

Olivenöl: Jura-Student machts den Grossen vor

Ein Jura-Student importiert Olivenöl aus Sizilien und gewinnt damit bedeutende Awards: Giovanni Di Bennardo. Der Beginn einer Erfolgsstory.

Als Giovanni Di Bennardo vor drei Jahren die Idee hatte, ein eigenes Olivenöl aus Sizilien zu importieren, lachten ihn Freunde und Verwandte nur aus. Er solle sich besser auf sein Jura-Studium konzentrieren, gegen die Grossen habe er keine Chancen. Doch das beeindruckte den damals 22-Jährigen wenig. In einem kleinen Zimmer begannen er und ein paar Freunde Öl zu lagern und zu verkaufen. «Wenn ich fünf Flaschen losbrachte, war ich überglücklich», sagt Di Bennardo heute.

Der Startschuss für die Erfolgsgeschichte fiel 2002, als das Öl den Preis als Publikumsfavorit der Gourmesse gewann. Das weckte die Aufmerksamkeit von Jelmoli und von Delikatessen-Geschäften. Zimmer und Team wurden bald zu klein: Di Bennardo mietete ein Lagerlokal an der Langstrasse und rekrutierte Mitarbeiter. Heute beliefert er rund 35 Geschäfte in Zürich, Basel und Bern; pro Jahr verkauft er rund 8000 Flaschen.

Im März hat sein Öl nun den International Olive Oil Award in der Kategorie «intensiv» gewonnen.



Giovanni Di Bennardo in seinem Geschäft an der Langstrasse. (Bild: 20 Minuten/Dina Haas)

INFO-BOX

Qualität dank Handarbeit

Um eine möglichst hohe Qualität zu erreichen, werden die Oliven ausschliesslich von Hand gepflückt. Zwei Sorten werden gemischt: die Biancolilla und die Nocellara. Damit die gewonnenen Früchte nicht oxidieren, muss der Weg vom Baum in die Presse möglichst kurz sein. Deshalb wird die Presse mitten in der Plantage aufgebaut, wo die Oliven zusammen mit den Kernen verlesen werden. In einer Zentrifuge wird das Öl vom Brei getrennt.

STORY-TOOLS

[Save Story](#) | [Send Story](#) | [Top-Stories](#)

Formularende

Der Award wird von der Hochschule Wädenswil verliehen; durchgesetzt hat sich Di Bennardos Öl gegen 300 Bewerber. «Das macht mich stolz», sagt er. Die Qualität seines Öls führt er auf den sorgfältigen Herstellungsprozess zurück (siehe Box). Eine Qualität, die ihren Preis hat: Für 500 ml von Di Bennardos Öl muss ein Kunde 25 Franken hinblättern.

Heute wird Di Bennardo nicht mehr belächelt. Im Gegenteil: «Meine Verwandten freuen sich für mich», sagt Di Bennardo.

Jan Graber

Publiziert am: 30. August 2004 19:37