Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

10.11. 2015

Endlich auch in der Schweiz: Orientalisches Grand Cru Olivenöl - das "Grüne Gold" Tunesiens

Von Brigitte Ross



Bild Rechte
Brigitte Ross

(Brüttisellen) Es bewegt sich etwas auf dem Olivenölmarkt (nicht nur) der Schweiz. Wer orientlisches Olivenöl bisher im Angebot der Feinkostläden und Supermärkte vergeblich suchte, kann sich jetzt über einen hochfeinen Genuss freuen. Tunesien, der weltweit größte Erzeuger von Bio-Olivenöl, versorgt mit seinem Naturprodukt die Schweizer Konsumenten mit einem exzellenten Öl von großer Güte und gesundheitsfördernden Eigenschaften. Verantwortlich zeichnet das junge Start-up "Jamailah Schweiz" geführt von der Gründerin, Brigitte Ross.

Nur handgepflückte Oliven werden zu Jamailah Olivenöl
Tunesien ist stolz auf seine 65 Millionen Olivenbäume. Über eine halbe Million Familien arbeiten in der Ölproduktion. Während das einheimische Olivenöl bislang größtenteils exportiert wurde, um als Beimischung italienische Olivenöle aufzuwerten, erfährt es jetzt endlich die Anerkennung, die ihm gebührt. Biologischer Anbau, achtsame manuelle Ernte vor der Reife, die Qualität verbürgt und strenge Prüfverfahren durch Deutsche und Schweizer Inspektoren sichern die hochangesetzten Gütestandards.

Charakteristisch für das Bio Olivenöl aus Tunesien ist sein intensiv-fruchtiger Duft mit einem Hauch von grünen Mandeln, den die Chemlali und Chetouli Oliven liefern. Ihr Standort in einer ausgesprochen trockenen Region oberhalb der Sahara macht die teils uralten Olivenbäume erfinderisch: Ihre bis zu 6 Meter langen Wurzeln graben sich in das Erdreich ein und spüren Wasseradern auf. Ihre unverwüstliche Widerstandsfähigkeit prädestiniert sie für den biologischen Anbau. Der Jamailah Olivenanbau durchläuft gerade die Bio-Suisse Knospen Zertifizierung.

Olivenöl ist anfällig gegen Licht, Wärme und Sauerstoff. Jamailah setzt daher auf den uralten Werkstoff Ton, der die hervorragende Güte seines Öls am besten bewahrt. In selbstentworfenen und eigens von Hand produzierten weißen Tonflaschen spiegeln sich die Sonne Tunesiens und die elegante Anmutung seiner weißen Hauskuben wider. Jede Flasche ist ein Unikat.

Das orientalische Bio Olivenöl kann im E-Shop bestellt werden. Seine umsichtige Kultivierung und der kluge Verzicht auch mechanische Pflückmethoden bedeutet einen weit höheren Aufwand als die Produktion von herkömmlichen Olivenölen, die kostengünstiger angeboten werden können. Der Verbraucher spürt jedoch den Unterschied. Ein einfacher Kopfsalat wird mit diesem Olivenöl zum Geschmacksorchester.

Die Olive - uralt und quicklebendig
Bereits im 6. Jahrtausend vor Christi wurde die Olive in Galiläa kultiviert. Von jeher war sie ein Universalmittel für Gesundheit, Schönheitspflege, Leben, Essen, Licht und Wärme. Der lebensverlängernde und gesundheitsfördernde Ruf der mediterranen Kost geht auch auf die Olive zurück. Naturbelassenes Olivenöl ist reich an essenziellen, ungesättigten Fettsäuren, die der menschliche Organismus für die Ankurbelung des Stoffwechsels benötigt und seine Anti-Oxidantien wehren freie Radikale ab.

Um in den Genuss von einwandfreier Güte zu gelangen, sollten Verbraucher auf Jahrgang, Abfülldatum, Haltbarkeitskennzeichnung, Herkunftsangabe und den Hinweis "handgepflückt" achten, unverzichtbare Kriterien, die ein Spitzenprodukt wie Jamailah Bio-Olivenöl ausmachen.

Mehr als ein Olivenölvermarkter - eine nachhaltige Aufgabe
Im strukturschwachen Tunesien haben die Olivenölproduktion und ihre strategische Vermarktung auch eine wirtschaftsstärkende Funktion. Mit der Sicherung und

Neuschaffung von Arbeitsplätzen belebt Jamailah Schweiz die Wirtschaftskraft des Landes und hält auch junge Leute in der Region, die sonst ihre Chancen außer Landes suchen müssten. Umweltschutz und Wertschätzung der alten Töpferhandwerkskunst gehören ebenso zur dezidierten Jamailah-Unternehmensphilosophie.

Über die Organisation:

Jamailah Schweiz, ein Start-up Unternehmen aus Brüttisellen, im Raum Zürich, hat ein klar umrissendes Geschäftsziel: Orientalisches Bio Olivenöl von höchster Güte soll in der Schweiz zu einem Lebensmittel ersten Ranges werden. In Tunesien und anderen orientalischen Ländern unterstützt Jamailah Schweiz die Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten, Produzenten und Handwerksbetrieben die wirtschaftliche Entwicklung und etabliert faire, perspektivische Arbeitsbedingungen.
Das genuine Olivenöl aus biologischem Anbau nördlich der Sahara ist eine ausgezeichnete Alternative zu den herkömmlichen Extra Vergines aus Italien oder Spanien.

Pressekontakt:

Jamailah Schweiz
Brigitte Ross
Im Sunnebuck 2
8306 Brüttisellen

Tel. +41 43 255 94 66
Email brigitte.ross @ jamailah.com
jamailah.com

Kategorie
Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/endlich-auch-der-schweiz-orientalisches-grand-cru-olivenoel-das-gruene-gold*