Olivenöl

Feinste Ölspezialitäten von Biofarm bringen Abwechslung in Küche und Landschaft.

biofarm

ehrlich. sinnvoll. seit 1972

Familien Bernhard und Zehnder mit Team

Grünes Gold aus Portugal

Olivenbäume gehören zu den ältesten Kulturpflanzen und sind äusserst genügsam. Einige Olivenbäume sind über 1‘500 Jahre alt.
Der Klimawandel mit langen Trockenphasen macht den Olivenbäumen aber auch zu schaffen. Da die Wurzeln nicht sehr tief in die Erde dringen, kann es zu Trockenstress kommen. Heute werden immer mehr Olivenbäume bewässert.

Olival da Risca – wir kennen unsere Produzenten-Familie!

Biofarm Olivenöl stammt aus der südportugiesischen Region Alentejo. Diese Gegend ist eine der sonnenreichsten des Landes und eines der Zentren der portugiesischen Olivenöl-Produktion. Hier hat Olivenanbau eine lange Tradition.

Im Jahr 2000 begann hier eine nachhaltige Erfolgsgeschichte. Denn damals erwarben die Schweizer Familien Bernhard und Zehnder ein Grundstück mit altem Olivenbaum-Bestand und begannen mit grosser Leidenschaft den damals rund 90 ha grossen Landwirtschaftlichen Betrieb aufzubauen. Die vorhandenen Flächen wurden bereits 2001 bio-zertifiziert. 2008 wurde der ganze Betrieb auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung umgestellt. Inzwischen werden rund 320 ha bewirtschaftet, davon sind etwa 190 ha Olivenhaine mit etwa 190‘000 Olivenbäumen, die zwischen ein und 800 Jahre alt sind. Der Familienbetrieb beschäftigt 20 MitarbeiterInnen. Ein Nebenstandbein der Familie ist unter anderem der Anbau von Limetten für den Frischmarkt – oder für die Verarbeitung zu feinem Olivenöl mit Zitrone.

Auf Risca Grande lebt auch eine kleine Kuhherde. Sie sorgt zusammen mit dem Oliventrester für selbsthergestellten Kompost zur schonenden Düngung und Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit der Olivenhaine.
Und auch Zitronen, Limetten, Mandarinen, Kräuter und Gewürze in Demeter-Qualität werden hier selbst angebaut. Bienenvölker sind Teil des Betriebsorganismus, was die Artenvielfalt auf dem Gut zusätzlich fördert.

Ölmühle Risca Grande

Ein absolutes Alleinstellungsmerkmal der direkt auf dem Gut befindlichen Ölmühle ist es, dass dort ausschliesslich Oliven aus eigenem Anbau verarbeitet werden. Alle zum Familienbetrieb gehörenden Olivenhaine befinden sich im Umkreis von nur fünf Kilometern rund um die Ölmühle. Diese kurzen Transportwege erlauben es, die Oliven in weniger als vier Stunden nach der Ernte feldfrisch zu verarbeiten.

Die Ölmühle hat eine mit modernsten Maschinen ausgestattete Verarbeitungsanlage, die ausserdem keinerlei Materialien mit Weichmachern enthält. Dies ermöglicht es, die Oliven während der in den Monaten Oktober bis Dezember stattfindenden Ernte extrem frisch und so schonend wie möglich zu extra nativem Olivenöl zu verarbeiten.

Neupflanzungen: In den letzten Jahren hat Risca Grande insgesamt rund 175 Hektar Olivenhaine neu gepflanzt. Ähnlich wie der Obst-Spalieranbau ist im Olivenanbau heutzutage ebenfalls eine deutlich dichtere Pflanzung der Bäume gang und gäbe, wo die Reihen dann eher wie Hecken aussehen. Den ersten solchen Bio-Hain hat Familie Zehnder/Bernhard 2018 gepflanzt, was durchaus als Pionierarbeit bezeichnet werden kann. Für den Bioanbau wurden speziell geeignete Sorten ausgewählt, die pilzresistenter sind als die traditionellen portugiesischen Olivensorten.

Der unermüdliche Einsatz für Qualität vom Olivenhain bis zur Abfüllung lohnt sich: Eine hervorragende Qualität des Olivenöls mit renommierten Preisen und Auszeichnungen!

Ernte

Alle Jahre wieder

Die Olivenernte findet von Ende Oktober bis Ende Dezember statt. Zur Ernte wird ein modernes, für Bäume und Früchte schonendes maschinelles Verfahren verwendet. Mithilfe eines Vollernters, der über die Olivenbaumreihen fährt, werden die Oliven abgeschüttelt und dann auf einen Anhänger verladen, der sie zur Ölmühle bringt. Um ein erstklassiges Olivenöl zu erhalten, muss zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden. Sind die Oliven zu reif, steigt zwar die Ausbeute, jedoch verschlechtert sich die Qualität.

Kurzer Weg vom Feld zur Mühle!

Der gesamte Entstehungsprozess von der Ernte über die Ölherstellung bis zur Abfüllung liegt in den Händen der Familien Zehnder und Bernhard und deren MitarbeiterInnen. Weil alle Verarbeitungsschritte auf Risca Grande stattfinden, ist eine hochwertige Qualität garantiert. All das ist wichtig für den Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe wie Antioxidantien und Polyphenole.

Verarbeitung

Vor der Verarbeitung werden die Oliven von Blättern und Ästen befreit. Bevor die Oliven vermahlen werden, geht es in die Waschanlage. Nach der Vermahlung wird der Olivenbrei bei niedrigen Temperaturen geknetet. Die Öltröpfchen sammeln sich und der Dekanter trennt anschliessend die feste von der flüssigen Masse. Im letzten Schritt, der Zentrifuge, wird das wertvolle Öl von den wässrigen Bestandteilen der Oliven getrennt. Wichtig dabei, dass die Temperatur bei all diesen Schritten unter 27 Grad liegt. Das Öl wird direkt vor Ort in der modernen Abfüllanlage abgefüllt.

Qualität

Gutes Olivenöl erkennt man an seinem guten Geschmack

Ob ein Olivenöl gut oder sehr gut ist, entscheidet sich nicht erst in der Ölmühle. Bis dahin sind viele kleine Schritte und viel Sorgfalt notwendig. Die Olivenfliege ist ein gefürchteter Feind. Die Fliege nutzt Oliven zur Eiablage. Ihre Entwicklung ist bei hohen Temperaturen jedoch gehemmt. Die Sommerhitze des Alentejo macht Mensch und Pflanzen zwar zu schaffen, doch mindert sie gleichzeitig das Risiko für einen Befall der Oliven.

Was ist wichtig für eine hervorragende Olivenöl-Qualität?

- Sorgfältige Pflege der Bäume und der Bodenqualität.
- Geringer Anteil beschädigter oder von Schädlingen befallene Früchte.
- Schonende Ernte ohne Beschädigung der Früchte und zum richtigen Zeitpunkt.
- Verarbeitung sauberer Oliven, möglichst ohne Laub oder Aststückchen.
- Kurze Wege von der Ernte bis zur Verarbeitung.
- Saubere Anlagen bei der Verarbeitung und Abfüllung.
- Eine Temperatur von max. 27 °C bei der Verarbeitung, damit die Aromavielfalt erhalten bleibt und sich ein komplexer Geschmack bildet.

Olivenöl ist das am Häufigsten gefälschte Lebensmittel in Europa. Geschummelt wird zum Beispiel bei der Herkunft, den Inhaltsstoffen oder der Frische.

Olivenöl classic «nativ extra»

Die Olivenöle von Risca Grande sind ausschließlich «nativ extra» – jedes für sich ein Bio-Olivenöl erster Güte in Knospe-Qualität. Als unbehandeltes Naturprodukt höchster Qualität werden sie mit grösster Sorgfalt aus Oliven gewonnen, die den optimalen Reifezustand erreicht haben. Die Oliven werden unmittelbar nach der Ernte in der hofeigenen Ölmühle zuerst gemahlen und dann schonend kalt extrahiert.

So bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe der Olive erhalten. Im Ergebnis entstehen ausgezeichnete Olivenöle mit intensiv-grüner bis gold-gelber Farbe, einem fruchtigen Geschmack und charakteristischem Geruch.

Das Olivenöl classic ist durch seinen fruchtig-aromatischen Geschmack, gepaart mit leichter Bitterkeit und Schärfe, das perfekte Öl für den täglichen Gebrauch in der Küche aller Olivenöl-Liebhaber.

Extra vergine
Diese höchste Qualitätsstufe wird direkt aus Oliven, ausschliesslich mit mechanischem Verfahren und ohne Wärmeeinwirkung gewonnen. Das Öl darf nicht mehr als 0.8 g je 100 g freie Fettsäuren enthalten.

biofarm
Olivenöl
Huile d'olive
extra vergine | extra vierge
BIO

Aroma Olivenöle

Olivenöl mit Basilikum

Dieses Olivenöl erhält seine frische Note von erntefrischen Basilikum-Blättern aus dem Kräutergarten von Risca Grande. Bei der gemeinsamen Verarbeitung wird das würzige Aroma des Basilikums in der Ölmühle an das Olivenöl abgegeben.

Empfohlen für Pestos, zum Bestreichen von Pizzaböden, zu Pasta-Gerichten und zu Tomaten- und grünem Salat oder ganz einfach zum Dippen.

BIO

Olivenöl mit Zitrone

Zeitgleich mit den Oliven reifen auch die hofeigenen Zitronen und Limetten an den Bäumen. Frisch vom Baum gepflückt, werden sie den Oliven bei der Produktion beigefügt. Bei der gemeinsamen Verarbeitung wird das frische Aroma der Zitronen und Limetten in der Ölmühle an das Olivenöl abgegeben.

Empfohlen für Fisch, Salate, Pasta und Gebäck oder ganz einfach zum Dippen.

BIO

Olivenöl mit Chili

Die Chili-Schoten werden frisch und als Ganzes zusammen mit den Oliven verarbeitet. Aufgrund der frischen Schoten erhält dieses Öl ein feuriges Aroma und eine intensive, rot-goldige Farbe.

Empfohlen für Pizza, Pasta, asiatische Gerichte oder pfannengerührtes Gemüse – für alle, die gerne scharf essen oder würzig dippen.

BIO

Gut zu wissen

- Die feine Schärfe oder das «Kratzen» im Hals ist kein Fehler, sondern ein Gütezeichen für sehr frisches Öl. Diese Schärfe verliert sich mit der Zeit.
- Wussten Sie, dass diese Geschmacksnoten von Bitterkeit und Schärfe auf die gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffe (Polyphenole und Oleocanthal) im Olivenöl hinweisen? Polyphenole wirken antioxidativ, entzündungshemmend, antikanzerogen und schützen das Herz. Extra vergine-Öl enthält rund 10 mal mehr Polyphenole als raffiniertes Olivenöl. Hochwertige Olivenöle enthalten 200 bis 1‘000 mg Polyphenole je kg.
- Olivenöl mag es gerne dunkel. Im Keller oder an einem vergleichbar kühlen Ort ist der beste Lagerplatz.
- Olivenöl verfestigt sich bei kalten Temperaturen. Je nach Ölsorte liegt dieser Punkt höher oder niedriger. Die Verfestigung des Öls besagt nichts über die Qualität des Produktes, sondern ist ein natürlicher Prozess und Zeichen seiner Naturbelassenheit. Sobald das Öl Zimmertemperatur erreicht, ist das Öl wieder klar und flüssig.

Umso besser das Öl, desto besser wird das zubereitete Gericht!

Quinoasalat

Zutaten

4 dl	Wasser
1 TL	Salz
125 g	Biofarm Quinoa
2	Frühlingszwiebeln
1 Zweig	Pfefferminze
100 g	Cherrytomaten, gelb und rot
1 EL	Biofarm Olivenöl mit Chili
2 EL	Biofarm Olivenöl
1 EL	Biofarm Apfelessig trüb
2	Limetten, Saft

Zubereitung

1. Quinoa vor dem Kochen gut waschen. 4 dl Wasser aufkochen, das Salz und Quinoa hineingeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach das Quinoa abkühlen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln und die Pfefferminze in feine Streifen schneiden. Die Cherry-Tomaten halbieren. Alles Gemüse und die Pfefferminze zum abgekühlten Quinoa geben.
3. Die Öle, den Essig und den Saft von zwei Limetten verrühren. Das Dressing über den Salat geben und alles gründlich vermischen.

Gelberbsen Dip

Zutaten

150 g	Biofarm gelbe Erbsen
1	Zwiebel, kleingehackt
2-3	Knoblauchzehen
3 EL	Biofarm Sonnenblumen-Bratöl
½ TL	Kurkumapulver
1 dl	Wasser
3 EL	Zitronensaft
6 EL	Biofarm Olivenöl mit Zitronen
etwas	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Erbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
2. Danach die Erbsen in frischem Wasser für etwa 45 Minuten weich kochen.
3. Zwiebeln und Knoblauch im Sonnenblumen-Bratöl andünsten. Kurkumapulver beifügen und kurz weiter dünsten.
4. Die Erbsen beifügen und für kurze Zeit weiter dünsten.
5. Mit dem Wasser ablöschen, 10 Minuten köcheln und anschliessend abkühlen lassen.
6. Zitronensaft, Olivenöl mit Zitrone, Salz und Pfeffer beifügen und mit dem Mixer pürieren.

Tipp

Kochen Sie gleich die ganzen 500 g Erbsen und frieren Sie den Rest ein. So haben Sie gekochte Erbsen rasch zur Hand.

Biofarm Genossenschaft
Ziegelbachstrasse 4
CH-4950 Huttwil
T + 41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch