

Olivenöl ist so in Mode, dass eine Messe dazu stattfindet ÖL, ÖL und nochmals ÖL

WELT am SONNTAG | Nr. 11 | Sonntag, 16. März 2003

Besonders der nicht mehr die Bürden eines Amtes tragende Teil der Toskana-Fraktion wird sich auf Abwechslung am Wochenende freuen: OLIO 2003 heißt die Olivenölmesse, die am 21. und 22. März in Köln stattfindet. 76 Produzenten stellen dort ihre Öle und weitere Erzeugnisse vor. Spitzenwinzer präsentieren ihre Weine, und hochrangige Küchenchefs zaubern das passende Fingerfood und Mittelmeer-Menüs. Wissensdurstige dürfen in einem der Workshops die Schulbank drücken und erfahren von der Sommelière Claudia Stern alles über die Geschmacksrichtungen verschiedener Olivenöle sowie jede Menge Einkaufs- und Küchentipps. Ein willkommenes Event für alle Ge-



Reich gedeckter Tisch: Messebesucher haben die Wahl zwischen unzähligen Sorten

nießer also – Olivenöl hat längst den Status eines Öls für Eingeweihte überwunden. Bekanntlich wirkt es wie ein Jungbrunnen auf die Gesundheit und macht auch noch schön. Vorausgesetzt, man kennt sich aus im Dschungel der wahren und vermeintlichen Köstlichkeiten. Denn die Suche nach dem richtigen Olivenöl ist nicht ganz einfach. Es gibt eine schier unüberschaubare Zahl von Sorten, Produzenten und Anbietern. Kenner degustieren Olivenöl im Cognac-Schwenker mit Glasdeckel – damit sich das Aroma voll entfalten kann.

Mindestens zwei verschiedene Olivenöle sollten Feinschmecker zu Hause haben. Für die kalte Küche ein hochwertiges, kräfti-

ges mit dem Prädikat „Natives Olivenöl extra“ und „Natives Olivenöl“. Beide kann man ohne Qualitätsverlust auf rund 180 Grad erhitzen. Hauptproduzent des grünen Goldes ist übrigens Spanien mit vielen Billigsorten, aber auch echten Highlights wie dem „Almasol“ mit seinem frischen, fruchtigen Geschmack. Ebenso erfolgreich zeigt sich Italien mit einem Spitzenprodukt aus Apulien: Das „Molini di Valdolce“ ist eine mild-fruchtige Empfehlung der Zeitschrift „Öko-Test“, die auch das „Natura-ta“, ein griechisches Olivenöl von der Insel Kreta lobt (gibt's beide im Bioladen). Und Kreta-Diät nennt man ja auch die an Olivenöl reiche Ernährungsweise, nach der man hundert Jahre alt werden soll – die Politikerpensionen für die Toskana-Fraktion dürften also noch einige Jahre weiter überwiesen werden.

Barbara Fleig

OLIO 2003, Astroh-Küchen, Max-Planck-Straße 21-25, Köln-Marsdorf; Freitag, 21. März, 14-20 Uhr, Samstag, 22. März, 10-18 Uhr

Almasol Olivenöl Deutschland

Insel Reichenau

Fischergasse 6, PLZ 78479

Tel. 995 993 0, info@almasol.de

Fax 995 993 1, www.almasol.de

Almasol natives Olivenöl extra

Erntezeit: November–Januar

Erntemethode: handgepflückt

Olivensorten: Hojiblanca,

Picual, Picudo

Preis: € 0,5 Liter € 9

Bezug: Bos Food

Für das deutsche Unternehmen Almasol, das sich auf Ökoprodukte spezialisiert hat, erzeugt die Genossenschaft Nuestra Señora del Carmen etwa 100 Kilometer südlich von Córdoba dieses kräftige Bio-Öl. Grasig im Duft, schmeckt es fruchtig mit recht deutlichen Bittertönen.



Olivenöle – dies sind die besten

Unsere 250 Favoriten sind der Beweis, dass sich Qualitätsbewusstsein bei den Ölproduzenten endlich durchzusetzen beginnt. Dazu gehören eindeutige Informationen auf dem Flaschenetikett über die verwendeten Olivensorten, ihre Herkunft und den Jahrgang der Ernte. Wir Verbraucher sollten darauf bestehen und dubiose Dumping-Angebote im Discounter meiden. Nur so können wir eines Tages die leidigen Ölpanschereien (Seite 7) verhindern. Die Bezugsquellen für die empfohlenen Öle finden Sie ab Seite 80. Das Küchenstudio Astroh hat uns bei dieser Broschüre unterstützt. Dafür danken wir herzlich.

Gersten Hüttenkamp