

Grünes Gold

OLIVENÖL- ECHTER GENUSS!

Der antioxidative Effekt des Wirkstoffes Oleocanthal im Olivenöl ist eng mit der Qualität und der sorgfältigen Verarbeitung der Oliven verknüpft. Spezielle Olivensorten bieten über den gesundheitlichen Aspekt hinaus ein Mehr an Genuss. Doch ganz am Anfang steht die Liebe zum «grünen Gold». «Der Olivenbaum ist, wenn man es recht bedenkt, ein erstaunliches Gewächs und kommt der Unsterblichkeit nahe wie kaum ein anderes», sagte ein französischer Olivenbauer.

Konzept: Claudia Stern; Text: Eva Maria Dülligen

Foto: gettyimages/erdemeksi



ECHT UND GUT! NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Wie beim Winzer spielt der direkte Kontakt zum Olivenbauern, der nicht nur selbst anbaut, sondern die Oliven auch in der eigenen Ölmühle verarbeitet, eine tragende Rolle für die Qualität. Nennen wir unseren Olivenbauern stellvertretend für alle guten Produzenten dieser Zunft «Olivier». Dieser fiktive Olivier erntet und produziert sein Öl und füllt es selbstredend eigenhändig ab. Genauso wie wir uns direkt beim Winzer informieren, haben wir uns mit Oliviers ausgetauscht, die ihre Olivenbäume und deren Früchte behandeln wie rohe Eier und alles über sie wissen. Ob ein guter Winzer oder Olivier - er gibt sich erst zufrieden, wenn seine Früchte die perfekte physiologische Reife besitzen. Jahr für Jahr begeistert er sich an seinen wohl geratenen Naturprodukten, entstanden durch geschliffenes Handwerk.

Der Erntezeitpunkt und die Ernte

Seit der Antike bestimmen Olivenbauern den Geschmack ihres Öls durch die Wahl des Erntezeitpunkts: Der Fächer reicht von unreifen grünen bis zu ausgereift dunkeloliv-schwarzen Exemplaren. Einige Spitzenproduzenten aus Ligurien etwa ernten um den Jahreswechsel herum, wenn aus den winzigen hellgrünen Steinfrüchten der Sorte Taggiasca dunkelviolette Kugeln geworden sind. Für das native peloponnesische Olivenöl aus der Sorte Koroneiki wiederum werden im November grüne kleine Früchte von den Ästen geschlagen. Grob lässt sich festhalten, dass das Olivenöl umso intensiver und schärfer wird, je früher - also grüner - die Oliven geerntet werden. Der Gehalt an wertvollen, gesundheitsfördernden Stoffen fällt bei diesen Ölen tendenziell höher aus. Je später - ergo je dunkler - die mediterranen Steinfrüchte eingeholt werden, desto milder trifft der zähflüssige Saft später auf den Gaumen. Um den idealen Zeitpunkt zu erwischen, bedienen sich manche Olivenbauern - wie dies auch Winzer tun - chemischer Analysen, die Aufschluss über Zuckergehalt und enzymatische Aktivität geben. Olivenproduzenten kauen die Olive vor der Ernte, um den Reifegrad zu erschmecken, und erwischen auf diese Art den perfekten Moment der Aromen und bioaktiven Pflanzenstoffe.

Einfach vom Baum schütteln lassen sich die Oliven übrigens nicht, sie sind zu fest mit dem Astwerk verbunden. Auf kleineren Olivenhainen benutzt man traditionell eine lange Stange und schlägt die reifen Oliven damit von den Ästen. In Italien nennt man diese Stange «trappa». Doch nicht überall reicht die Manpower für eine aufwändige Handlese, und es werden Hohernter eingesetzt. Weil alle Früchte unverletzt geerntet werden müssen, um Spitzenöle zu erzielen, kommt man an der manuellen Methode kaum vorbei. Maschinen können unversehrte Oliven nur begrenzt lesen. Spitzenqualität bringen direkt vom Baum gelesene Oliven - solche, die am Boden oder gar mehrere Tage in den Auffangnetzen liegen, verschlechtern

das Öl. Unmittelbar nach dem Pflücken muss die Ernte in der Ölmühle verarbeitet werden. Je mehr Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung vergeht, desto geringer die Öl-Qualität. Wie beim Wein transportieren gewissenhafte Produzenten ihr wertvolles Gut ohne Gewichtsdruck in durchlüfteten Erntekisten. Während der Ernte darf die Aussentemperatur nicht über 16 Grad Celsius liegen, da die Prozessorwärmung in der Mühle nur bei vier Grad liegt und die Schwankung sonst zu gross wäre. Absolute Priorität hat jetzt, eine beginnende Fermentation zu verhindern. Durch Oxidation und somit den mikrobiologischen Zerfall werden die Inhaltsstoffe der Oliven gefährdet. Wenn es optimal läuft, haben sich die frisch geernteten Oliven nach ein bis zwei Stunden in Öl verwandelt.

Qualitätsproduktion

Die alte Steinmühle, die von Eseln gezogen Olivenfrüchte zu Öl zermahlt, kann man heute wohl eher in Olivenölmuseen rund ums Mittelmeer betrachten. In der Moderne angekommen, findet die Verarbeitung von Qualitätssolivenölen ausschliesslich in Edelstahlsystemen statt. Nur innovative Mühlen können gebündelte Aromen und unverfälschte Qualität aus dieser besonderen Frucht hervorbringen. Eine aufwändige Reinigung der Oliven mit viel sauberem Wasser ist der Auftakt ihrer Verarbeitung. Nachdem sämtliche Blätter entfernt und die Oliven getrocknet wurden, wandern sie in den Malaxeur, in dem die Zellstrukturen aufgeknackt werden. Es ist eine Kunst, die Enzyme in den Oliven und den Sauerstoff zu beherrschen, also beides gezielt zuzulassen und dann wieder zu unterdrücken. Sowohl die Dauer der Verarbeitung und die Sauerstoffmenge als auch die herrschende Temperatur spielen entscheidende Rollen beim Prozess der Ölherstellung. Sobald die Maische zu glänzen beginnt, teilt sich die Masse in flüssige und feste Bestandteile. Von den Richtlinien vorgegeben, darf die Verarbeitungstemperatur maximal 27 Grad Celsius betragen. Optimalerweise liegt sie zwischen 19 und 21 Grad. Wobei die unterste Grenze 18 Grad sein sollten, weil sich die Enzyme ansonsten nicht freisetzen. Das Gemisch aus Fruchtsflüssigkeit und Fettsäuren, sonstigen Inhaltsstoffen und ölicher Substanz wird in der Folge zentrifugiert, so dass sich ein trübes, intensives Öl absetzt. Anschliessend wird die Substanz gefiltert, um die Feinstoffe, potenzielle Wasserreste und vor allem die Enzyme auf ein Minimum zu reduzieren. Denn Wasser und Enzyme lassen das Olivenöl oxidieren, also altern, und müssen deshalb so weit wie möglich herausgefiltert werden. Es gibt allerdings auch Öle, bei denen eine grobe Filtrierung ausreicht, da sie äusserst stabil sind. Die bringen zwar einerseits ein einzigartiges Aroma sowie gesunde Fettbegleitstoffe hervor, sind allerdings auf der anderen Seite nicht sehr lange haltbar. Die professionelle Aufbewahrung aller Olivenöle geschieht unter Sauerstoff- und UV-Ausschluss.



OLIVENSORTEN

Etwa 500 verschiedene Olivensorten gibt es im Mittelmeerraum. Jede wächst auf ihrem speziellen Boden und auf unterschiedlichen Breitengraden, so entsteht aus jeder Sorte ein Öl mit eigener Typizität. Gute Oliviers kennen ihr Terroir, etwa Böden vulkanischen Ursprungs mit Anteilen von Schiefer und Marmor. Sortenabhängig gestaltet sich der Gehalt an phenolischen Verbindungen und bestimmt die Stabilität des Olivenöls. In seiner ursprünglichen Wuchsform war der Olivenbaum ein Busch, der Baum ist seine Kultivierungsform: Daher ähnelt die Olive botanisch eher einer Beere als einer Baumfrucht.

Spanien	Picual, Hojiblanca, Arbequina
Griechenland	Koroneiki, Manaki, Kolovi, Makri, Psiloelies, Kalamata
Italien	Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, Taggiasca, Grignano, Casaliva, Nocellara dell Belice, Biancolilla, Tonda Iblea, Coratina, Ogliorola...
Frankreich	Cailletier (Niçoise) Picholine, Tanche, Arboissane
Türkei	Endremit, Gemlik, Memecik, Susam
Portugal	Cobrançosa, Madural, Negrinha, Verdeal



INHALTSSTOFFE UND WAS DAHINTERSTECKT

Zuverlässiger als Noten, Punkte oder Beschreibungen sind beim Olivenöl die analytischen Daten. Sie geben Aufschluss über die Professionalität und Sorgfalt, mit der es hergestellt wurde, und sagen Essentielles über den Wert des Öls. Manche Konsumenten tun sich schwer mit einer Analyse auf dem Etikett. Aber der Nährwert (Öl ist und bleibt ein Fett) und wenig Säure stellen wichtige Parameter dar. Meist fehlen die wichtigen Angaben der Polyphenol- und Peroxidzahlen. Nicht die Nährwerttabelle sagt etwas über die Qualität aus, sondern Informationen über die sensorische Qualität sowie die wertvollen sekundären und bioaktiven Begleitstoffe.

Nicht die ungesättigte Fettsäure an sich, die je nach Olivenöl 68 bis 85 Prozent der Fettsäuren ausmacht, sondern die in ihr eingelagerten sekundären Pflanzenstoffe erzeugen gesundheitliche Vorteile. Vitamine bleiben bei den ganz sorgsam verarbeiteten Oliven erhalten. Olivenöl enthält zwischen 12 und 400 mg/l Vitamin E (Alpha-Tocopherol). Vitamin E schützt als antioxidatives Vitamin vor Arteriosklerose. Vitamin E und C sind u. a. wichtige Komponenten der mediterranen Ernährung, die möglicherweise auch vor Krebskrankungen schützen.

Im Fruchtfleisch der Olive befinden sich zahlreiche Biophenole. Sie schützen vor Bakterien und Pilzbefall. Je nach Qualität der Olive und ihrer Sorte, schwankt der Anteil zwischen 15 und 800 mg/l. Hier lässt sich eine Parallele zum Rotwein knüpfen. Die Kraft der Polyphenole speist sich aus antioxidativen biologischen Substanzen, die den Körper vor der schädlichen Wirkung von Sauerstoffradikalen schützen. Sie verhindern die Oxidation des LDL-Cholesterins und schützen damit vor der Entstehung oder dem Fortschreiten der Arterienverkalkung. Der Wert sollte nicht unter 200 mg/l sein. Eingefleischte Olivenölfreaks lieben diese extremen Olivenöle. Aber es mag auch nicht jeder Weintrinker extrem extrahierte Rotweine: Es gibt

durchaus Geniesser, die Frische und Leichtigkeit wertschätzen. Die Polyphenole beeinflussen wesentlich den geschmacklichen Eindruck: Polyphenolgehalt 200 bis 300 mg/l = würzig, 300 bis 400 mg/l = rassig und leicht bitter, über 400 mg/l = scharf und bitter.

Besonders wichtig sind Informationen, die auf einen optimalen natürlichen Anfangszustand des Olivenöls hinweisen und nicht nachträglich mit chemischen Verfahren geschönt werden können. Das sind insbesondere Daten der 1,2 Diglyceride. Von ihnen sollten noch über 90 Prozent erhalten sein, und der Chlorophyllabbau sollte nicht mehr als ein Prozent betragen. Erst anhand dieser Werte lässt sich darauf schließen, ob die Informationen zum Anteil freier Fettsäuren (berechnet als Ölsäure), der unter 0,3 Prozent liegen sollte, sowie die Peroxid- oder Reifezahl, die nicht über 5 mg/l liegen sollte, natürliche Werte darstellen. Und nur sehr kleine Werte der Summe der Fettsäureethylester (FAEE) weisen darauf hin, dass das Olivenöl im Produktionsprozess keinen hohen Temperaturen ausgesetzt war.

Die ganz milden Olivenöle weisen geringe Polyphenolwerte auf und können für geübte Verkoster ranzig wirken, obwohl sie vielleicht noch gar nicht alt sind. Jede Reifung ist ein Abbauprozess. Beim Olivenöl führt der Abbau der Aromen und sekundären Pflanzenstoffe zur Reduzierung des Ölgeschmacks. Solange der Gaumeneindruck ein buttriger ist, ist dies tolerabel. Leider schlägt das Buttrige schnell in den Geschmack von altem Fett um. Es gibt Sorten und Typen, die insgesamt eher floral und weniger intensiv pfeffrig-fruchtig anmuten. Nahezu alle Olivensorten in den nördlichen mediterranen Regionen bringen nur eine schwache bis mittlere Intensität an herben und pfeffrigen Noten hervor. Auch das Gros der Insel-Oliven erbringt nur geringe Bitter-, oft aber ausgeprägte Pfeffernoten.

WIE LANGE IST EIN OLIVENÖL HALTBAR?

Der Alterungsprozess des Olivenöls, der quasi schon bei der Olivenernte beginnt, lässt sich verzögern, aber nicht aufhalten. Wie lange man die Alterung hinauszögern kann, hängt von der Stabilität der Sorte und der Qualität des Öls ab. Kontraproduktiv ist auf jeden Fall, das Olivenöl grossen Temperaturschwankungen auszusetzen. Ein Fünf-Liter-Kanister macht nur Sinn, wenn man ihn schnell verbraucht. Schon nach drei Monaten beginnt die Qualität durch den Sauerstoff im Kanister zu leiden. Wie beim Wein ist das Erntedatum von Relevanz. Sowohl Trauben als auch Oliven müssen am Tag der Ernte verarbeitet werden. Das Abfülldatum und die darauf geltende gesetzliche Regelung von weiteren 18 Monaten Haltbarkeit ist ein Dilemma der internationalen Olivenöl-Lobby. Für preiswerte Industrieware ein Glücksfall. Für Sie als Konsument eine Katastrophe.

VINUM-Tipp: Kaufen Sie nur bei Händlern, bei denen das Erntedatum des Öls auf den Flaschen steht. Die Angabe der Haltbarkeit sagt nichts aus: Wer unsauber arbeitet, füllt schon in der Ölmühle ranziges Öl ab. Altes Olivenöl wird von Grossunternehmen auch gern mit frischem Öl gepanscht. Oder Öl von veralteten Ölmühlen, das schon ranzig aus der Presse läuft, wird noch etwas mit «guter» Ware aufgemischt. Wir empfehlen, im Jahresrhythmus der Ernte immer wieder frisch zu kaufen.



Das grüne Gold frisch aus der Zentrifuge.
Können Sie es riechen?



OLIVENHAIN AN DER AHR

Aus einer Weinlaune heraus fand sich Oliver Heimermann auf der Suche nach Gleichgesinnten im Olivenölgeschäft wieder. Denn aus der Idee entstand ein Olivenhain an der Ahr. Peter Kriechel besass eine passende Fläche oberhalb des berühmten Kräuterbergs in der Weinlage Alte Lay. Gemeinsam begannen die beiden, das Terroir, den kompatiblen Boden und das vor Wind schützende Wäldchen dahinter zu nutzen und mit den Olivensorten Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino (als Bestäuber), Picual, Hojiblanca und Arbequina zu bepflanzen. Im Olivenhain an der Ahr dauern die Kälteperioden nur kurz an. Es ist ein Projekt der Zukunft: Bis die ersten verwertbaren Oliven hier wachsen, dauert es zwar noch einige Jahre, doch das schmälert die Euphorie der deutschen Oliven-Pioniere keinesfalls. Beim nächsten Spaziergang an der Ahr bietet es sich an, dieses Projekt in Augenschein zu nehmen.



TOP 36 OLIVEN- ÖLE

Wir unterscheiden drei Kategorien von Olivenölen

Ihnen bei der Auswahl hochwertiger Olivenöle kenntnisreiche Hilfe zu bieten, ist Ziel des folgenden Guides. Wir sind überzeugt, dass Sie von jedem der drei aufgeführten Öl-Typen mindestens einen in Ihrer Küche haben sollten. Die hier beschriebenen drei Olivenölkategorien sind innerhalb ihres Genres allesamt intensiv fruchtig, aber verschieden in der Skalierung der Schärfe und Bitternote.

Der Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen, geschmacklich wahrnehmbar als pfeffrig wegen des Oleocanths und herb bis bitter aufgrund der Biophenole, hängt wesentlich von der

Olivensorte ab, aber ebenso vom Reifegrad der Oliven. Oliven mit früher Reife haben immer einen höheren Gehalt an phenolischen Verbindungen als weiter gereifte.

Ein Olivenöl ist umso besser, je ausgeprägter seine Fruchtigkeit ist, was allerdings nicht für seine sekundären Pflanzenstoffe gilt: Ein Olivenöl wird nicht automatisch delikater, je stärker seine Bitterkeit und Schärfe hervortritt. Bitterkeit und Schärfe können den fruchtigen Charakter eines Olivenöls in seiner Komplexität unterstreichen, sie müssen dabei aber immer in Balance und Harmonie stehen.

BEST OF

**BEST**

🇮🇹 **Balduccio, Lamporecchio, Toskana**
Olio Extra Vergine di Oliva Frantoio, Leccino, Moraiolo, bio

Kurzum: Hier stimmt einfach alles. Der Hohepriester des Olivenöls Andreas März ist in den 80ern selbst in die Produktion eingestiegen und arbeitet seither mit seinem Sohn nach modernsten und höchsten Qualitätsansprüchen. Wir verneigen uns vor der Passion, die das Team in der Toskana aufweist und mit der es wirklich viele Oliviers inspiriert.

www.balduccio.it

DESIGN

🇮🇹 **Galateo & Friends, Arma di Taggia, Ligurien**
1 Assolo Raccolto Tardivo Olio Extra Vergine di Oliva Taggiasca

Nicht nur die hochwertige weiße Porzellanflasche mit dem Silberlabel ist erste Klasse, sondern auch der buttrige Geschmack und die Milde dieses feinen Olivenöls sind es. Marco Bonaldo ist ein Kind Liguriens, und seine Designerflaschen für die Olivenöle sind absolute Sammlerstücke. Die Flasche für die Spätlese wurde von Stefano Seletti designt.

www.galateofriends.it

MILD

🇪🇸 **Sa Canova Tramuntana, Alaró Mallorca, Balearen**
Oli di Mallorca DOP Arbequina

Die meistgestellte Frage im Handel ist für Olivenölfreaks die nach dem mildesten Öl, denn das «kratzige» bietet Ansatz zur Diskussion. Die Inselöle sind in der Regel milder, die Arbequina obendrein. Bei Sa Canova hat uns die Zartheit und leichte Viskosität besonders gefallen. Der nächste Urlaub auf Mallorca wird mit einem Besuch der Versuchsfina der Balearen abgerundet.

www.castellmiquel.com

VALUE

🇬🇷 **35°24° Kreta DOP**
Olivenöl Extra Virgin Koroneiki

Die Essenerin Birgit Schmitt-Andreadakis wanderte Anfang der 80er Jahre mit der Idee nach Kreta aus, dort zunächst mit einem Café zu beginnen. Die tiefe Begeisterung für die guten Produkte der Insel, die so einfach und doch so wertvoll sind, fesselten sie, und so war der Schritt zum Öl kein grosser. Die Koordinaten Kretas als Logo ihrer Öle waren das Geschenk eines Freundes.

www.3524-kreta.com



FEINFRUCHTIG

Frühe Blüten, frühreife Obstfrüchte und frühlingshafte Ziergräser. Diese Kategorie der Olivenöle zeigt sich elegant und von fruchtiger Lebendigkeit.

Finca Aubocassa, Manacor, Balearen
Aceite de Olivas | Arbequina
17,5 Punkte

Eines der berühmtesten Olivenöle Mallorcas. Nicht ohne Grund: Es besitzt eine strahlende und animierende Aura. Granny-Smith-Apfel, Granatapfel und Anklänge von Blumenwiese mit feinen Kräutern. Am Gaumen ist das Olivenöl seidig mit einem Hauch von Kamille und einer dezenten Pfeffrigkeit. Auf Mallorca ist es der perfekte Begleiter zu Pa Amb Oli und den Ramallet-Tomaten – den klassischen mallorquinischen Strauchtomaten.

21,99 Euro (0,5 l)
www.bremer-weinkolleg.de

Sa Canova Tramuntana, Alaró Mallorca, Balearen
Oli de Mallorca DOP | Arbequina
17,5 Punkte

Sa Canova ist quasi der Kräuter- und Olivengarten des Weingutes Castell Miquel auf Mallorca. Das Olivenöl ist leichter in der Viskosität, aber komplex in den Aromen. Grüne knackige Birne, Kamille, grüner Tee, Mandarine; dann am Gaumen vielschichtig und verspielt, filigran,

dennoch tiefgründig. Man denkt an blumenbestickte Organza. Es ist frisch und zart, das ist Mallorca von seiner elegantesten Seite.

11,90 Euro (0,5 l) | www.castellmiquel.com

Agos Kyklopas, Nordgriechenland
Extra Virgin Olive Oil | Makri, bio
17,5 Punkte

In der Region Makri, genauer in der Provinz Thrakien, liegen die biologisch bewirtschafteten uralten Olivenhaine. Das rare Öl riecht hier nach unreifer Banane, frisch geschnittenem Gras, grünen Tomaten und Apfel. Es ist fast süß, angedeutete grüne Mandeln, Babymais und ein Hauch von Pfeffer. So elegant und fein, dass man es fast trinken möchte. Grossartig finessenreich als i-Tüpfelchen zu gegrilltem Fisch.

31 Euro (0,5 l) | www.olivenoel.com

Azienda Agricola di Graziano Prà, Monteforte d'Alpone, Venetien
Olio Extra Vergine Prà | Grignano
17 Punkte

Die Oliven kommen aus dem Soave-Classico-Gebiet. Das Olivenöl riecht sprichwörtlich nach Sonne: Golden-Delicious-Apfel, Jasmin und Butterblumen. Dieser Eindruck verstärkt sich am Gaumen. Gelbe Dotterblumen, strahlend fein. Auf den Papillen ist das Olivenöl elegant und mit einer feinen Würzigkeit unterlegt. Mandeln und eine zarte Bitterkeit, alle Komponenten im Einklang. Animierend elegant, ein deliziöser Begleiter zu Spaghetti Vongole.

25 Euro (0,5 l) | www.vipweine.de

Massimo Bottura, Galateo & Friends, Ligurien

Villa Manodori Extra Vergine di Oliva Taggiasche, bio
17 Punkte

Bei diesem Olivenöl läuft alles rund. Grüne Paprika, viel Frucht und Frische in der Nase. Am Gaumen dann lebendig, Sanshoppfeffer, man denkt an roh marinierten Kaisergranat, pure Verführung im Mix mit Amalfizitronen. Massimo Bottura ist einer der Kochstars dieses Jahrhunderts. Das hier ist kein Öl, auf dem nur marketingwirksam der Name eines berühmten Kochs steht, es überzeugt vielmehr durch Vielschichtigkeit und Authentizität.

19 Euro (0,25 l) | www.galateofriends.it

Château de Montfrin, Meynes, Provence

Huile d'Olive Vierge Extra | Arbequina, Arboussane, bio
17 Punkte

Es erinnert an Rosmarin und Gras. Hinzu treten ganz weiche Gewürznoten von Zimt bis Kardamom. Viel Mandel, auch ein Hauch von Orangenbutter schwingt mit. Das Aromenspektrum fesselt, zugleich cremig mild am Gaumen. Dieses Bio-Olivenöl ist geradezu erschaffen, um es in einem Dessert zu verwenden: eine Mousse au Chocolat mit Beni Wild Harvest von Original Beans, dazu gebrannte Mandeln und zur Abrundung ein paar Spritzer dieses Öls.

16,15 Euro (0,5 l) | www.olivenoel.de



**Di Gennaro, Taggia, Ligurien
Comincioli, Puegnago del Garda,
Lombardei**
**I Denocciolati Olio Extra Vergine di Oliva
denocciolato | Leccino**
17 Punkte

Dieses feine Olivenöl aus der Sorte Leccino wird entkernt gepresst. In der Nase finden sich wunderbare Aromen von grünem Apfel, grüner Mandel und kleinen Artischocken. Eleganter am Gaumen und vollfruchtig. Das Öl liebt die Kombination mit guten Zitronen – pur zur gegrillten Dorade ist es ein Gedicht. Aber auch ein Omelett am Morgen wird mit einigen Tropfen dieses feinfruchtigen Olivenöls zur Delikatesse. Hier ist ein Meister am Werk.

16,50 Euro (0,5 l) | www.digennaro.de

35°24° Kreta DOP
Olivenöl Extra Virgin | Koroneiki
16.5 Punkte

Der Name des Familienbetriebs steht für die Koordinaten Kretas. Im Westen der Mittelmeerinsel liegen die Koroneiki-Olivenhaine an den Ausläufern der Weissen Berge. Der Geschmack des Öls erweist sich als frisch mit einer milden fruchtigen Art und einer subtilen Pfeffrigkeit. Die Gastfreundschaft der Kreter ist legendär, und ihre Tische sind immer mit reichlich mediterranem Gemüse, Wildkräutern und viel Olivenöl gedeckt. 35°24° bietet handverlesene kretische Produkte, die sehr viel Freude bereiten. Unbedingt ihren Bergtee Malotira probieren.

Preis 16,50 Euro (1 l) | www.3524-kreta.com

Cortes de Cima, Vidigueira, Alentejo
**Cortes de Cima Azeite Virgem Extra
Cobrançosa**
16.5 Punkte

Master of Wine Frank Röder arbeitet schon viele Jahre mit dem Weingut, das auch Olivenöl produziert, zusammen. Oft sind Öle der Cobrançosa sehr rustikal. Nicht aber bei Cortes de Cima. Im Duft frisch und mundwässernd. Am Gaumen ist es nussig und derart mild, dass wir es von der mittleren in die feinfruchtige Kategorie verschoben haben. Das Alentejo ist eine der Entdeckungsregionen Portugals, in denen man wunderbare Momente in den Olivenhainen, an den Seen und auf den Weingütern verbringen kann.

12,95 Euro | www.vif.de

Famiglia Olivini Desenzano del Garda
**Olio di Oliva Extravergine | Casaliva,
Frantoio, Gargnà**
16.5 Punkte

Das berühmte Lugana-Weingut am Gardasee produziert ein besonders feines Olivenöl. Zurückhaltend mit Mandelduft und ganz zarten Zitrusnoten. Auch etwas Bienenwachs und Banane findet man beim wiederholten Hineinschnüffeln. Am Gaumen ist es elegant und mit einer dezenten Bitterkeit. Ein modernes, erstklassiges Olivenöl. In kulinarischem Einklang mit einem in Kamille gedämpften Loup de Mer.

20,90 Euro (0,5 l) | www.vipweine.de

Jordan Olivenöl, Lesbos
**Natives Olivenöl Extra | Adramitiano,
Kolovi, bio**
16.5 Punkte

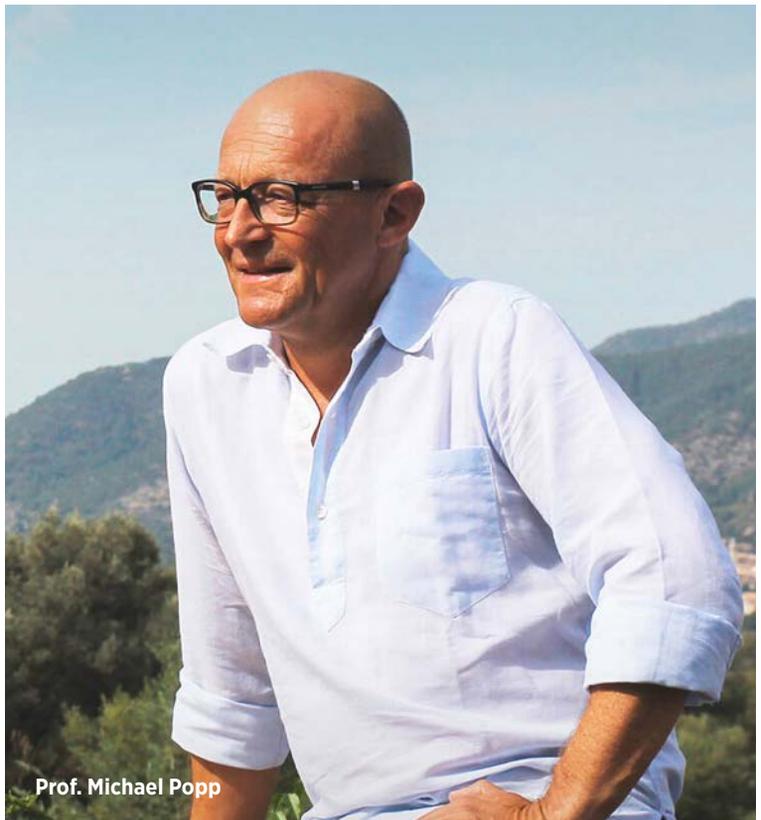
Mild, fruchtig, fast buttrig, mit feinen floralen Anklängen. Am Gaumen etwas kerniger als das ebenso hochwertige «normale» Jordan Olivenöl. Auf den terrassierten Olivenhainen der Insel Lesbos innerhalb der Region Plomari wird die Ernte minutiös durchgeführt und direkt im Anschluss in der Ölmühle Raftelli-Protouli verarbeitet. Bastian Jordan ist für die deutsche Sterne-Gastronomie ein Qualitätslieferant feiner Aromen.

14 Euro (0,5 l) | www.jordanolivenoel.de

**Galateo & Friends, Arma di Taggia,
Ligurien**
**1 Assòlo Raccolto Tardivo Olio Extra
Vergine di Oliva | Taggiasca**
16 Punkte

Eine Spätlese aus Ligurien, reinsortig aus der Taggiasca-Olive, die dort an den hohen, steilen ligurischen Hängen gut bis April, Mai reifen kann. Die niedrige Säure und der hohe Anteil an Polyphenolen machen das Olivenöl einzigartig. Erinnert an Babymais und reifen Apfel. Es ist fast süß, rund und delikater. Durch seine seidige Struktur ist die elegante Spätlese fast eine Rarität.

**48 Euro (0,5 l)
www.galateofriends.it**



Ein Ort der Wertschätzung und des Genusses

Mallorca Treppe zum Himmel

Auf dem Weingut Castell Miquel und der Finca Sa Canova sind Weinliebhaber und Genussreisende immer willkommen. Das Landgut Castell Miquel, mitten im mallorquinischem Naturschutzgebiet Tramuntana, ist nahe der Westküste der Insel beheimatet. Ein malerischer Ort, umgeben von sattem Grün und schroffen Gebirgshängen: «Stairway to Heaven». Perfekt physiologisch reife Trauben der internationalen Sorten werden in achtsamer Handarbeit in reduzierten Mengen verarbeitet. Modernste Kellertechnik, jahrelange Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl sind bei Castell Miquel Garanten für die herausragende Qualität. Dr. Karsten Weyand, Geschäftsführer des berühmten Weingutes Reichsgraf von Kesselstadt an der Ruwer im Anbaug Gebiet Mosel, achtet als beratender Önologe auf die Handschrift und Qualität der Weine sowie einen optimalen Anbau der Reben.

C
M

Castell Miquel

Holen Sie sich ein Stück Mallorca nach Hause.

Alle Castell Miquel Produkte können Sie bequem im hauseigene Webshop unter castellmiquel.com/shop/ bestellen und liefern lassen.

Seit 20 Jahren mit Visionen für Mallorca

Mit Castell Miquel hat sich der Eigentümer Prof. Michael Popp einen Traum erfüllt. Im eigentlichen Leben hat er als Pharmazeut mit Heilpflanzen und deren Wirkung zu tun. Dass ein guter Wein auf dem Tisch ebenso zum Wohlergehen beiträgt, ist seit langem sein Credo. Als absoluter Profi der Verarbeitung von Heilpflanzen sieht er immer auch einen Schulterschluss zum Wein. So hat er für die Bionorica aus dem Weinbau gelernt und umgekehrt ist seine tiefe Forschungskennntnis dem Weinbau dienlich. Prof. Michael Popp konnte am Beispiel Wein den Pharmakunden besser erklären, was sie mit Heilpflanzen besser machen. Und so verwundert es nicht, dass die Aufmerksamkeit und Achtsamkeit für die Schätze der Natur nicht nur den pharmazeutischen Erzeugnissen des Gründers zugutekommt, sondern auch seinen Weinen. Wie bei Bionorica setzt Prof. Popp auch auf Castell Miquel auf unverfälschte Natur, kombiniert mit modernster Technik und analytischer Präzision, und dem Auge des Betrachters fällt auf den zweiten Blick die Kunstsammlung auf, die sich ganz selbstverständlich in die Natur integriert.

Finca Sa Canova – ein magischer Ort der Begegnung

Auf der liebevoll renovierten und weiterentwickelten landwirtschaftlichen Experimentierfinca der Balearen wachsen die Oliven für das feinefruchtige Olivenöl Sa Canova. Entdecken Sie den perfekten Ort zum Tagen, Feiern und Geniessen. Entspannen Sie sich mit einem Glas Cava Castell Miquel am Pool oder in einer Hängematte im Schatten alter Johannisbrotbäume, während die Kinder auf dem Kinderspielfeld der Finca toben. Streifen Sie durch den malerischen Olivenhain, pflücken Sie Orangen und Mandeln direkt vom Baum und erfahren Sie mehr über die Schätze der Natur im Heilpflanzen- und Kräutergarten der Finca. Für Ihr nächstes Führungskräfte meeting schaffen wir einen genussvollen Rahmen! Die Finca ist ebenso ein Ort der Begegnung wie des Lernens. Die gesamte Vielfalt an Sorten der Balearen - Zitruspflanzen, Mandelbäume, Reben oder nordeuropäische Obstsorten und Heil- und Würzpflanzen - sind Inspiration zur Rückbesinnung auf die Natur.

**Ctra. Alaró-Lloseta, km 8,7 | 07340 Alaró
Mallorca | Spanien**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
+34 971 51 06 98 | info@castellmiquel.com**



WÜRZIG FRUCHTIG

Gräser, bunte Wiesenmischung von Gräsern und Blüten, Rauke, Pflanzenfasern, Kernobst mittlerer Reife und Pfeffrigkeit.

■ ■ Balduccio, Azienda Agricola di Adriano März, Lamporecchio, Toskana
Olio Extra Vergine di Oliva | Frantoio, Leccino, Moraiolo, bio
19 Punkte

Bereits im Duft betört dieses Öl mit seiner reinen intensiven Fruchtigkeit nach grünem Apfel, grünen Tomaten und Limettenezeste. Dann kommen bittere Noten von Mandel und Radicchio am Gaumen hinzu. Es besitzt eine angenehme pfeffrige Schärfe im Abgang, alle Aromenfacetten stehen in Balance. Man möchte dieses Olivenöl gerne als Prototypen vorstellen. Konsistenz und Stil des Öls prädestinieren es zum Veredeln von hausgemachtem Vanilleeis.
23,90 Euro (0,5 l) | www.oli-veto.de

■ ■ Aleksandra Vekič, Savudrija, Kroatien
Mate Natives Olivenöl Extra Vergine
Frantoio, Leccino, Bianchera
18 Punkte

Die Geschichte von Aleksandra Vekič und ihrem Vater Mate begeistert, und ihre Olivenhaine in Istrien an der Küste zum Adriatischen Meer sind mehr als einen Besuch wert. Das Öl duftet nach frisch gebackenem Apfelkuchen. Man möchte

ein Basilikumsorbet mit diesem Öl beträufeln, weil es so frisch anmutet. Am Gaumen schmeckt es intensiv fruchtig nach grüner Banane und einem festen Kern voller Kräuterwürze. Pfeffrig und intensiv nachschmeckend.

24 EUR (0,75 l) | www.artefakt.eu

■ ■ Naristeo, Naro, Sizilien
Olio Extra Vergine Sicilia
18 Punkte

Grüne anregende Aromen in der Nase. Apfelschale, Artischocke, grüne Paprika. Dann am Gaumen Aromen von langem Pfeffer, grüne Walnüsse mit viel Frucht und Fülle. Kernig und intensiv, aber immer wieder mit viel Frucht. Banal das Olivenöl für die beste Bruschetta aber auch zum Seeigel und wer schon mal die blauen roh marinierten Krustentiere aus Sizilien nur mit Olivenöl dieser Klasse, einem Spritzer Zitrone und frischer Blatt Petersilie genossen hat, dem fehlt jetzt nur noch der Carricante Santo Spirito. 0,5l Liter purer Wohlgeschmack für die Küche.

16,50 Euro (0,5 l) | www.biofruit.de

■ ■ Tenuta Cavasecca, Noto, Sizilien
Olio Extra Vergine di Oliva | Siracusana, bio
18 Punkte

Man nennt die Sorte Siracusana auch Zaituna. Sie ist wahrscheinlich die älteste Olivensorte Siziliens. Der Duft ist geprägt von Olivenblättern und reifen Tomaten. Dazu gesellen sich feine Kräutertöne wie Basilikum. Am Gaumen halten sich bittere und scharfe Noten die Waage. Das Öl hat eine enorme Länge. Ob eine

pur gekochte Artischocke oder eine Pasta mit Cime di Rapa, zu diesem Olivenöl möchte man einen reifen Wein genießen.

18,90 Euro (0,25 l) | www.viani.de

■ ■ Terraliva, Siracusa, LGP Sizilien
Cherubino Olio Extravergine, Halal
Tonda Iblea, bio
18 Punkte

Intensiv fruchtig, vollmundig, angenehm bitter und würzig. Feine Noten von Mandeln und grünen Tomaten sowie frischen mediterranen Kräutern steigen unmittelbar in die Nase. Dazu stossen Oregano, Zitronenthymian und sogar Enzian. Es zeigt mittlere Schärfe im Abgang. Die Olivenhaine von Terraliva liegen auf 700 Metern an den Hängen oberhalb der sizilianischen Stadt Buccheri in der Provinz Syrakus. Perfekt zu roh mariniertem Seefisch oder gegrillter süßer Paprika.

19,90 Euro (0,5 l) | www.vinocentral.de

■ ■ ArteFakt Olivenölkampagne, Wilstedt
Olivenöl No. 27 Natives Olivenöl Extra
Koroneiki
17,5 Punkte

Die Kooperative Eelonas arbeitet auf der Hochebene von Gargaliani nach den Prinzipien der integrierten Landwirtschaft. Sandböden mit Granit und Kalkanteil bestimmen das Terroir. Die erste Nase wird von Löwenzahn dominiert. Dann öffnet sich eine ganze Blumenwiese. Die zweite Nase geht in Richtung grüner Walnuss. Pure, intensive Duftigkeit. Der Gaumen wird von mittlerer Würze und Bitterkeit bestimmt. Dieses Öl klingt angenehm nach. Das No. 27 ist



ein Allrounder: sowohl zum roh marinierten Fisch als auch zum Löwenzahnsalat mit in diesem Olivenöl gebratenen Croutons und einem feinen Orangendressing.

12,50 Euro (0,5 l) | www.artefakt.eu

**■ ■ Accademia Olearia, Alghero, Sardinien
Olio Extravergine di Oliva Gran Reserva
Bosana, Semidana
17 Punkte**

Dieses gold-orange leuchtende Olivenöl ist ein Musterbeispiel sardischer Qualität. Kein Wunder, denn Antonello und Alessandro Fois verarbeiten die Oliven extrem schnell in ihrer eigenen Ölmühle und überwachen den gesamten Prozess. Im ersten Moment glaubt man, es befände sich frisch gepresster Orangensaft in diesem Öl. Kräuter und vegetabile Noten von Bohnen treten hinzu. Am Gaumen ist das Öl mediterran kräuterwürzig, mittlere Bitterkeit und Schärfe. Perfekt zu einem Salat aus Orangen und Bohnen mit Pecorino Sardo.

23 Euro (0,5 l) | www.viani.de

**■ ■ Arianna Occhipinti, Vittoria, Sizilien
Panta Rei Olio Extra Vergine di Oliva Non
Filtrato | Tonda Iblea
17 Punkte**

100% Tonda Iblea aus einem Olivenhain in Chiamonte Gulfi. In der Nase assoziiert man das Panta Rei in erster Linie mit frisch geernteten Oliven und Artischocken. Parallel duftet es leicht holzig und nussig. Dahinter intensive Fruchtaromen nach Apfel- und Mangoschale. Die Trübung ist stark, deshalb sollte man dieses Olivenöl nur kalt verwenden und keinesfalls

damit braten, da die Trübstoffe sonst verbrennen. Ein grossartiges Olivenöl zur Burrata, zusammen mit den aromatischsten Tomaten, die ein lokaler Bauernmarkt bietet.

21 Euro (0,5 l) | www.lebendigeweine.de

**■ ■ Azienda Agricola Cos, Vittoria, Sizilien
Olio Extra Vergine di Oliva | Tonda Iblea,
bio
17 Punkte**

14 Kilogramm Oliven von uralten Bäumen auf dem Monte Iblei wurden von Giusto Occhipinti für einen Liter verarbeitet. In der Nase grüne Banane, grüne Haselnuss, Schnittlauch und grüne Bohnen. Am Gaumen Viskosität und Eleganz. Im Geschmack Anflüge von Pimientos mit Meersalz. Das Öl besitzt viel Kräuterwürze und einen klaren Olivengeschmack. Ein kraftvolles Öl mit viel Frucht und gleichzeitig eingebundener Süsse. Perfekt zur Seeigel-Pasta.

22 Euro (0,5 l) | www.vinaturel.de

**■ ■ Oleificio Guccione, Chiamonte Gulfi,
Sizilien
Zahara Olio Extra Vergine die Oliva
Tonda Iblea
17 Punkte**

Für das Zahara wurden die Oliven Anfang Oktober geerntet. Die Nase ist frisch und animierend grün. Dann kommen reife Tomaten, Artischocken und frisch geschnittenes Gras hinzu. Ein Musterbeispiel eines sizilianischen Olivenöls mit temperamentvollem Charakter und pfeffriger Leidenschaft. Das Öl hat intensive Noten von Brennessel und weissem Pfeffer. Sofort denkt man an sizilianische

Kichererbsen, Knoblauch und frische Zitrone mit viel Blattpetersilie.

15,60 Euro (0,5 l) | www.vipino.de

**■ ■ Tenuta Regaleali, Sizilien
10091845 Olio Extravergine di Olive
Nocellara di Belice, Biancolilla, Frantoio
17 Punkte**

Strahlendes Grün. Ebenso strahlend im Duft. Aromen von Rosmarin und reifen Tomaten. Sofort denkt man daran, wie Produzent Alberto Tasca mit Gästen in die Küche seines Hauses schreitet, um zu schauen, was die Köchin für das Abendessen vorbereitet hat – nur um herauszufinden, ob die eleganten Noten von Trüffel und Artischocken dieses Olivenöls dazu harmonieren. Auf Regaleali serviert man zum Aperitivo köstliche Panelle di Case Grandi, die in diesem Öl frittiert werden.

17,50 Euro (0,5 l) | www.vinello.de

**■ ■ Tenuta Ornellaia, Toskana
Olio Extravergine di Olive Ornellaia
Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastro di
Suvereto, Gremignolo
17 Punkte**

Das goldgelbe üppige Olivenöl begeistert mit viel Frucht: grüner Apfel, Mangoschale, exotisch-tropisch, daneben confierte Tomaten. Es ist vielschichtig, würzig und intensiv fruchtig. Im Mund erinnert es an wilden Andalimanpfeffer. Ein perfekter Begleiter zu weissen Bohnen und Geflügel mit fein sautiertem Gemüse wie Fenchel.

**29,90 Euro (0,5 l)
www.bremer-weinkolleg.de**



HERZHAF WÜRZIG FRUCHTIG

Wild gewachsene Wiese, Kräuter, Artischocke, Tomatenblätter, Cassis, Gewürze und deutlich kräftiger am Gaumen.

Azienda Agraria Decimi, Bettona, Umbrien

Olio Extravergine di Oliva | Moraiolo
18.5 Punkte

Romina und Graziano Decimi zählen mit ihrer kleinen Hightech-Mühle zu den Quereinsteigern, die reine Terroir-Olivenöle erzeugen. Das Öl ist kräftig und kantig-grün. Es öffnen sich Aromen von Artischocken. Am Gaumen ist es lang, würzig und pfeffrig. Die herben Noten erinnern an Tabak und Kakaobohnen, wir empfehlen das Öl als perfekte Veredlung zu einem Bratstück vom Wild (Reh oder Hirsch).

19 Euro (0,5 l) | www.artefakt.eu

Azienda Agricola Sagittario, Impruneta

Olio Extra Vergine di Oliva | Lecchino, Frantoio, Moraiolo, Pendolino
18.5 Punkte

Das Olivenöl leuchtet intensiv grün mit goldenen Reflexen, und entsprechend duftet und schmeckt es auch genau nach diesen Farbedrücken: grüne Banane, Boskop-Äpfel und

Kamillenblüten. Am Gaumen ist es deutlich schärfer als in der Nase, was sich bei toskanischen Olivenölen immer wieder zeigt. Herausragende Qualität, die unmittelbar dazu verleitet, ein italienisches Kochbuch aufzuschlagen und loszulegen.

13,50 Euro (0,5 l)

www.sagittarioimpruneta.com

Avignonesi, Montepulciano

Olio Extra Vergine di Oliva | Lecchino, Frantoio, Moraiolo, Maurino, Pendolino, bio

18 Punkte

Ricola-Schweizer-Kräuterbonbons im Duft. Dieses Bio-Ölivenöl hat eine intensiv zupackende Nase mit viel Würze, Fenchelgrün und dem Abrieb von Orangen. Ein aromatisches Gesamtkunstwerk. Am Gaumen ist es entsprechend pfeffrig, bitter, würzig, eingehüllt in viel Frucht mit hoher Konzentration. Ein Weltklasseolivenöl, das in der eigenen Ölmühle vom Gut La Selva produziert wird. Die ultimative Vollendung einer Salsa mit Tomaten, Chili, Koriander und einem Hauch Knoblauch zu jeder gegrillten Delikatesse.

27 Euro (0,5 l) | www.vip-weine.de

Tolaini, Castelnuovo Berardenga, Toskana

Olio Extra Vergine di Oliva | Lecchino, Frantoio, Moraiolo
18 Punkte

So hochwertig wie die exzellenten Chianti-Classic-Weine des Weingutes profilieren sich auch seine Olivenöle. Frisch, fruchtig, würzig,

intensiv in der ersten Nase. Dann kommen Five Spices, Fenchel, Paprika, Kümmel und viel Pfeffer hinzu, am Gaumen viel knackige Frucht mit definierter Bitterkeit und Würze. Dies ist ein hervorragendes Olivenöl für Menschen, die es spicy pur mögen. Ein Olivenöl für Grillmeister etwa zum Chianina-Rind aus der Toskana.

21 Euro (0,5 l) | www.vip-weine.de

Carm, Almendra, DOP Trás-os-Montes Grande Escolha Extra Virgin | Madural, Negrinha, Verdeal, bio

17.5 Punkte

Im oberen Douro, genauer dem Douro Superior, liegen nicht nur die besten Portwein-Spots – rund um das Örtchen Almendra findet man auch hochwertige Oliven. Das Terroir ist geprägt von steilen, kargen Schieferhängen.

In die Nase pustet dieses Öl frische Oliven, Rosmarin sowie Thymian. Es liefert ein vibrierend strahlendes Aroma ab, gefüllt mit Äpfel und Artischocke. Am Gaumen ist es elegant und zugleich komplex. Ein grossartiges Öl zur aromatischen Vollendung von Kartoffeln mit mediterranen Kräutern aus dem Ofen.

16,43 Euro (0,5 l) | www.ovinho.de

Fattoria Corzano e Paterno,

San Casciano in Val di Pesa, Toskana
Olio Extra Vergine | Moraiolo, Frantoio, Lecchino, Pendolino, bio

17.5 Punkte

Hier schmeckt man, dass die experimentelle Ölmühle Torre Bianca von Marco und Matteo Mugelli qualitätsfanatisch geführt wird. Das Olivenöl ist komplex, zitrusfruchtig im Auftakt,



danach Jasmin tee und grüner Apfel. Intensive herb würzige Noten strömen aus dem Verkostungsglas. Am Gaumen ist es angenehm bitter und erinnert an Salzzitronen. Es erzeugt Harmonie zu Holzkohle-Aromen, wenn etwa die gegrillte Aubergine mit den Olivenöl-Noten kulinarische Hochzeit feiert.

22,50 Euro | www.lebendigeweine.de

Acushla, Lodões, Vila Flor, Trás-os-Montes DO Gold Edition Azeite Virgem Extra Cobrancosa, Madural, Verdeal, Negrinha, Cordovil, bio 17 Punkte

Acushla bedeutet im Keltischen: mein Herzschlag. Der Quereinsteiger Joaquim Moreira setzt neue Massstäbe für das Alto Douro. Gold Edition trifft den Nerv, wenn man die Farbe des Öls betrachtet. Goldgelb schimmert es und duftet nach grünen Mandeln, Rosmarin und Tannennadeln. Am Gaumen ist es explosiv und sehr würzig. Mittlere Bitterkeit, aber durchaus mit Pfeffer. Das Olivenöl erweist sich als grossartiger Begleiter zu Wurzelgemüse und Hummus.

12,50 Euro (0,5 l) | www.vinocentral.de

Castillo de Canena, Canena, Jaén Natives Olivenöl Extra | Picual 17 Punkte

Rosa und Paco Vaño sind Perfektionisten. Im Ort Canena in der Provinz Jaén belegen die beiden mit ihren Ölen stets erste Plätze. In der Nase und im Glas dominiert ein kräftiges leuchtendes Grün. Die zweite Nase ist mit

Tomate und Artischocke belegt. Am Gaumen treten Kräuternoten wie Thymian hinzu. Dieses intensiv fruchtige Öl besitzt eine ausgeprägte Bitterkeit und Schärfe. Alles steht in Balance zueinander, gute mittlere Länge. Picual in der Küche verlangt normalerweise bedingt durch die maurischen Ursprünge in der Region nach arabischen Einflüssen. Wir empfehlen einfach nur feinen Bellotaschinken oder roh marinierten Balfégo.

22,80 Euro (0,5 l) | www.viani.de

Masseria Monsignore, Velletri, Apulien Biologico Olio Extra Vergine di Oliva Ogliarolo Pugliese, bio 17 Punkte

Die uralten Olivenbäume liegen rund 500 Meter entfernt vom Meer in Velletri. Sie werden die intensive grüne Fruchtigkeit dieses biologisch hergestellten Olivenöls, seine bitteren Noten von Mandel und Radicchio sowie die pfeffrige Schärfe im Abklang lieben. Die Handelse mit Freunden brachte vom 1. bis zum 5. November viel Spass und Energie. Eine Olivenöl-Macaron-Parfait-Eisschnitte ist eine pure Geschmacksüberraschung.

15,50 Euro (0,5 l) | www.wineandglory.de

Pure Drops – Longcrest Limited, Nicosia Extra Virgin Olive Oil | Koroneiki, Manaki 17 Punkte

Das Olivenöl mit der eleganten Ausstattung stammt aus Ermioni-Argolida in der Peloponnes. Pure Drops steht für ein grossartiges junges Qualitätsprojekt. Im Duft zeigt sich das

Olivenöl dunkel und intensiv. Olivenblätter und Apfelschalen sind sehr präsent in der ersten Nase. Dann kommen Sanshoblüten-Pfeffertöne, die begeistern. Am Gaumen ist das Öl ausgesprochen würzig und scharf. Ein Ceviche wäre ein zu empfehlender Begleiter.

15,50 Euro (0,5 l)

www.the-winehouse.de

Azienda Agricola Ragameli, Ferla, Sizilien Michele Olio Extra Vergine di Oliva Tonda Iblea 16.5 Punkte

Ein frühgelesenes Monocultivar-Öl in aufwändiger Verpackung aus der Sorte Tonda Iblea. Das Olivenöl ist feinfuchtig und hat eine hohe Viskosität. Auf den Gaumen treffen mit viel Druck eine intensive Schärfe und Pfeffrigkeit. Das Bittere ist harmonisch umhüllt von Tomate und Artischockenfrucht. Perfekt zu Gerichten mit einem orientalischen Anklang.

25,99 Euro | www.andronaco.info

Carm Almendra, DOP Trás-os-Montes Praemium Extra Virgin Olive Oil Madural Negrinha, Verdeal, bio 16.5 Punkte

Carm gehört seit Jahren zu den Topbetrieben Portugals. Das Praemium ist wunderbar fruchtig und frisch. Dufte nach frischen Oliven, Apfel, Tomate. Am Gaumen feine Nusstöne, Pfeffer und eine definierte, wohl eingebundene Bitterkeit, die lange nachklingt.

16,43 Euro | www.ovinho.de



24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano ist der perfekte Begleiter für fruchtige native Olivenöle erster Güte. Der grossartige Geschmacksunterstützer ist ein Multitalent zur Olivenöl-Frischküche. Die Vorzüge des Parmigiano Reggiano liegen in der hundertprozentigen Natürlichkeit und der stetigen Prüfung durch das Consorzio. Geschmacklich ist Parmigiano Reggiano ein echtes italienisches Unikat mit Haltung.



Rezept vom Präsidenten der Jeunes Restaurateurs:
Alexander Huber



Zubereitungszeit 20 Minuten
Für 4 Personen

500 g Zutaten

- 3 EL** Trofie (traditionelle handgedrehte ligurische Nudeln)
- 1** natives Olivenöl extra
- 4** Schalotte (in feine Streifen geschnitten)
- grosse Kräuterseitlinge (in feine Streifen geschnitten)
- Salz
- 50 g** Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 50 g** Butter
- Parmigiano Reggiano, 24 Monate (frisch gerieben)
- 1-2 EL** Abrieb und Saft von einer unbehandelten Zitrone
- glatte Petersilie, fein gehackt
- 30 g** Ausserdem
- 50 g** Späne von Parmigiano Reggiano, 24 Monate
- 50 g** Brunnenkresse
- Pinienkerne

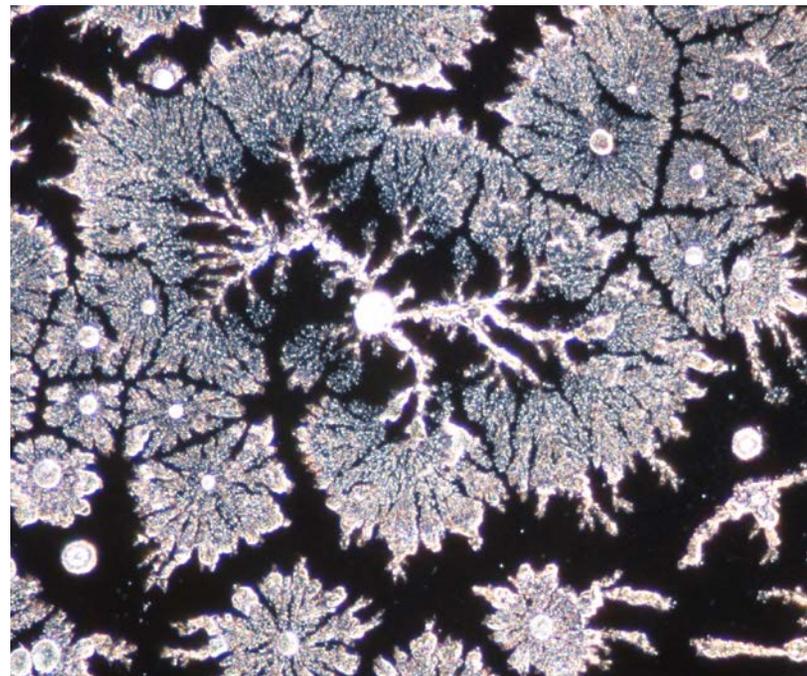
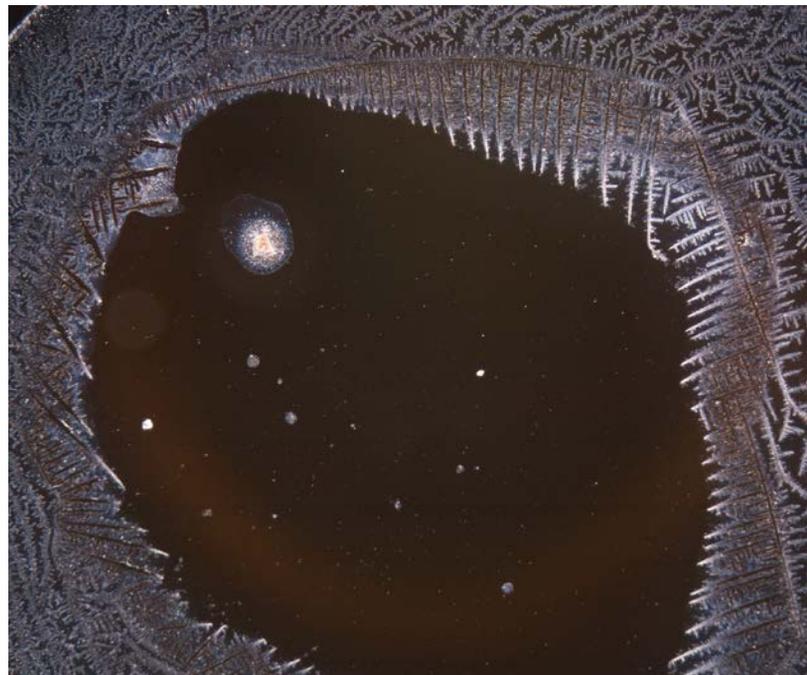
Zubereitung Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen. Etwa 100 ml Kochwasser auffangen. In der Zwischenzeit das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten sowie die Kräuterseitlinge anschwitzen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Die Butter hinzufügen und zerlassen. Nacheinander die Pasta und den Parmesan hinzufügen und mit dem Kochwasser von der Pasta, dem Zitronenabrieb und -saft sowie Petersilie geschmeidig rühren. Zum Servieren die Pasta auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit Parmigiano-Reggiano-Spänen, Brunnenkresse und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Quo vadis, Olivenöl?

GEIZ IST EIN SCHLECHTER RATGEBER

Im Gespräch mit Olivenöl-Experten, die seit Jahren vor Leidenschaft für dieses grossartige gesunde Lebensmittel brennen, wurde immer klarer, welch hohen Stellenwert die Natur und hierbei der Respekt vor Olivenbaumlandschaften hat. Diversität und Terroir sind die Basis für guten Geschmack. Zum Glück bewegt sich viel, und die Revolution der schnellen Verarbeitung von Oliven ist in vollem Gang: Immer mehr professionelle Oliviers teilen ihr Wissen mit Quereinsteigern. Es gibt mittlerweile selbst grössere Produzenten, die trotz stattlichen Literzahlen in der Produktion – ähnlich wie bei renommierten Weingütern – Jahr für Jahr gute Qualität abliefern. Leider gibt es auch die «bösen Buben», die wenig kontrolliert die Nachfrage nach Billigöl mit allen Tricks und vorrangigem Wettbewerbsgedanken bedienen. Und der Ausdruck «Natives Olivenöl Extra» ist kein Garant für Qualität. Die biologische und naturnahe Bewirtschaftung birgt eine grosse Freiheit in sich. Wer sich mit naturbelassenem Land, gesunden Olivenbäumen und seiner Tradition für reinen Geschmack einsetzt, wird sicherlich zufriedener. In den LifevisionLab-Kristallisationsbildern wird die subtile Lebensenergie abgebildet. Man betrachte den Vergleich einer konventionellen Kalamata-Olive im Vergleich zu einer Bio-Kalamata-Olive (siehe Foto). Bei Nicht-Bio-Lebensmitteln weist ein ganzer Tropfen (50-fache Vergrösserung) in der Mitte immer ein grosses Loch auf, in dem keine Informationen gestaltet werden konnten. Eingesetzter Kunstdünger und Pestizide zerstören die feinstoffliche Energie, und «das Leben» wird an den Rand gedrängt. Ausserdem weisen die Details starre, stark industriell geprägte rechteckige Formen auf, mit 90°-Verästelungen. Bei Bio-Lebensmitteln sind alle Tropfen mit pflanzlichen Formen gefüllt und weisen keine Löcher auf, was ihre kraftvolle Energie aufzeigt. Zu sehen sind feine Verästelungen, filigranes Gewebe und weiche Linien. Oft ist auch die Sechsbliättrige Blume als höchste energetische Form zu sehen oder, wie zum Beispiel bei Bioäpfeln, deutlich sichtbare Baumstrukturen. Auch bei Bio-Oliven können Olivenblüten, Olivenfrüchte und Baumstrukturen erkannt werden. Dadurch wird sozusagen eine Korrelation zwischen Mikro- und Makrokosmos hergestellt.

Wiedergabe der zwei Kristallisationsbilder mit freundlicher Genehmigung vom LifevisionLab. © Copyright Fotos vom LifevisionLab von Soyana. Mehr Infos: <https://lifevisionlab.ch> | Biozertifizierte Koroneiki-Oliven von Sonja und Rolf Roost-Weideli, <https://www.olivenoel-oliven.ch> | Mehr Fotos und Infos über Bio-Oliven im Buch von Sonja und Rolf: «Die verborgene Welt der Olive – den Oliven in die Seele schauen, Bildband, S. 52, 24.80 Franken, erhältlich im Shop unter: <https://bio-nichtbio.info> | Publikation der Forschungsergebnisse vom LifevisionLab von Soyana im Buch «Die unsichtbare Kraft in Lebensmitteln, bio und nichtbio im Vergleich», A.W. Dänzer, Vorwort von Dr. Ruediger Dahlke, Verlag Bewusstes Dasein, Schlieren-Zürich, 2014, S. 272, 753 Abbildungen, 25,80 Euro/ 29.80 Franken, Infos und Shop: <https://bio-nichtbio.info>.





*Olivenerfahrenheit
der besonderen Öst*

Wir als tiefenit haben uns für ein kleines Landgut in Sizilien entschieden, um unseren Kunden ein frisches und hochwertiges Bio-Oliveneöl ganz nach unserer Bio-Philosophie anbieten zu können.

Mit dem Landgut NARISTEO von Concetta Bonanno und ihr Mann Antonio unterstützen wir eine Familie aus Sizilien, die vor 30 Jahren angefangen haben, ihren Traum von der eigenen Ölmühle zu verwirklichen. Die „Oleificio“ und „Azienda Agricola“ sind artenreich und die Umstellung auf Bio war ein mühsamer Weg, aber nur so konnte die Familie die Perspektive für die Nachkommen sichern. Unser Bio-Oliveneöl besteht zu 70 % aus Nocellara dell'Belice und 30 % aus Tonda Iblei und wird durch die schnelle und sorgfältige Verarbeitung zu einem wunderbar fruchtig-würzigen Lieblingsöl mit Aromen von Apfelschale, Artischocke und grünem Pfeffer.

WWW.BIOFRUIT.DE

biofruit
WWW.BIOFRUIT.DE

Bio:OLIVENEÖL
WWW.BIOFRUIT.DE

biofruit
WWW.BIOFRUIT.DE

Bio:OLIVENEÖL
WWW.BIOFRUIT.DE

aus Sgilien
NARISTEO

100% EXTRA VERGINE

500ML



IT-BIO-008
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

aus Sgilien
NARISTEO

100% EXTRA VERGINE

500ML



IT-BIO-008
EU/Nicht-EU-Landwirtschaft

Biofruit

Der Wochenmarkt im Supermarkt

Biofruit steht voll und ganz hinter der Bio-Philosophie und verlangt dies auch kompromisslos von ihren Produzenten. Das Biofruit-Versprechen bedeutet, dass alle Bio-Produkte die Vorzüge von Bio in sich vereinen, ohne jegliche Ausnahme. Bio muss für den modernen Kunden erlebbar werden. Bio muss raus aus der Jesus-Latschen- und Gammel-Ecke und sich als Lifestyle-Produkt etablieren. Eine gut sortierte und gepflegte Obst- und Gemüseabteilung ist das Aushängeschild eines jeden Supermarktes, und dazu trägt Biofruit täglich bei. Qualität, Frische und Vielfalt wird durch das Biofruit-Team geliefert und direkt in die Regale eingeräumt. Dirk Salentin, der Eigentümer von Biofruit, entwickelt gerade das Konzept der Bedientheke als Antwort auf das ungeliebte Plastik und zugleich als Antwort auf die durch Corona extrem gestiegenen Anforderungen an Hygiene. Hier darf man dann Trüffel und seltene Biogemüse entdecken.

Bio im Olivenanbau und in der Ölherstellung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Es gibt Olivenbauern, die voller Passion so sorgfältig mit der Bio-Olivenfrucht umgehen, dass man die Frische und das Aroma der besten Olivensorten unterscheiden und schmecken kann. Alles ist abhängig von der Handarbeit und der schnellen sorgfältigen Verarbeitung mit modernen Anlagen. Hier braucht man Schnelligkeit und Fingerspitzengefühl bei der Verarbeitung in der Ölmühle. Und natürlich darf das Quäntchen Liebe zum Terroir nicht fehlen. Das Resultat ist ein Aromageber mit unumstrittener Bedeutung für die gesunde und schmackhafte Küche.

Bio-Gewürzkompositionen

Unsere Bio-Gewürzkompositionen machen die Küche leicht und beschwingt. Das Bio-Pfefferwunder als Allrounder für alle Tage. Das sensationelle Avocado-Gewürz mit Kaffee, Schokonibs, Pfeffer und Salz. Der Jaipur-Curry für fruchtige Nuancen. Die Salatkrönung mit Suchtfaktor und Umami pur als Tomatenmix und Gemüsezauber bereichern Ihr Gewürzregal. Die Salzpyramiden sind kleine Geschmackswunder aus der Natur.

Werden Sie Bio-Botschafter

Werden Sie Bio-Botschafter. Biofruit verlost zehn Sets des neuen limitierten Naristee-Olivenöls und ein Gewürz aus der exklusiven neuen Bio-Gewürzserie, die Sie in den Märkten direkt neben den passenden Gemüse- und Kräutersorten finden. Mail an info@biofruit.de



www.biofruit.de | info@biofruit.de
Am Langen Graben 5 | D-52353 Düren
+49 (0) 2421 69 35 40

biofruit
WWW.BIOFRUIT.DE

WEIN UND OLIVENÖL SIND GLEICHBERECHTIGTE GENUSS-ELIXIERE

Urlaub in Olivenbaumlandschaften kommt dort, wo die Olivenhaine mit altem Baumbestand noch extensiv bewirtschaftet werden, einem Traum gleich. Ob in Ligurien, auf Sizilien oder am Gardasee: Der Olivenhain steht symbolisch, aber auch in gelebter Echtzeit für Gelassenheit und Frieden. Olivenblätter glitzern im Sonnenlicht. Die knorrigen Bäume würden, könnten sie reden, Geschichten aus vergangenen Jahrhunderten erzählen. Erlebbar ist das etwa auf dem mallorquinischen San Canova. Hier kann der Gast die Atmosphäre von Olivenhainen einatmen und zugleich Mandel- und Apfelbäume, Rebsorten der Balearen und Wild- und Heilkräuter in einem Lehrgarten bestaunen.

Spätestens, wenn man von hier zurückkehrt, wird klar, dass man ein Paradies verlassen musste. Einen Teil davon nimmt der Kluge mit nach Hause: Hochwertiges Olivenöl wird zur unverzichtbaren Zutat in seiner Küche. Er serviert es zu Speisen wie einen guten Wein. Die Natur hat uns mit der Olive einen Schatz geschenkt, der von einer wachsenden Schar engagier-

ter Erzeuger gehoben wird. Vergleichbar mit dem heutigen Wein hat das Olivenöl eine Entwicklung durchlaufen, die zu Spitzenprodukten von traditionellen Betrieben und Quer-einsteigern geführt hat. Liebe Weingeniesser, gemeinsam mit Kochtalenten und Olivenöl-Experten appelliere ich an Sie: Falls Sie das gesunde grüne Gold noch nicht für sich entdeckt haben, besuchen Sie einen guten Erzeuger im Mittelmeerraum, durchstreifen Sie Olivenhaine und merken Sie sich den Namen des Olivenöls, das Ihnen dort am besten gemundet hat!

Im Folgenden stellen wir in diesem Dossier herausragende «Olivenölnasen», Adressen, ein Olivenöl-Lexikon und weitere Öle vor. Darüber hinaus finden Sie Wissenswertes rund um die mediterrane Steinfrucht. Vorab: Man sollte mindestens drei verschiedene Olivenöle vorrätig haben. Ein aromatisch-komplexes Öl als Topping für feine Speisen, einen frisch-fruchtigen Allrounder für Salat und Gemüse und ein herzhaft-würziges für heiße Kost, um etwa Röstaromen zu unterstreichen.



JULIA KOMP

Köchin des Jahres 2020 in Deutschland

Seit 1992 verbringt die begabte Köchin ihre Ferien jedes Jahr in Tunesien. Die Liebe zum Land und zu ihrem eigenen Kenzolie-Olivenöl entstand früh. Ihr Geheimtipp ist die Harissa Mechwia – ein gegrillter Paprikasalat: Paprikas und Zwiebeln halbieren und mit Tomaten und Knoblauch auf den Grill legen. Die Haut grob vom Gemüse entfernen und dann alles klein hacken und mit gemahlenem Koriander, Kreuzkümmel, Olivenöl und einer Prise Meersalz abschmecken. Am besten schmeckt es, wenn das Gemüse auf einem Holzkohlegrill gegrillt wird, denn das Aroma eines richtigen Feuers intensiviert auch die Aromen dieses Gerichts. www.kenzolie.com



BASTIAN JORDAN

Genusshandwerker & Lesbos-Liebhaber

Bastian Jordan ist ein feinsinniger Unternehmer, der mit seinem Genussshop und dem JRE-Netzwerk (Jeunes Restaurateurs) nur die besten Manufakturen um sich sammelt. Für ihn ist es eine Herzensangelegenheit, dass Lebensmittel den Stellenwert erobern, der ihnen zusteht. Bei allen Lebensmitteln sollte man darauf achten, aus welcher Region genau sie stammen, welche Menschen mit welcher Haltung dahinterstehen und welche Sorten genau verwendet werden. Was er bisher mit seinem Wirken für die Insel Lesbos geleistet hat, ist bemerkenswert. Dafür verdient er höchste Anerkennung.

www.jordanolivenoel.de

CONRAD BÖLICHE

Lexikon mit Herz und Passion

«arteFakt» ist die Quelle für umfassendes und präzises Olivenölwissen. Conrad Böliche stellt die richtigen Fragen und klärt mit Enthusiasmus auf. Durch sein aufklärendes Engagement hofft er, dass das Bewusstsein für Olivenöl sich ähnlich wie beim Wein entwickelt. Die Olivenölverordnung verbietet die Herstellung von Transparenz auf den Produktetiketten, daher muss man sie sich auf anderen Wegen holen, so auf den Websites der Oliviers oder Anbieter. Bei «arteFakt» lernt man viel, und es ist sehr sympathisch, dass Conrad Böliche sein Wissen im Austausch mit Weinprofis erweitert. www.artefakt.de



KERSTIN BARDUHN

Die Olivenölexpertin

Der Olivenöl-Charakter wird durch die Olivensorte, die Reifung und Qualität der Früchte sowie den Extraktionsprozess massgeblich geprägt. Das Thema Terroir und Qualität ist noch nicht abschliessend erforscht. Tendenziell beobachtet Kerstin Barduhn bei Olivenölen aus Höhenlagen und von Oliven, die ohne Bewässerung heranwachsen, vor allem eine prägnantere Bitterkeit und Schärfe. Bei diesem Typ von Olivenöl lässt sich in der Regel auch ein höherer Polyphenolgehalt feststellen. Pauschalisieren kann man das aber nicht. Natives Olivenöl Extra ist eine eigene Welt für sich, in der es noch viel zu erforschen und zu entdecken gibt. www.olivenoelexpertin.de

OLIVEN GENIESSEN

Taggiasca-Oliven werden zeitaufwändig von Hand geerntet und zum Reifen in Salzlake eingelegt. Nach drei Monaten werden sie gewaschen, entsteint und mit kaltgepresstem Olivenöl in Gläser gefüllt – auch im angebrochenen Glas halten sie sich einige Monate, solange sie ganz von Olivenöl bedeckt sind. Sie lassen sich wunderbar für Spaghetti à la Putanesca verwenden. Die beste Speiseolive ist unbestritten die Kalamata-Olive von der Halbinsel Peloponnes. Nach der Ernte wird sie ohne alkalische Behandlung direkt in Salzlake gelegt, damit ihre Bitterkeit während des Fermentationsprozesses schwindet. Sie zeichnet sich aus durch einen fruchtigen Geschmack, der ausgeprägter ist als der einer behandelten schwarzen Olive.

Bella di Cerignola aus Sizilien oder dem Cilentogebiet in Apulien ist eine schöne, grosse, grüne und fleischige Olive, die ungemein mild und fruchtig schmeckt. Eine unfassbar gute Olive, die in Salzlake eingelegt wird.



ÖL VON ENTSTEINTEN OLIVEN

Das *Olio del Re* stammt ursprünglich aus der Zeit von Columella im 1. Jhd. n. Chr. Im Anschluss an die Entkernung wird das Fruchtfleisch vor Sauerstoff geschützt – die Oxidation der wertvollsten Inhaltsstoffe wie Polyphenole, Vitamin E und ungesättigte Fettsäuren wird so lange unterbunden, bis das Öl geschützt und verschlossen im Fass lagert.

Das Entkernen von Oliven ist aufwändig und teuer. Das renommierte Institut *Agrobios Metapontum* behauptet sogar, dass das Öl aus entkernten Oliven besser schmeckt, länger haltbar ist und sogar effektiver für die Gesundheit sein soll.

Ob das Entkernen den entscheidenden Kick dazu gegeben hat, wagen Profis in der Branche zu bezweifeln. Einleuchtend ist, dass man sofort nachweisen kann, wenn das Olivenöl mit Kernöl gestreckt wurde. Sind Sie verblüfft? Das passiert wohl tatsächlich auf dem Billigmarkt. Gianfranco Comincioli am Gardasee und Antonino Mennella in Kampanien zeigen eindrucksvoll, wie es geht, aus entsteinten Oliven, grossartige Qualität zu liefern.



Kuratierte Lebensmittel für die heimische Küche

Im Museum ist es der Kurator, der sich die Gedanken um die Auswahl der passenden Bilder für eine gelungene Ausstellung macht. Bei olivenoel.de sind es die Olivenbauern, professionelle Olivenöltester und Spitzenköche, die sich Gedanken um die beste Auswahl der Olivenöle und Lebensmittel aus allen Bereichen der Küche machen. Im Fokus stehen Transparenz, Nachhaltigkeit, Geschmack und der Mensch hinter dem Lebensmittel. Andere Kriterien, wie der Preis oder die Verfügbarkeit sind erstmal zweitrangig. Der Preis ergibt sich

aus den Anforderungen um die Kriterien zu erfüllen und die Verfügbarkeit richtet sich nach den Vorgaben der Natur. Wichtig ist aber auch, dass teure Luxusprodukte mit unnötig teurer Verpackung oder so, aus ethischen Gründen auch nichts mit Lebensmittel bei olivenoel.de zu tun haben. Das Verhältnis muss stimmen, so Spitzenkoch Frank Mielke.

Die Ausstellungstücke bewundern und dann aber anders als im Museum, zu bezahlbaren Preisen direkt nach Hause liefern lassen.

olivenoel.de gibt es im Internet oder auch als Vorbestellung zum Abholen im Outlet:
Landwehr 25,
42697 Solingen.
Ein Großteil ist auch immer auf Lager verfügbar.

 olivenoel.de