

INVITATION

mittwoch | 21. april 2021



THE INTERNATIONAL „GRAND CRU“: DAS GRÜNE GOLD



HERZLICH WILLKOMMEN ZUR VERANSTALTUNG IM «DEUXIEME», IM KKL LUZERN

Vor neun Jahren wurde der <The International Circle> im KKL Luzern in der damaligen «Crystal Lounge», die nach umfassender Renovierung «Deuxieme» genannt wird, gegründet. Wir freuen uns, Sie herzlich zu unserem April Event einzuladen. Erfahren Sie Wissenswertes über die <Grand Cru der Olivenöle>. Nur wenige Menschen haben je ein <echtes natives Olivenöl extra> probieren können. Aber durchaus verständlich, denn es gibt nur wenig echtes <Extra Virgine>. Silvan Brun, Gründer der evoo ag, einem Kompetenz- und Schulungszentrum für Olivenöl, zeigt uns nicht nur, echtes von unechtem <Extra Virgine> zu unterscheiden, sondern bietet darüber hinaus auch spannende Einblicke in den Olivenölmarkt. Geniessen Sie mit uns eine interessante Veranstaltung des THE INTERNATIONAL CIRCLE und knüpfen dabei auch Kontakte zu neuen Gästen in einem kultivierten Ambiente.

THE INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer/innen mit Schweizer Bürger/innen. Mit ihrem Label THE INTERNATIONAL CIRCLE kann die Gründerin ihre Vision umsetzen: Von einer Welt, in der sich Menschen über Grenzen hinweg wertschätzen lernen und gegenseitig bereichern. Mit modernem kosmopolitischem Esprit entstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte.

Wir freuen uns auf einen unterhaltsamen Abend.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre (und Eure) Barbara Stiemerling



ANMELDUNG

Clubmitglieder: CHF 130 | Schnuppergäste auf Einladung CHF 150

Inklusive: Welcome Drink, Eintritt ins Deuxieme, Crash-Kurs über die Welt der Olivenöle, Dinner und Getränke | Dress Code: Elegant casual

Gerne erwarten wir Ihre verbindliche Anmeldung bis zum 6. April 2021 an: barbara.stiemerling@kfnmail.ch | T +41 (0) 79 360 29 62
IBAN: CH42 0483 5002 1425 8000 1 - Konto-Nr. 21425-80-1 - Credit Suisse - BIC: CRESCHZZ80A

AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.
Das Schutzkonzept wird laufend den behördlichen Vorgaben angepasst.

PROGRAMM

Datum	Mittwoch, 21. April 2021
Zeit	18.30 Uhr Türöffnung
Ort	KKL Luzern Crystal Lounge Europaplatz 1 6005 Luzern www.kkl-luzern.ch
18.30 Uhr	Welcome Apéro
19.00 Uhr	Crash-Kurs über <<Extra Virgine Olivenöl>> Silvan Brun, Gründer, evoo ag
20.15 Uhr	Begrüssung Barbara Stiernerling, Clubpräsidentin THE INTERNATIONAL CIRCLE
	Flying Dinner
	Anschliessend Dinner
22.00 Uhr	Programmende



Silvan
Brun,
evoo

www.gischtundglut.de

**GISCHT
& GLUT**
k o m m u n i k a t i o n

 **GECKOFOTO.CH**

engelberger 
beeindruckend.

evoo

The International Circle
presented by Barbara Stiemerling

CH- 6363 Obbürgen-Bürgenstock
Kapellmatt 1
barbara.stiemerling@kfnmail.ch
T +41 (0) 79 360 29 62



CASTELLPUGLIA: AMORE E PASSIONE

by Alessandra von Stockar, Inhaberin von CastellPuglia, Hergiswil / Zürich

Haben Sie schon einmal einen 2'000 Jahre alten Olivenbaum gesehen? Apuliens Einheimische nennen diese Hünen liebevoll «Millenarios». Tief verwurzelt, seit Jahren Wind und sengender Hitze trotzend, stehen sie da, die knorrigen, alten und ehrwürdigen Bäume. In der Ebene Ostunis, mitten im Gebiet des UNESCO-Weltkulturerbes. Wenn man still ist und genau lauscht, haben einem die immer silbergrünen «Millenarios» viel zu erzählen. Seit ihrer Kindheit ist Alessandra mit der langen und traditionsreichen Geschichte der «Millenarios» vertraut. Kein Wunder, dass sie zurückwollte in ihre Heimat, zurück ins Land der alten Olivenbäume.

Zu Füßen der weissen Stadt Ostuni hat Alessandra von Stockar im Winter 2011 eine alte, vor über 2'000 Jahre erbaute Ölmühle entdeckt. Im Garten dieser geschichtsträchtigen Mühle stand ein Prachtexemplar von einem uralten Olivenbaum, vermutlich war er ebenso alt wie die «Frantoio» im Keller der Bauruine. Alessandra konnte ihr Glück kaum fassen und entschloss sich sofort, diese «Masseria Il Frantoio» mitsamt zugehörigem Grundstück zu erwerben. Im Anschluss hat sie die alte Mühle und das Grundstück aufwändig restauriert und Instand gestellt.



Die Produktion von <Lui & Lei>

Lui & Lei ist ein Dankeschön an Alessandras Heimat Apulien. Die Region Apulien produziert je nach Jahr zwischen 40 und 60 Prozent des italienischen Olivenöls und gilt deshalb als Olivenölkammer Italiens. Doch viele der hier erzeugten Öle sind von ungenügender Qualität. Die Tradition und auch das knallharte Grosshandelsgeschäft mit Grossabfüllern und gigantischen Lebensmittel Einzelhandelsketten verhindern es oft, qualitativ hochstehende Olivenöle zu erzeugen. Im Wissen, dass überreife oder gar bereits leicht fermentierte Oliven einen bis zu dreimal höheren Olivenertrag geben und so ein paar Cents mehr abwerfen, lassen die meisten Olivenbauern ihre Früchte am Baum hängen, bis diese pechschwarz und weich sind. Verarbeitet werden diese Oliven dann vielfach in hygienisch unzureichenden und alten Ölmühlen von Kooperativen. Dort ringt man den Oliven mit Pressen oder Zentrifugieren - auf nicht legale Weise auch mehrmals - den letzten Tropfen Öl ab. Olivenöl so zu produzieren, das ist hier in Apulien die Regel. Je südlicher desto dramatischer.

Alessandra von Stockar produziert anders. Denn, sie möchte den «Millenarios» und all den anderen Olivenbäumen jene Anerkennung zurückgeben, die sie verdienen. Das Öl, welches sie aus den grünen Früchten dieser Bäume gewinnt, soll genauso kräftig und gesund sein, wie ihre beeindruckenden Stämme, die seit zig Jahren - ohne zu murren - die schwere immergrüne Belaubung tragen. Charakterstark und klar soll ihr Öl stets sein. So, wie es sich für das typische, echte apulische Olivenöl gehört. CastellPuglia unterstützt übrigens mit einem Teil des Olivenölverkaufs das SOS Kinderdorf in Ostuni. Das wunderbare Öl Lui & Lei ist nun im Globus erhältlich.



evoo hat sich darauf spezialisiert, für eine anspruchsvolle Kundschaft aus aller Welt prestigeträchtige «Private Label» Olivenöle zu entwickeln. Der direkte Kontakt von evoo zu den absolut besten Olivenölproduzenten der Welt und deren «Grand Cru» Olivenölen ermöglicht es, einzigartige Projekte in kurzer Zeit realisieren zu können. evoo bietet in der «Private Label» Entwicklung einen 360° Service an, berät bei der Label-Gestaltung, assembliert geeignete Produktions- oder Tankchargen von Olivenöl zum finalen, vielschichtigen und immer einzigartigen «Blend» oder produziert gar von Grund auf nach Kundenwünschen in Zusammenarbeit mit dem Produzent ein komplett neues Olivenöl.

