

I&M's Olivenöle

Erstklassiges Olivenöl von Walliser produziert

Ingrid und Mario Brand-Biffiger an der Costa Dorado

Seit bald 3 Jahren produzieren I&M, das sind **Ingrid Brand-Biffiger**, ausgebildete Naturärztin und **Mario Brand-Biffiger**, ehemaliger Productmanager, erstklassige Olivenöle an der Costa Dorada. Ihre Olivenhaine liegen etwa 2 km Luftlinie vom Mittelmeer entfernt und befinden sich auf einer Höhe von ca. 170 m ü.M. Mit dieser Tätigkeit haben sie sich ihren Lebens Traum erfüllt. Der Anfang war nicht immer einfach, meinten beide übereinstimmend.

«Die Mentalität ist sehr gewöhnungsbedürftig für uns Schweizer. Typisch dafür ist das Wort «mañana!», was eigentlich morgen bedeutet. Aber für die Menschen hier heisst es genauso: in einer Woche, in einem Monat oder vielleicht gar nie. Also durften wir uns nie darauf verlassen, wenn jemand sagte: Klar ich komme morgen.» Mittlerweile, so denken sie, können sie damit umgehen.

Die Oliven werden von Hand geerntet und am selben Tag in der eigenen Mühle auf traditionelle Weise zu Öl verarbeitet (200 kg ergeben ca. 30 Liter). Das kaltgepresste naturtrübe Olivenöl ruht nun etwa 3 Monate. In dieser Zeit können sich die Schwebstoffe setzen und durch das zweimalige Dekantieren wird das Öl klar. Natürlich verzichtet I&M auf jegliche Art von chemischen Spritz- und Düngemittel! Ihr Ziel ist es, ein möglichst naturbelassenes Produkt herzustellen.

Eine **Delikatesse** ganz besonderer Art ist das **Tropföl**. Die Herstellung dieses Spitzenproduktes benötigt viel mehr Zeit. Dieser Rolls Royce unter den Olivenölen gewinnt man nur durch den Eigendruck der mit den gemahlten Oliven gefüllten Pressmatten (200 kg ergeben ca. 10 Liter). Es enthält besonders viele **Vitamine** und **Antioxidantien** und die freien Fettsäuren sind im Normalfall noch tiefer als die des kaltgepressten Öles. Sehr gut eignet sich I&M's Tropföl auch für therapeutische Anwendungen. Für Interessierte wird ein Blick in die diverse Fachliteratur empfohlen.

I&M's Olivenöle sind bisher nur in der **Metzgerei Eberhardt in Raron**, im **À table – Wohn- und Esskultur, Rhonesandstr. 1, Brig** oder ganz einfach **über I&M** persönlich erhältlich. Gerne ist I&M auch bereit, Ihnen ihre Mühle zu zeigen und vor Ort alles zu erklären, falls Sie sich einmal in der Nähe befinden. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

I&M Produktion von Olivenölen, Import und Vertrieb spanischer Delikatessen

Stalde 3, 3942 Raron, Telefon 079 789 04 49

Internet: www.spaniashop.ch – E-Mail: feedback@spaniashop.ch