

08.05. 2018

Zürcher Jungunternehmen erhält internationale Preise für weltbeste Olivenöle

Von Brigitte Ross



Bild Rechte

Jamailah Switzerland AG

(Dietlikon)(PPS) **Pünktlich zu Beginn der warmen Jahreszeit werden in New York jedes Jahr die weltbesten Olivenöle prämiert. Über 1000 Produzenten aus aller Welt stellen ihre hochwertigen Olivenöle einer hochrangigen Jury vor. Vergleichbar mit der Bewertung von erstklassigen Weinen, werden in diesem grössten Wettbewerb der Welt die besten Olivenöle aufgrund Ihres geschmacklichen Profils nominiert.**

Dieses Jahr konnte das Zürcher Jungunternehmen *Jamailah Switzerland* die Jury mit gleich zwei Bio Olivenölen überzeugen. Gold und Silber Awards gingen an zwei der Top-Seller aus dem Sortiment des Schweizer Olivenöl-Herstellers.

Jamailah schaffte in den ersten zwei Geschäftsjahren einen Traumstart und gehört bereits jetzt zu den renommiertesten Olivenöl-Herstellern weltweit. Die Auszeichnungen aus New York bestätigen, dass die Produkte des Zürcher

Jungunternehmens mit der internationalen Konkurrenz mithalten können und zur weltweiten Spitzenklasse zählen.

Die Königsklasse der Olivenöle

Das sensorische Profil von Olivenöl ist äusserst weitreichend. Es reicht von Apfel, Baumnuss, Artischocken über frisch geschnittenes Gras und weiteren Geschmacksnoten, die sich in erstklassigem Olivenöl erkennen lassen. Olivenöle aus Massenproduktion sind Gemische von Sorten aus verschiedenen Ländern. Die feinen Nuancen der spezifischen Olivensorten gehen im Gemisch verloren. Daher ist es für viele Nichtkenner erstaunlich zu erfahren wie unterschiedlich Olivenöle je nach Sorte und Herkunft schmecken können. Das ist die Passion des Jungunternehmens *Jamailah Switzerland*, welches sich den Feinheiten von erstklassigem Olivenöl verschrieben hat und dies einem breiten Publikum näher bringen möchte.

Anbau und Verarbeitung ist entscheidend

Erstklassige Olivenöle müssen fehlerfrei sein. Dies bedeutet, dass sich keine Eigenschaften von unzulässiger Verarbeitung nachweisen lassen dürfen. Nach der Ernte müssen Oliven sofort gepresst werden. Dauert dieser Prozess zu lange, fängt die Olive an zu oxidieren und das aus ihr gewonnene Öl weist eine minderwertige Qualität auf. Der gesamte Verarbeitungsprozess vom Anbau, über die Ernte und bishin zur Pressung beeinflusst die Qualität massgeblich.

Etwa 10% der weltbesten Olivenöle stammen aus biologischem Anbau. Ein weiteres Merkmal bei der Bewertung im internationalen Olivenölwettbewerb in New York.

Gold und Silber für das Jamailah Bio Olivenöl

Typischerweise gehen internationale Awards an die klassischen Produzentenländer wie Italien, Griechenland oder Spanien. Was den Schweizer Olivenölproduzent und seine ausgewählten Produkte so besonders macht, zeigt eine kleine Übersicht.

Jamailah Grand Cru Olivastro, aus Italien und *Jamailah Grand Cru Mytilini* von der Insel Lesbos in Griechenland konnten in New York voll und ganz überzeugen. Beide Olivenöle sind seit der Unternehmensgründung 2016 die Topseller des erfolgreichen

Nahrungsmittelherstellers. Das Jungunternehmen aus Dietlikon hat in den Mittelmeerländern nach seltenen einheimischen Olivenölsorten gesucht und Produzenten gefunden, die noch nach ursprünglichen Anbaumethoden hervorragendes Olivenöl produzieren. Alleine in Italien hat Jamailah über 30 Olivensorten geprüft, bis sie auf die einheimische Sorte Itrana gestossen sind. Diese seltene Sorte ist gedeiht am Fuss der Abruzzes. Der Olivenbauer, kultiviert diese Olive in der 3. Generation. Auf der Insel Lesbos in Griechenland hat das Jungunternehmen die Kolovi Olive entdeckt. Diese Sorte wächst ausschliesslich in den Bergen der abgelegenen Insel. Jede Olive wird in den Familienbetrieben noch von Hand gepflückt. In enger Zusammenarbeit wurden Anbau, Pflückmethoden und die Pressung optimiert, um aus diesen hervorragenden Sorten ein **Olivenöl** zu produzieren, welches sich international mit den Besten messen kann. Die Olivenöle importiert das Jungunternehmen in die Schweiz, prüft vor Ort auf Qualität und füllt diese ab.

Die Schweiz ist kein typisches Olivenölland. Jamailah Switzerland fokussiert daher auf die qualitative Optimierung. Die Olivenbäume wachsen in Mittelmeer Regionen, die aufgrund der klimatischen Verhältnisse für Bio Anbau besonders geeignet sind. Jamailah Olivenöle sind sortenrein und stammen ausschliesslich aus biologischem und ökologisch nachhaltigem Anbau.

Ein Gaumengenuss und grünes Gold für die Gesundheit

Es gleicht einer Märchengeschichte, dass man mit Olivenöl nicht kochen kann. Hochwertige Olivenöle eignen sich bestens zum schonenden Braten und Kochen. Allerdings ist die Verwendung für kalten Speisen vorteilhafter, da durch die Erhitzung wertvolle Inhaltsstoffe verloren gehen.

Olivenöl sollte kühl gelagert werden, um den einzigartigen Geschmack zu bewahren. Ein hochwertiges Olivenöl aus Frühernte ist reichhaltig, enthält hohe Anteile an Antioxidantien, wertvollen Fettsäuren und Carotinoiden - diese Stoffe unterstützen den zellulären Stoffwechsel und wirken nachweislich krebshemmend. Hochwertige Olivenöle sind Bestandteil der mediterranen Ernährung, die als besonders gesund gilt.

Hochwertiges aus der Schweiz

Jamailah Switzerland verkauft seine Produkte an ausgewählte Fachhändler in der Schweiz und in den USA. Gerade im Ausland hat die qualitative Prüfung der Olivenöle einen hohen Stellenwert. Zu oft war von Olivenölpantscherei in der Presse zu lesen. Daher ist die Qualität bei Olivenöl das höchste Credo.

Privatkunden können das prämierte Olivenöl online zu sich nach Hause bestellen oder im neuen Jamailah Shop an der Bahnhofstrasse in Uster degustieren. Dieser öffnet nach dem Umzug am 1. Juli 2018 seine Tore. Die motivierten Jamailah Mitarbeiter führen Ihre Kunden fachkundig durch die Welt der besten Olivenöle.

Über die Organisation:

Natural Food for a Good Mood. Das Jungunternehmen "Jamailah Switzerland" geführt von Brigitte Ross hat ein klar umrissendes Geschäftsziel: Hochwertige Gourmetprodukte auf natürlicher Basis zu produzieren. Ausschliesslich hochwertige Rohstoffe werden für die Produktion der Gourmet Food Produkte verwendet. Dabei wird gänzlich auf chemische Zusatzstoffe verzichtet. Die innovativen Verpackungen aus natürlichen Materialien, können nachgefüllt und umweltfreundlich entsorgt werden können. Jamailah Gourmet Food Produkte unterscheiden sich von Industrieprodukten durch das Geschmackserlebnis und durch den Erhalt der gesunden Zutaten. Die Verarbeitung ist besonders schonend, um die gesunden Inhaltsstoffe zu bewahren. Die Verpackungen werden nach nachhaltigen Regeln hergestellt. Aussergewöhnlich sind die handgetöpften Tonflaschen, in welche die exklusiven Bio Olivenöle abgefüllt werden. Diese werden unter Einhaltung von Fair Production Standards in Tunesien von Hand produziert. Damit hilft das Jungunternehmen wertvolle Arbeitsplätze zu sichern und Nachhaltigkeit zu fördern. Ergänzt wird das Gourmet Food Sortiment mit handgefertigten Küchen- und Wohnaccessoires.

Pressekontakt:

Jamailah Switzerland AG
Brigitte Ross
Industriestrasse 6
8305 Dietlikon

Tel. + 41 255 94 66

Mobil +41 79 291 50 60

Email [brigitte.ross @ jamailah.com](mailto:brigitte.ross@jamailah.com)

www.jamailah.com

Kategorie

Trends & Lifestyle & Mode

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/zuercher-jungunternehmen-erhaelt-internationale-preise-fuer-weltbeste-olivenoele>