die Oliven stammen von resistenten, halbwilden, unbehandelten und über 500 Jahre alten Bäumen, die im hohen, steilen Gelände klimatisch so begünstigt sind, dass sie ausschließlich hochqualitatives Öl abgeben. Sie werden einzeln von Hand gepflückt (nicht einfach vom Baum in eine Plane geschüttelt!) und sehr schonend kalt gepresst. Der Begriff „Extra Virgine“ wird allgemein bei Ölen sehr kreativ eingesetzt, aber hier handelt es sich definitiv um die allererste Pressung. Sie werden den Unterschied schmecken. Leicht nussig. Unvergleichlich.

Doch wo soviel Feinschmecker-Licht erstrahlt, gibt es leider auch einen kleinen Schatten: Sie können das Öl nirgendwo im Laden kaufen. Und alle die glauben, uns fiel nichts Neues mehr ein, werden wieder die Ersten sein und nach dem Öl fragen. So war es. So wird es bleiben.

Wenn wir Ihnen jetzt von ganzem Herzen guten Appetit, Lebensfreude, Genuss und Gesundheit wünschen, dann vertrauen wir hierbei auf den Inhalt dieser Flasche, mit der wir noch einmal Danke sagen und dabei hoffen, dass Sie das Etikett täglich besser lesen können.

Mit den besten Grüßen



Werner Wißmath