

Riviera Zeitung

CÔTE D'AZUR



Festlich
Weihnachten & Silvester
in Ligurien und an der Côte

6

Köstlich
Wo gibt es in Ligurien
die besten Olivenöle?

16

Leidenschaftlich
Ein Leben für
Immobilien

18

16 Riviera Zeitung

GOURMET

www.rivierazeitung.com

Das Öl der Fürsten

Entdecken Sie mit Marco Bonaldo «Casa Olearia Taggiasca», das eine der besten Olivenöle der Region herstellt



1

2

5

1) «Settimino»: Das «Siebenmonatskind» ist das Nonplusultra unter den Olivenölen der Casa Olearia Taggiasca 2) Taggiasca-Öliven sind seit Jahrhunderten wegen ihrer besonderen Güte begehrt 3) Neuheit: das gesalzene Öl «Twist» 4) Marco Bonaldos Leidenschaft für hochwertiges Essen und natürlich auch für bestes Olivenöl geht bis in seine Jugend zurück 5) Terre Bormane: kalt gepresstes Olivenöl höchster Qualität. Vor allem Gourmets schmecken das feinwürzige Aroma heraus

RCZ: Welche Kriterien muss man erfüllen, um offizieller Hoflieferant von Fürst Albert von Monaco zu werden?

MARCO BONALDO: Um Fournisseur Breveté zu werden, muss man über zehn Jahre lang mit der Société des Bains de Mer von Monte-Carlo zusammengearbeitet haben. Der SBM

gehören die wichtigsten Hotels und Restaurants im Fürstentum wie das *Hôtel de Paris*, *Hermitage*, *Sporting*, *Monte Carlo Bay*, *Monte-Carlo Beach* ... Außerdem muss man den Fürstenpalast mindestens für zehn Jahre beliefern, und drei Paten müssen für die Qualität, Seriosität und Professionalität des Unternehmens bürgen.

Was zeichnet Ihr Olivenöl aus? Um einen äußerst geringen Säuregehalt zu erreichen, bemühen wir uns, die geernteten Taggiasca-Öliven noch am selben Tag zu pressen. Außerdem gelingt es uns dank neuer Maschinen, die Nährstoffe weitestgehend zu bewahren und somit einen besseren Geschmack sicherzustellen.

Wie schafft es die Casa Olearia Taggiasca, in diesen Krisenzeiten so hochwertige und auch kostspielige Produkte erfolgreich zu verkaufen?

Von Anfang an war es unser Ziel, uns im oberen Marktsegment zu positionieren, mit ausschließlich qualitativ hochwertigen Erzeugnissen, die natürlich auch ihren Preis haben. Wir möchten eine sehr anspruchsvolle Klientel zufriedenstellen, die Vorzüglichkeit und stilvolle Aufmachung zu schätzen weiß.

Viele unserer Kunden wünschen eine spezielle Zusam-

menarbeit mit personalisierten Produkten, denn unsere Marken *Terre Bormane* und *Galateo&friends* stehen für erstklassige Qualität. Kürzlich haben wir einige Projekte mit den Luxushotels *Burj Al Arab* und *Burj Kalifa Atmosphere* in Dubai realisiert, aber auch mit dem *Raffles* in Singapur, *Mezzaluna* und *Sky bar* in Bangkok, dem *Ritz* in Paris und vielen anderen. Partnerschaften dieser Art liegen uns im Blut. Besonders stolz sind wir auch auf unsere *signatures*: Weltbeste Küchenchefs oder Designer signieren unsere Produkte.

Was unterscheidet Ihr Unternehmen Casa Olearia Taggiasca von anderen Olivenöl-Produzenten?

Außer unserem hohen Qualitätsanspruch legen wir auch großen Wert auf exzellentes Service. Diese Einstellung hat uns im Laufe der Jahre von anderen unterschieden. Die Tatsache, mit den besten Küchenchefs der Welt eng zusammen zu arbeiten, ermöglicht es uns, deren Erwartungen und im Rahmen des Machbaren auch ihre Wünsche zu erfüllen.

Wie sehen Sie den nordeuropäischen Markt in Bezug auf

Olivenöl, und wie stark sind Sie zum Beispiel in Deutschland oder der Schweiz vertreten? Sehen Sie dort ein Potenzial für die Zukunft?

Wie bereits erwähnt, haben wir immer schon viel mit dem Ausland gearbeitet. Zunächst in Frankreich, wo unser wichtigster Markt liegt, in Großbritannien, der Schweiz, Russland und anderen nordeuropäischen Ländern. Auch Deutschland ist im Kommen: Der Feinschmecker findet unsere Erzeugnisse zum Beispiel im Berliner *KaDeWe*, bei *Käfer* und in anderen Delikatessengeschäften. In Kürze möchten wir den osteuropäischen Markt erschließen.

Was bedeutet für Sie ein Siebenmonatskind?

So nennen wir unser Öl aus vorzeitig geernteten Oliven. Normalerweise wird das neue Öl ab Mitte November hergestellt. Uns kam die Idee, die Ernte und Produktion auf die erste Oktoberwoche vorzuziehen. Die noch nicht reifen Oliven geben ein besonders fruchtiges und aromatisches Öl von einer wunderbaren grünen Färbung. Ein wirklich außergewöhnliches Elixier, das wir lediglich auf Bestellung machen. Manche Küchen-

chefs zelebrieren es in ihren Menüs wie ein ganz besonderes Ereignis.

Wie kam es zu Ihrer Passion für hochwertiges Olivenöl?

Die Leidenschaft hatte ich bereits als Jugendlicher, ich habe mich immer schon für gutes Essen begeistert. Nach meinem Universitätsstudium habe ich im Bereich der Olivenöl-Produktion gearbeitet und dann dank der Unternehmer-Familie Guasco und der Familie Ghu die Firma *Casa Olearia Taggiasca* gegründet. Das war vor 20 Jahren, und mein Enthusiasmus ist immer noch ungebrochen – ja, die vielen Projekte und das internationale Flair begeistern mich mehr und mehr. Aber ich habe noch eine weitere Passion: die Kunst und die Grafik. Beide haben mir sehr geholfen, unsere Produktlinien auch in die Welt der Mode und des Designs einzuführen. Große Namen wie Paola Navone, Carla Sozzani und Tricia Guild haben beispielsweise einige der Etiketten unserer Ölfaschen entworfen. Mit der französischen Designerin Jacqueline Morabito haben wir eine Linie «Home» rund um die Tischkultur konzipiert. Wichtig ist auch die Innovation. Es ist von grundlegender Bedeutung, immer wieder neue Produkte anzubieten wie unser gesalzene Öl namens *Twist* – damit gelingt jeder Salat, und der Gourmet wird zumindest für einen Moment zum Sterne Koch.



3