



WALTER FEDERSEL
MEISTER SEINES FACHES
CHÄFER-CHUCHI JONSCHWIL

DIE WERTSCHÄTZUNG LEBENSMITTELN GEGENÜBER IST MIR WICHTIG.

ALS HOBBY-KOCH AUS LEIDENSCHAFT MÖCHTE ICH
MÖGLICHST LEBENSMITTEL VERARBEITEN, DEREN
URSPRUNG ICH KENNE UND DIE NICHT BEREITS
DURCH INDUSTRIELLE VERARBEITUNGSPROZESSE AN
IHREM EIGENTLICHEN GESCHMACK UND AN
QUALITÄT EINGEBÜSST HABEN.

UND WENN SICH AUS DEM LEBENSMITTEL HERAUS
NOCH EIN POSITIVER EFFEKT AUF DIE GESUNDHEIT
ERGIBT, DANN IST DAS FÜR MICH EIN
WILLKOMMENER BEGLEITUMSTAND.

ALLE DIESE GRUNDGEDANKEN FINDE ICH IN
ROGER & BRIGITTE SCHLÄPFER'S OLIVENÖL AUS DEM
OLIVETUM COLINA VEREINT.

DAS HERVORRAGENDE OLIVENÖL «OLIVETUM
COLINA» IST AUS MEINER KÜCHE NICHT MEHR
WEGZUDENKEN. ICH VERWENDE ES IN VIELEN
SPEISEN UND VERARBEITE ES AUF FAST ALLE
MÖGLICHEN ARTEN – ALLEM VORAN KLASSISCH BEI
SALATEN IN EINER VINAIGRETTE ABER AUCH
GENAUSO ZUR VERFEINERUNG VON PASTA-
GERICHTEN ODER ZUM ANSCHWITZEN VON GEMÜSE.
DIE FÜR MICH ERSTAUNLICHSTE VERWENDUNG IST
IMMER NOCH DIE BEIGABE BEI SÜSSSPEISEN UND
DESSERTS, WIE Z.B. IN EINEM FRUCHTSALAT. IN
DIESER KOMBINATION ZEIGT SICH, DASS OLIVENÖL
DURCHAUS NICHT NUR IN DER SALZIGEN, WÜRZIGEN
KÜCHE SEINEN PLATZ HAT, SONDERN DASS DIE, JE
NACH JAHRGANG BLUMIGEN, GRASIGEN,
FRUCHTIGEN NOTEN HERVORRAGEND MIT SÜSSEN
SPEISEN HARMONIEREN.

MÖCHTE ICH DAS OLIVENÖL «OLIVETUM COLINA»
AUF SEINE URSPRÜNGLICHSTE ART GENIESSEN,
DANN GENÜGT EINE SCHEIBE FEINES BROT
(BAGUETTE), LEICHT ANGETOASTET MIT OLIVENÖL
BETRÄUFELT UND MIT SALZ UND PFEFFER BESTREUT.
ROGER & BRIGITTE WIDMEN SICH MIT LEIDENSCHAFT,
HERZBLUT UND RESPEKT DIESEM WERTVOLLEN
LEBENSMITTEL UND DAS SCHÄTZE ICH SEHR.

WALTER FEDERSEL

