

ST. GALLER

# TAGBLATT

ONLINE-AUSGABE DER GRÖSSTEN OSTSCHWEIZER TAGESZEITUNG  
[www.tagblatt.ch](http://www.tagblatt.ch)

## Selfmade-Ölscheich

Giovanni Di Bennardo handelt mit Olivenöl aus Sizilien

**weinfeldern. Was passieren kann, wenn ein sizilianischer Secondo die Heimat seines Vaters entdeckt. Giovanni Di Bennardo, getroffen an der Schlaraffia.**

DAVID ANGST

Wenn alles normal gelaufen wäre, würde Giovanni Di Bennardo, Sohn sizilianischer Einwanderer, heute vielleicht auf einem Bezirksgericht seine Sporen abverdienen und für die Anwaltsprüfung büffeln. Aber seit er mit Olivenöl handelt, läuft nichts mehr normal.

Als er vor vier Jahren damit anfang, war er 23-jähriger Jus-Student und wollte nur so nebenbei etwas mit Öl handeln. In der Provinz Agrigento, von wo Giovannis Vater vor 35 Jahren auswanderte, presst die Familie Di Bennardo seit vier Generationen Olivenöl. Dieses Öl vertreibt Giovanni Di Bennardo in der Schweiz.

Es lief von Anfang an wie geschmiert. Diverse Delikatessenläden führten schon bald das sizilianische Öl. Schon 2002 gewann Di Bennardo den Publikumspreis im «Salz & Pfeffer». Er konnte Spitzenköche von seinem Produkt überzeugen, holte den «International Olive Oil Award» der Fachhochschule Wädenswil. Mittlerweile wird das Öl bei Jelmoli verkauft, bei Marinello und in 100 Delikatessenläden. Über 50 Restaurants kochen damit.

Giovanni Di Bennardo hat kürzlich mit einem Kollegen ein Buch veröffentlicht über seine Familiengeschichte und über die sizilianische Küche. «Mein Jus-Studium werde ich eines Tages zu Ende bringen», sagt er. Wers glaubt, wird selig.