

maremonte

St.Gallen, Juni 2018

Ende 2017 haben sich Nichte und Onkel zusammen getan, um gemeinsam das Erbe ihrer Familie weiterzutragen. Mit dem Rezeptbuch «La cucina della nonna» haben Mélanie Hangartner und Piero Albanese den ersten Stein gelegt. Nun geht die Geschichte weiter. Die beiden St.Galler mit Rheintaler Wurzeln haben aus dem Hain ihrer apulischen Familie drei eigene Olivenöle hergestellt. Und damit den *Olive Oil Award Zürich* gewonnen.

Erste Meilensteine

Mit dem Buch «La cucina della nonna», das vom Rösslitor in St.Gallen als «Kochbuch des Jahres 2017» ausgezeichnet wurde, konnte *maremonte* grosse Erfolge feiern. Weitere Früchte haben Mélanie Hangartner und Piero Albanese Ende April 2018 geerntet. Als einer der einzigen Schweizer Olivenölproduzenten gewannen sie den internationalen *Olive Oil Award 2018* in Zürich. Bei 126 erstklassigen Olivenöl-Einsendungen hat ihr Olivenöl *o'mare* Silber gewonnen. Ein Meilenstein in der Geschichte des noch jungen Unternehmens.

Das Erbe der Familie

Mit der eigenen Olivenölproduktion haben sich Hangartner und Albanese einen Traum erfüllt. Denn das Erbe ihrer Familie aus Apulien liegt beiden sehr am Herzen. «Durch die Olivenölproduktion haben wir einen Bogen zwischen der Schweiz und unserer Familien in Apulien gespannt» sagt Albanese. Die Familie werde bei allen anfallenden Arbeiten eingebunden; sei es bei der Pflege des Hains, dem Schneiden der Olivenbäume oder der Herstellung von selber genähten Stoffsäcken für die Flaschen.

Aus der Frage, wie es mit dem Erbe ihrer Familie weitergehen soll, haben Mélanie Hangartner und Piero Albanese *maremonte* entstehen lassen. Bereits im Firmennamen findet sich eine Liebeserklärung an den Ort des Geschehens: Apulien. Die Strasse, die den Olivenhain und das Haus der Familie verbindet, führt vom Meer, dem *mare* hinauf auf den Berg, dem *monte*. Die beiden Inhaber, aus dem St.Galler Rheintal stammend, haben sich höchste Qualität aus eigener Produktion auf die Fahne geschrieben. «Gerade in der heutigen Zeit ist es uns wichtig, dem Konsumenten Sicherheit und Transparenz zu bieten» so Piero Albanese. Vom Produzenten direkt zum Konsumenten. Mit dieser Philosophie im Gepäck sind Ende Oktober 2017 drei erstklassige Olivenöle aus dem hauseigenen Olivenhain entstanden.

maremonte

Poststrasse 10a
9313 Muolen

ciao@maremonte.ch

www.maremonte.ch
078 826 95 55

maremonte

Die Produktion

Grossen Wert legen sie auf die Herstellung der Produkte, die sich weitgehend von konventionellen Verfahren unterscheidet. Das Olivenöl von *maremonte* wird extrahiert, statt gepresst. Dadurch, und dank der frühen Ernte der Früchte, ist es möglich, die gesunden Nährstoffe der Oliven zu erhalten und sie in ihrer reinen Form wieder zu geben. Dies steht im Kontrast zur industriellen Verarbeitung, entspricht jedoch dem hohen Qualitätsanspruch von *maremonte*.

Nichte und Onkel

Ein Duo, das sich optimal ergänzt: Mélanie Hangartner ist gelernte Grafikerin und Art Director; Piero Albanese gelernter Typograf und seit Jahren als Unternehmer tätig. Eine Symbiose, die passt. «Uns ist es ein grosses Anliegen, aber auch eine grosse Ehre, ein Produkt in bester Qualität herzustellen, damit wir das weitergeben können, was die Natur uns bietet: natürliche und gesunde Inhaltsstoffe.» so Hangartner.

Weitere Projekte in der Pipeline

In den letzten Monaten kamen immer mehr Produkte in die *maremonte*-Palette. Die handgemachten Antipasti von der Signora Paulina erfreuen sich bereits grosser Beliebtheit. Das eingelegte Gemüse erhält durch das Grillieren und das Einlegen in Olivenöl Extra Vergine ein besonders intensives Aroma und hebt den Eigengeschmack noch besser hervor. Ausserdem gibt es seit Juni 2018 auch zwei *maremonte*-Balsamicos, die in einer kleinen Acceteria-Manufaktur in der Nähe von Modena hergestellt werden. Diese zeichnen sich durch ihr hohes Alter und den natürlichen Traubenmosten aus, der ohne Beifügung jeglicher anderer Stoffe auskommt. Weitere Projekte wie zum Beispiel *maremonte*-Events, bei denen sich alles um das flüssige Gold dreht, oder weitere, spannende Zusammenarbeiten mit lokalen Partnern sind bereits in der Pipeline.