

L'Olio di Nonno Nino

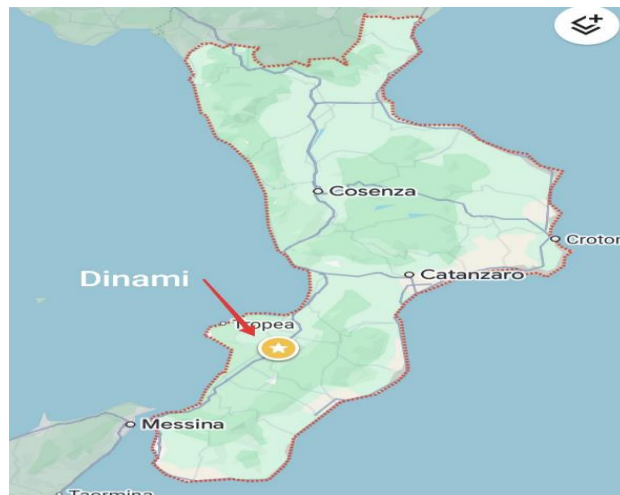
Ein Premium Extra Vergine Olivenöl (EV00) aus Familienhand

Kalabrische Herkunft – Authentizität – Exzellenz



Wo alles begann

Unsere Geschichte beginnt in Süditalien der Nachkriegszeit, in den 1950er- und 1960er-Jahren. In dieser Zeit pflanzte mein Grossvater Furci Antonio die ersten Olivenbäume in der Ortschaft Dinami in der Region Kalabrien.



Was einst als schlichte landwirtschaftliche Arbeit begann, wurde mit der Zeit zu einer Herzensangelegenheit: das ehrliche, unverfälschte Potenzial dieser grosszügigen Olivenbäume auf behutsame und zeitgemässe Weise mit einem kleinen Kreis von Freunden und Wegbegleitern zu teilen, die den Wert dieser Arbeit und ihrer Früchte zu schätzen wissen.

OLIVENÖL NICHT EINFACH ALS MASSENPRODUKT ZU VERSTEHEN,
sondern als liebevollen Ausdruck von Herkunft, gemeinsam verbrachter Zeit und familiärer Verbundenheit.

Ein Olivenöl mit seiner Geschichte und seinem Charakter

Unser Olivenöl ist in den letzten Jahrzehnten mit Geduld, Erfahrung und Verbesserung der Arbeitsprozesse zu einem hochwertigen Produkt herangewachsen.

Das Ganze ist das Ergebnis von:

- klaren Entscheidungen für **Qualität** statt Quantität
- vollständige **Kontrolle** der gesamten Produktionskette
- **Respekt** vor Natur, Zeit und Tradition

Jeder Tropfen erzählt die Geschichte eines jungen kalabresischen Emigranten, der mit gerade einmal 16 Jahren seine Familie und Heimat verließ, um in der Schweiz ein neues und besseres Leben zu beginnen. Doch egal, wie weit ihn das Leben trug, sein Herz blieb immer dort, zwischen den sanften Hügeln, den Olivenhainen und der Erde, die seine Seele nährte.



Furci Antonino, hier 18 Jahre alt
(heute Nonno Nino)

Seine Leidenschaft für die Landwirtschaft hat ihn nie losgelassen. Heute in der Zwischenzeit 78 Jahre alt und immer noch ein aktiver Pensionär erfüllt er seinen Traum mit jeder Olive, die er pflückt, und mit jeder Stunde, die er seiner Olivenpresse widmet, schenkt er diesem kostbaren Produkt seine ganze Liebe und Sorgfalt. Die Bäume sind für ihn wie seine Kinder, und die Maschine, die ihr Gold hervorbringt, behandelt er mit Respekt und Hingabe, als wäre sie ein Teil seiner Familie.

Jeder Tropfen seines Olivenöls trägt die Geschichte von Mut, Heimatliebe und unermüdlicher Leidenschaft. Er zeigt, dass wahre Träume, egal wie weit wir reisen müssen, niemals verblasen, solange das Herz ihnen treu bleibt. Eine Geschichte von Echtheit, von Tradition und starker Verbundenheit zum Territorium.

Ein Olivenöl für Freunde und Bekannte, die uns seit beinahe zwei Jahrzehnten begleiten und an uns glauben. Menschen, die uns ihr Vertrauen schenken und Teil unseres Weges sind. Es ist mir ein wichtiges Anliegen, jeden einzelnen Abnehmer (alles Freunde/Bekannte) unseres Olivenöls persönlich zu kennen. **Ein vertrauter und geschlossener Kreis von Personen, die unsere Herkunft spüren, Qualität mit dem Herzen verstehen und Geschmack bewusst und mit Freude erleben.**

Eine klare Philosophie

Unser Olivenöl entsteht nicht aus Eile. Es entsteht aus Geduld, Erfahrung und tiefem Respekt vor der Natur. Es ist Mutter Natur, die uns den Takt vorgibt; wir sind ihr gänzlich unterstellt. Aus diesem Grund ist es unser Wunsch, dieses hochwertige Produkt in einem kleinen, aber feinen Kreis von Freunden und Bekannten zu teilen.

Bis zur Jahrtausendwende (2000) erfolgte die Ernte traditionell:

- von Hand, mit Holzstöcken, und der Transport der Oliven am Hang teils mit dem Maultier
- leider sehr oft mehrere Tage Wartezeit bis zur Vermahlung der Oliven in der lokalen Ölmühle



(Nonno Nino in den 70er Jahren auf dem Maultier)

Ein eher mühsamer, ehrlicher, ursprünglicher Prozess; doch mein Vater spürte, dass das wahre Potenzial unserer Oliven noch darauf wartete, in seiner ganzen Reinheit zu erblühen.



(heute Nonno Nino mit Raupenfahrzeug)

Der Wendepunkt um die Jahrtausendwende: Verantwortung für die eigene Qualität

Zwischen 1999 und 2000 restaurierten meine Eltern das alte Landhaus und schufen etwas Neues:

- **Arbeits- und Produktionsbereich mit eigener Ölmühle/-presse in den eigenen vier Wänden**

Im Jahr 2001 traf mein Vater Antonino eine mutige Entscheidung. Er investierte in eine private Ölmühle ausschliesslich für unsere eigenen Oliven.

Diese Entscheidung bedeutete für uns **kurze Arbeitswege, volle Kontrolle und Unabhängigkeit von Drittpersonen:**

- sofortige Verarbeitung nach der Ernte (innerhalb von 12 bis 24 Stunden)
- schonende, temperaturkontrollierte (zwischen 26°- 28° Celsius) Extraktion und Vermahlung
- minimale Oxidation und maximale Erhaltung von Aromen, Polyphenolen und Frische
- maximale Hygiene der Maschine

Ein entscheidender Schritt auf dem Weg zur Exzellenz.



Die Arbeit im Olivenhain im Einklang und Respekt mit der Natur

Qualität beginnt im Feld. Mit Weitsicht und Erfahrung reduzierte mein Vater die über Jahrzehnte gewachsenen Baumkronen:

- bessere Lichtdurchlässigkeit und leichtere und schonendere Ernte
- geringere Feuchtigkeit im Inneren der Bäume und somit natürlicher Schutz vor der Olivenfliege

Schon ab dem Erntejahr 2002/03 zeigte sich der erste Erfolg deutlich und ein spürbarer Qualitätssprung des Olivenöls im Geschmack und seinen inneren biochemischen Wert.

Unsere Olivenhaine liegen zwischen 210 bis 250 Meter über Meer, an Hügelhänge und teils auf Terrassen, die wir über Jahre neu angelegt und zugänglich gemacht haben. Wo früher schwere Lasten auf dem Rücken von Arbeitern oder mit dem Maultier transportiert wurden, ermöglichen heute Raupenfahrzeuge eine sichere und nachhaltige Bewirtschaftung, welche stets im Einklang mit der Landschaft ist.

Die Seele unseres Öls: Ottobratica

Die autochthone *Olivenbaumsorte Ottobratica* ist das Herz unseres Olivenöls. Ihr Name leitet sich von der traditionellen Reifezeit im Oktober ab.

Charakteristik

- kräftiger, langlebiger Baum
- schmale, silbrig-grüne Blätter
- mittelkleine, elliptische Oliven
- Farbverlauf von tiefem Grün bis dunklem Violet bei Vollreife

Geschmacksprofil

- Mild und leicht fruchtig
- Noten von frischem Gras, Hülsen- und Zitrusfrüchte
- harmonische Bitterkeit und angenehme Schärfe
- aussergewöhnliche Stabilität danke auch der dreifachen Filtrierung



(Olivensorte: Ottobratica)

Schweizer Qualitätsverständnis & italienische Tradition: messbar & transparent

Nach jeder Ernte lassen wir unser Olivenöl im regionalen Labor von Rizziconi (Kalabrien), welches vom italienischen Gesundheitsministeriums anerkannt ist, biochemisch analysieren.

Seit fast 10 Jahren erreichen wir konstant Premium-Werte, in einigen Parametern sogar Ultra-Premium/Elite-Niveau im Bereich des extra vergine Olivenöls (EVOO).

Biochemische Analyse EVOO der diesjährigen Ernte (2025-26)

| Parameter | Unser Olivenöl | Premium-EVOO-Referenz |
|--|----------------------------|--------------------------------|
| Freie Fettsäuren | 0,15 % | ≤ 0,30 % |
| Peroxidwert | 6,2 | ≤ 8 |
| Polyphenole | 433 mg/kg | > 400 mg/kg |
| FAEEs (Fettsäureethylester) | 5 mg/kg | ≤ 10 mg/kg |
| UV-Werte (K232 / K270) (Spektrophotometrie) | 1,79 (K232) 0,13 (K270) | ≤ 2,00 (K232) ≤ 0,22 (K270) |
| ΔK Delta-K | ≤ 0,001 | ≤ 0,005 |

(Die vollständige Analyse vom 25.11.2025 der aktuellen Ernte ist jederzeit auf Anfrage einsehbar)

1. Freie Fettsäuren (0,15 %): Zeigt, wie „sauer“ oder „abgebaut“ das Öl ist. Ein niedriger Wert bedeutet: das Öl ist frisch und sehr guter Qualität.
2. Peroxidwert (6,2): Misst, wie viel das Öl schon oxidiert, also „ranzig“ geworden ist. Je niedriger, desto frischer das Öl.
3. Polyphenole (433 mg/kg): Polyphenole sind natürliche Antioxidantien, die das Öl stabil halten + gesund sind. Höhere Werte = besser für Geschmack + Haltbarkeit.
4. FAEEs: (5 mg/kg) Zeigt, ob das Öl eventuell aus minderwertigen Ölen oder verfälscht ist. Niedrige Werte sind gut. Niedrig = sehr sauber.
5. UV-Werte (K232 / K270) Diese Werte zeigen, wie viel das Öl oxidiert oder geschädigt wurde. Kleine Zahlen = frisches, gutes Öl. Sehr niedrig = top Qualität.
6. ΔK (Delta-K ≤ 0,001) Noch ein Mass für Oxidation oder Verfälschung. Sehr kleine Zahl = alles in Ordnung. Perfekter Wert.

Klassifikation:

*Extra Vergine Olivenöl (EVOO) im **Ultra Premium bis teils Elite Bereich***

Ein Öl, das deutlich über den gesetzlichen Anforderungen liegt und höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird. Ideal für einen bewussten und qualitätsorientierten Feinschmecker.

Unsere eigene private Oelmühle! Technologie im Dienst der Tradition

Seit 2001, mit dem Erwerb der Ölpresse, hat unsere Produktion einen echten Qualitätssprung gemacht. Diese innovative und moderne Anlage ermöglicht es uns, das Öl sanft zu gewinnen, die Unversehrtheit der Oliven bestmöglich zu bewahren und alle Aromen, Düfte und Polyphenole, die unser Öl einzigartig machen, zu erhalten.



Dank dieser Technologie wird jede Phase (von der Vermahlung bis zur Abfüllung) präzise kontrolliert, wodurch Oxidation reduziert und ein fruchtiges, harmonisches und natürlich gesundes Produkt garantiert wird.



Ein weiterer Schlüssel zur Qualität ist die **minuziöse Hygiene** und **dreifache Filtrierung** bevor es abgefüllt wird. Mein Vater achtet immer darauf, dass die Ölpresse nach jeder Verarbeitung gründlich gereinigt wird. Keine Verarbeitung vergeht, ohne dass die Maschine vollständig gewaschen ist. So stellen wir sicher, dass jedes neue Öl frei von Verunreinigungen und von höchster Qualität ist.



(Filtermaschine)



(dreifache Filtrierung)

In Kombination mit unserer familiären Erfahrung und der Pflege der Ottobratica Olivenhaine ermöglicht uns die Presse, ein Extra Vergine Olivenöl von hoher Qualität (EVOO) zu erzeugen, mit biochemischen Werten, die nun seit fast einem Jahrzehnt Premium- und auch teils Elite-Niveau erreichen.

Unser Öl ist nicht nur das Ergebnis von Tradition, sondern das Resultat von Innovation, Leidenschaft, technischer Präzision und sorgfältiger Hygiene, die das Beste moderner Technologie mit dem alten Wissen von Nonno Nino und unsere noch «jungen» Olivenbäume (ca. 60-70 Jahre alt) vereint. Danke Euch allen für das Vertrauen in unser mit Respekt und Leidenschaft hergestelltes Olivenöl.



DANKE VON HERZEN



FÜR WEITERE INFORMATIONEN ODER BESTELLUNGEN, KÖNNT IHR MICH GERNE KONTAKTIEREN:

FURCI IVAN, TANNENWEG 5, CH-8408 WINTERTHUR

MOBILE PHONE: 079 419 87 40

E-MAIL: IVAN.FURCI@HOTMAIL.COM