

[olio-nobile.it](http://olio-nobile.it)

# Pressedossier Olio Nobile



Pressedossier

## Inhaltsverzeichnis

Die Geschichte von Olio Nobile I	3
Die Geschichte von Olio Nobile II	4
Die Geschichte von Olio Nobile III	5
Das einzigartige Gebiet	6
Credo – Oliven. Bauern. Olivensorten	7
Philosophie	8
Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl	9
Produkteauszug	10–12
Bilder Legende	13–16

Pressedossier

## Die Geschichte von Olio Nobile I

### CHRIS EGGMANN

Der Mann ist unglaublich. Und sein Olivenöl ist es auch. Chris Eggmann liebt das Leben und die schönen Dinge. Er ist ein grosser Motivator und Förderer, resultatorientiert, er verlangt viel von seinen Mitmenschen und Mitarbeitern, gibt aber auch viel zurück. Nach einer rasanten Karriere in sechs Firmen hat der Hauptmann der Schweizer Armee seinen Jugendtraum verwirklicht und zog in die Toskana. Dort produziert er das beste Olivenöl weit und breit.

Sein Leben im Zeitraffer: Mittelschule im Freudenberg, im ersten Job von der Firma Utoring nach Paris geschickt. Aufbau einer Filiale zur Vermietung von Ferien-Appartments in Frankreich. Retour in Zürich bei Utoring verantwortlich für den europaweiten Verkauf. Studium an der Universität Massachussets, ein Jahr New York, mit 23 Jahren weltweiter Verkaufsdirektor von Utoring. 1975 für Oerlikon-Bührle nach Saudi-Arabien, dort verantwortlich für das grösste Industrie-Projekt der Schweiz, im Wert von 1,3 Milliarden Franken, damals ein Super-Auftrag. Kontakte mit der königlichen Familie Saudi-Arabiens, 1977 Heirat mit Barbara, die dann mit nach Jeddah kommt. 1980 für Oerlikon Bührle-Contraves nach Rio de Janeiro mit dem Auftrag, ein Büro für den südamerikanischen Markt aufzubauen. 1983 zurück in die Schweiz. Mit der Lizenz Aufbau von Mercuri Urval Schweiz, dem grössten Auftraggeber für Kaderstellen-Inserate, im Einmann-Betrieb. Eggmann telefoniert morgens möglichen Kunden, schreibt selber Briefe, klebt Postmarken drauf, bringt sie zur Post, am nächsten Tag wieder Akquisition. Kurz: Eggmann baut Mercuri Urval zur grössten Kader-Auswahl-Firma im Schweizermarkt auf mit Niederlassungen in Nyon, Basel, Bern, Zug sowie dem Hauptquartier in Zollikon. 1983 Geburt des dritten Kindes. 2000 Gründung und Aufbau der Inserate-Vermittlungsfirma Ad.X.

Im Jahre 2005 verkauft Chris Eggmann Mercuri Urval und Ad.X, um sich von allen Verwaltungsrats-Mandaten und operativen Geschäften zurückzuziehen. In Pomarance in der Toskana verwirklicht er zusammen mit seiner Ehefrau Barbara seinen Jugendtraum: Das Paar zieht auf die Farm «San Domenico», die Eggmann seit dem Jahr 2000 besitzt.

San Domenico, das heisst: neun ha Land, Wald und 300 Olivenbäume. Barbara führt den Hof und besucht, um das Bauern von Grund auf zu erlernen, die Landwirtschaftsschule in Pfäffikon zusammen mit 30 männlichen Bauern aus der Innerschweiz. In den nächsten Jahren handeln viele Gespräche am Familientisch, auch mit den Kindern, von Kraut und Rüben, Schädlingen und – Oliven.

Pressedossier

## Die Geschichte von Olio Nobile II

Die ersten 300 Liter Olivenöl, Bio-Öl notabene, gewonnen aus den 300 Bäumen, verkauft Barbara an Freunde und Bekannte. Die Reaktionen sind wegen der hohen Qualität des Öls überwältigend. Deshalb versucht Chris, Barbara zu überreden, einen zweiten Brand aufzubauen. Doch Barbara will bei ihrem Öl bleiben. Also startet der umtriebige Ruheständler die Produktion seines eigenen Olivenöls: Olio Nobile. Dafür kauft er die Oliven bei den Bauern in Pomarance an, denen er erst einmal beibringen muss, was er sich unter hoher Qualität der Früchte vorstellt.

Bei einem Besuch in Apulien sieht der frischgebackene Oliven-Enthusiast, dass die dortigen Bauern die Oliven nicht im herkömmlichen Sinne ernten, sondern sie auf unter die Bäume gespannte Netze fallen lassen. Resultat: Chris Eggmanns schliesst Lieferverträge mit einigen wenigen Bauern in Pomarance ab mit dem Ziel, eines der besten Olivenöle der ganzen Toskana herzustellen. Das flache, wenig riechende üble Öl sollte für immer der Vergangenheit angehören.

Die Business-Idee von Chris Eggmann: dem Konsumenten in der Schweiz zeigen, was gutes Olivenöl ist, auf was man beim Kauf einer Flaschen Olivenöl zu achten hat. Schlicht: dem Konsumenten ein Produkt zu offerieren, das er nie mehr vergisst. Ein Produkt, das weder im Supermarkt zu kaufen ist noch im Edel-Geschäft, sondern über Internet, über den e-shop [www.olio-nobile.it](http://www.olio-nobile.it), um damit auch ein jüngeres Publikum anzuziehen. Die steigenden Zahlen von Migros und Coop im Internet-Verkauf geben ihm recht.

Eggmann hat am richtigen Ort investiert. Das Olivenöl von Pomarance hat nämlich eine lange Tradition. Bereits seit 1860 wird im idyllischen Toskana-Dorf Olivenöl hergestellt, das an noble italienische Adressen ebenso gesandt wurde wie an Spitzen-Hotels und -Gastronomen in Europa. Das alles ist dokumentiert in historischen Papieren. Getreu dieser Tradition gibt es für Eggmann nur eines: hohe Qualität seines Olivenöls. Dafür ist ihm kein Aufwand zu gross. Er lässt sein Olivenöl durch Labor- und sensorische Tests so lange überprüfen, bis er 100 Prozent zufrieden ist. Er überwacht, ganz Perfektionist, in der örtlichen Landwirtschafts-Cooperativa «San Vittore» die Anlieferung «seiner» zugekauften Oliven, kontrolliert Pressung, Etikettierung, Abfüllung und vor allem das Anbringen des offiziellen Zertifikats I.G.P. Dummerweise ist die Ernte 2007, die erste aus dem Hause Olio Nobile, die schlechteste seit Jahrzehnten, sodass der Qualitätsfanatiker Eggmann darauf verzichtet, diesen Jahrgang auf den Markt zu bringen nach dem Motto, lieber kein Olivenöl von ihm als ein schlechtes.

Pressedossier

## Die Geschichte von Olio Nobile III

Am 6. Dezember 2008 ist es dann soweit. An seinem 61. Geburtstag präsentiert Chris Eggmann im Zürcher Kaufleuten vor 350 begeisterten Gästen sein erstes, eigenes Olivenöl. Seither schwärmen die Kunden, erklären Olio Nobile zum einzigartigen Olivenöl. Weil Eggmann bei der Auswahl der Oliven und bei der Produktion seines Öls verschiedene Faktoren streng berücksichtigt: gute Werte von Polyphenol und Säure. Dank seiner ungesättigten Fettsäuren ist Olivenöl schon fast eine Medizin, auf jeden Fall sehr gesund und vor allem auch wohlschmeckend wie Olio Nobile: angenehme Bitternote und markante Schärfe, die nach dem Schlucken des Öls spürbar wird. Die Italiener nennen das «pizzica la gola», frei übersetzt: leichtes, nicht unangenehmes Kratzen im Hals. Resultat: 200 Kunden kaufen in nur zehn Monaten 1500 (!) Liter.

Als «Special Limited Edition» verkauft Chris Eggmann bis Ende März für Conaisseurs sein Olio Nobile Toscano auch als «Selezione PRIMATA», quasi den Primeur des Jahrgangs, die Erstpressung der Erstpressung «extra vergine». Der Gaumenkitzler ist naturtrüb und bezaubert durch eine ganz besonders konzentrierte, aber auch sehr würzige Aromafülle.

Mittlerweile gilt «San Domenico» in Pomarance, der Ort, wo Olio Nobile von Chris Eggmann kreiert wurde und wo die 300 Olivenbäume von Barbara Eggmann stehen, als Familien-Farm und Ort der Freundschaft und Begegnung. Vermietet wird die Farm nicht, kann aber von Freunden der Familie jederzeit benutzt werden. Kleineren Firmen wird «San Domenico» auch als Seminar-Ort zur Verfügung gestellt.



Pressedossier

## Das einzigartige Gebiet

### **Das einzigartige Gebiet des «Alta Val di Cecina».**

Das Gebiet liegt südöstlich von Pisa und ist Teil der «Alta Maremma». Die Landschaft ist sehr eigenwillig, noch wirklich ursprünglich, weitgehend immissionsfrei, geprägt von drei herrlichen Naturschutzgebieten (Monterufoli-Caselli, Berignone, Montenero), natürlichen Thermalquellen, alten Palazzi und pittoresken Weilern. Auffallend sind auch die vielen steinernen Geröllflächen («Soffioni boraciferi») und die meist lehmigen Böden, in welchen nur gesunde, starke Olivenbäume prächtig gedeihen. Dies ohne künstliche Bewässerung; die wird hier vermieden. Man lässt der Natur ihren Lauf. Im «Alta Val di Cecina» liegt auch das Städtchen Pomarance. Hier ist der Sitz des «Consorzio Olio Nobile».



Pressedossier

## Credo – Oliven. Bauern. Olivensorten

### **Olio Nobile – unser hochgestecktes qualitatives Ziel**

Es ist das Ziel des «Conorzio Olio Nobile», Ihnen aus der Toskana (evtl. in Zukunft aus weiteren wichtigen Olivenanbau-Gebieten Italiens) qualitativ auf höchstem Niveau stehende Olivenöle zu offerieren.

Die Qualität unserer Produkte ist uns dabei oberstes Gebot. Wir bürgen persönlich dafür, dass in der Flasche ist, was auch draufsteht.

Damit wir Ihnen heute zwei der wohl weltbesten Toskaner Olivenöle anbieten können, waren unsere Vorgehensweise und das Auswahlverfahren von Olivenhainen, -bauern und -sorten geprägt von Engagement, Sorgfalt, über Jahre erworbenem Fachwissen sowie genauem Beobachten der Arbeitsweisen unserer lokalen Partner.

### **Das Resultat**

#### **Zwei geschmacklich aussergewöhnliche, besonders gesunde Olivenöle voller Natur**

Wer sich solch hohe Qualitätskriterien setzt, begrenzt sich in der Angebotsmenge. Deshalb sind unsere Olivenöle nicht über den Grosshandel erhältlich, sondern wir liefern sie Ihnen auf einfache Art frei Haus. Solange unser Vorrat reicht.

### **Nur die besten Inhaltsstoffe**

Wir verwenden für all unsere Produkte nur die besten und unter grösster Sorgfalt ausgewählten Oliven.

### **100% Zufriedenheitsgarantie**

Wir bürgen für Kundenzufriedenheit oder 100%-ige Geld-zurück-Garantie.

Pressedossier

## Philosophie

### **Tue Gutes und sprich nicht darüber**

Unser Ziel ist es mit Olio Nobile eines der besten Olivenöle der Toscana zu erzeugen. Unser Engagement umfasst jedoch auch Aktivitäten im karitativen und umwelterhaltenden Bereich.

### **Unterstützung der Schweizerischen Herzstiftung**

Die neuen, hochwertigen Olivenöle Olio Nobile Toscano (I.G.P.) FRUTTATO und BIOLOGICA haben in professionellen Panelverkostungen geschmacklich mit hervorragenden Noten abgeschnitten. Ihre Parameter-Analysen weisen zudem bessere Werte auf als vergleichbare Olivenöle.

Mit Olio Nobile tut man jedoch nicht nur viel Gutes für seine Gesundheit, sondern auch für das Wohlbefinden anderer. Mit jedem verkauften Liter Olio Nobile wird die «Schweizerische Herzstiftung» ([www.swissheart.ch](http://www.swissheart.ch)) mit einem Franken unterstützt. Ein beglaubigtes Attest wird auf Kundenwunsch jeder Flasche beigelegt.

### **Für den Erhalt der typischen Landschaft im «Alta Val di Cecina»**

Olio Nobile hilft auch tatkräftig mit, die Ursprünglichkeit des «Alta Val di Cecina» zu fördern. Wer innert Jahresfrist 20 Liter Olio Nobile bezieht, erhält einen jungen Olivenbaum, der in seinem Namen in der Gegend von Pomarance (PI) gepflanzt wird, auf Wunsch mit Nachweiszertifikat.

### **Einfache und wiederverwertbare Verpackung**

Wir verwenden einfache, effiziente und wiederverwertbare Verpackungen. Die Geschenkverpackungen in Form von «Holzkistli» werden in einem Behindertenheim gefertigt.

All unsere Bemühungen konzentrieren sich auf den Inhalt und die Qualität der Produkte.

### **Aufrichtige Kommunikation**

- Wir statten unsere Produkte mit transparenter Information aus
- Wir machen keine falschen Versprechungen
- Wir betreiben keine Werbung

Pressedossier

## Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl

Olio Nobile Toscano (I.G.P.) FRUTTATO und BIOLOGICA sind nicht einfach nur zwei neue, hochwertige Olivenöle.

Olio Nobile Toscano (I.G.P.) ist nämlich drei Mal anders als andere Olivenöle.

### **Erstens**

Anspruchsvolle Gourmets können Olio Nobile (I.G.P.) FRUTTATO und BIOLOGICA an Geschmacksreisen-Events degustieren und miterleben, welche Köstlichkeiten mit Olivenöl zubereitet werden.

### **Zweitens**

Olio Nobile (I.G.P.) weist bezüglich Gesundheitsaspekten weit bessere Schlüsselzahlen auf ([www.olio-nobile.it/Parameter](http://www.olio-nobile.it/Parameter) Analysen) als andere vergleichbare Olivenöle «extra vergine». In einer ersten professionellen Panelverkostung in Italien sind die Noten bezüglich Geschmack und Sensorik hervorragend.

### **Drittens**

Olio Nobile Toscano (I.G.P.) bietet eine Rarität: FRUTTATO ist in einer attraktiven Magnum-Flasche (1,5l) erhältlich, eingebettet in einem Holzkästchen mit «Certificato». Nummeriert. Signiert. Limitiert. Eine Geschenkidee mit Überraschungswert!

### **Zum vierten Mal anders?**

Olio Nobile ist karitativ tätig und unterstützt mit jedem verkauften Liter seines Olivenöls die «Schweizerische Herzstiftung» ([www.swissheart.ch](http://www.swissheart.ch)) mit einem Franken.

Olio Nobile hilft tatkräftig mit, die Ursprünglichkeit des «Alta Val di Cecina» zu erhalten. Wer innert Jahresfrist 20 Liter Olio Nobile bezieht, erhält einen jungen Olivenbaum, der in seinem Namen in der Gegend von Pomarance (PI) gepflanzt wird.

Weitere interessante Informationen finden Sie unter [www.olio-nobile.it](http://www.olio-nobile.it)

Pressedossier

## Produkteauszug

### Olio Nobile Toscano «Selezione PRIMATA»

#### Für Gourmets

«Selezione PRIMATA» im November/Dezember 2009 erhältlich: aus dem ersten Pressgang abgefüllt, besonders frisch, mit einer äusserst komplexen, intensiven Geschmacksvielfalt. Eine Delikatesse für Kenner!

Das Olio Nobile «Selezione PRIMATA» ist ein unfiltriertes, sehr frisches Olivenöl, frisch ab Presse.

Das naturtrübe Olivenöl ist in limitierter Menge und nur kurze Zeit erhältlich.

Die «Selezione PRIMATA» zeichnet sich durch eine ganz besonders breite, konzentrierte Aroma Fülle aus.

Die für Toskaner Olivenöle qualitätstypische Schärfe und Bitterkeit ist bei der «Selezione PRIMATA» nur mild und angenehm spürbar. Die Schärfe äussert sich in Duft und Aroma von schwarzem Pfeffer, rotem Peperoni und Artischocken. Optisch unterscheidet sich das Olivenöl der Erstpressung von den anderen, matten, hellgelben Ölen durch seine grüne, satte und intensive Farbe.

Ein Gaumenschmaus für Olivenöl-Connaisseurs. Das Olio Nobile «Selezione PRIMATA» ist vom Panel des «Consorzio del Olio Toscano» I.G.P. (geschütztes geografische Anbaugebiet) zertifiziert. Ein Qualitätssiegel, das Echtheit und den toskanischen Ursprung garantiert.

In der Schweiz wird nur selten Olivenöl frisch ab Presse verkauft. Olio Nobile bietet dieses Olivenöl an, das durch seine sehr komplexe und intensive Geschmacksvielfalt bekannt ist an.

Inhalt 0.75l                      Verkaufspreis:              CHF    59.–

Geschenverpackung    Holzkistli                      CHF    9.50

Pressedossier

## Produkteauszug

### Olivo Nobile Toscano FRUTTATO (I.G.P.) – seine Olivensorten und seine Mischung

Das Olivo Nobile Toscano FRUTTATO entsteht aus in der Toskana sehr verbreiteten, gehaltvollen Olivensorten. Im von uns gewählten Anbaugebiet, dem zentralöstlichen Teil des «Alta Val di Cecina», werden folgende Olivensorten gepflanzt und verarbeitet:

Sorte	Mischanteil	Geschmackskomponenten für Olivo Nobile Toscano FRUTTATO (I.G.P.)
Frantoio	ca. 20%	fein-bitter, angenehme Schärfe
Leccino	ca. 15%	aromatisch, löst ein leichtes Stechen am Gaumen aus
Maurino	ca. 5%	intensiv fruchtig, herb
Moraiolo	ca. 30%	frisch-duftig, würzig
Pendolino	ca. 30%	geschmacksintensiv, lieblich

Der nach vielen Versuchen festgelegte Mischanteil der einzelnen Olivensorten unterscheidet den Geschmack von Olivo Nobile Toscano FRUTTATO qualitativ von anderen Olivenölen. Es ergibt sich eine harmonische, unverwechselbare «Cuvée», mit angenehmer Bitternote und einer markanten, typischen Schärfe, die erst nach dem Schlucken des Öls («pizzica la gola») spürbar wird. Für echte Olivenfreunde ein wahrer Hochgenuss.

Ein Olivenöl-Sommelier aus Florenz beschreibt seine Degustation so:

«Das Olivo Nobile Toscano FRUTTATO ist ein intensives, kräftiges Öl, speziell im Abgang. Würzig und elegant auf der Zunge, entfaltet es am Gaumen Aromen von Baumnuss, frischem Frühlingsgras, Verveine und Wildkräutern. Sein Abgang ist äusserst pikant und finessenreich. Ein perfekt ausbalanciertes Toskaner Olivenöl von höchster Qualität.»

Inhalt 2x 0.25l      Verkaufspreis:      CHF    39.–

Inhalt 0.5l      Verkaufspreis:      CHF    38.–

Inhalt 0.75l      Verkaufspreis:      CHF    55.–

Inhalt 1.5l      Verkaufspreis:      CHF    150.–

Geschenkverpackung    Holzkistli      CHF    9.50

Pressedossier

## Produkteauszug

### Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA (I.G.P.) – seine Olivensorten und seine Mischung

Das Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA entsteht aus in der Toskana sehr verbreiteten Olivensorten, mit einem besonderen Mischverhältnis der einzelnen Sorten:

Sorte	Mischanteil	Geschmackskomponenten für Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA (I.G.P.)
Frantoio	ca. 20%	fein-bitter, angenehme Schärfe
Leccino	ca. 35%	aromatisch, löst ein leichtes Stechen am Gaumen aus
Maurino	ca. 5%	intensiv fruchtig, herb
Moraiolo	ca. 20%	frisch-duftig, würzig
Pendolino	ca. 20%	geschmacksintensiv, lieblich

Der nach vielen Versuchen festgelegte Mischanteil der einzelnen Olivensorten lässt Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA am Gaumen zu einem ganz speziellen Geschmackserlebnis werden. Leicht und beschwingt. Ein Olivenöl, das restlos überzeugt und begeistert.

Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA (I.G.P.) und sein unvergleichlicher Geschmack.

Anlässlich einer «Panel Degustation» in Pisa kamen Olivenölkenner zu folgender sensorischen Beschreibung:

«Olivo Nobile Toscano BIOLOGICA ist ein Olivenöl mit feinem Aromaspiel, einem ausgesprochen ausgewogenen Verhältnis zwischen sensibler Schärfe mit fast lieblichen Aromen von Pinienkernen, frischem Frühlingsgras und Mandeln. Die Bitternoten und die Abgangsschärfe sind zurückhaltend. Ein Olivenöl mit spezieller Persönlichkeit.»

Inhalt 0.5l                      Verkaufspreis: CHF 42.–

Inhalt 0.75l                     Verkaufspreis: CHF 59.–

Geschenverpackung    Holzkistli                      CHF 9.50

Pressedossier

## Bilder Legende

### Olio Nobile Toscano «Selezione PRIMATA»

Das naturtrübe Olivenöl ist in limitierter Menge und nur kurze Zeit erhältlich.

Die «Selezione PRIMATA» zeichnet sich durch eine ganz besonders konzentrierte Aromafülle aus. Die für Toskaner Olivenöle qualitätstypische Schärfe und Bitterkeit ist bei der «Selezione PRIMATA» nur mild und angenehm spürbar. Ein Gaumenschmaus für Olivenöl-Connaisseurs.

Inhalt 0.75l                      Verkaufspreis:              CHF    59.–



### Olio Nobile Toscano FRUTTATO (I.G.P.).

Mit dem ausgeprägten, artentypischen Nachhall im Gaumen («pizzica la gola») eines hochwertigen Toskaner Olivenöls «extra vergine».

Inhalt 2x 0.25l                      Verkaufspreis:              CHF    39.–  
 Inhalt 0.5l                              Verkaufspreis:              CHF    38.–  
 Inhalt 0.75l                              Verkaufspreis:              CHF    55.–



Pressedossier

## Bilder Legende

### Olio Nobile Toscano FRUTTATO (I.G.P.) MAGNUM (1,5l).

Im Holzkistchen mit «Certificato» ausgeliefert. Nummeriert. Signiert. Limitiert. Eine Geschenkidee mit Überraschungswert.

Inhalt 1.5l                      Verkaufspreis:              CHF 150.–



### Olio Nobile Toscano BIOLOGICA (I.G.P.- und BIO-zertifiziert).

Ein äusserst hochwertiges Toskaner Olivenöl aus biologischem Anbau. Mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen sensibler Schärfe und fast lieblichen Aromen.

Inhalt 0.5l                      Verkaufspreis:              CHF 42.–  
 Inhalt 0.75l                      Verkaufspreis:              CHF 59.–



### Olio Nobile Geschenkpackung

Alle Olio Nobile Produkte sind in Geschenkpackung erhältlich. Das Olivenöl wird eingebettet in einem Holzkistchen mit «Certificato». Eine gesunde und gleich in doppelter Hinsicht geschmackvolle Weihnachtsüberraschung. Eine Geschenkidee mit Überraschungswert!

Geschenkverpackung    Holzkistli                      CHF 9.50



Olio Nobile  
 info@olio-nobile.it  
 www.olio-nobile.it

Pressedossier

## Bilder Legende



Inhaber Christoph Eggmann



Pressedossier

## Bilder Legende

Olio Nobile Olivenernte 2008



Olio Nobile Olivenernte 2008

