

IM TEST: OLIVENÖL

FLASCHENPOST IN

Olio olé! Wir präsentieren die besten Olivenöle aus dem neuen Jahrgang – und ziehen den Hut vor den Top-Erzeugern aus Spanien: Mit ihren grasig-fruchtigen, herrlich intensiven Ölen haben sie diesmal sogar die erfolgsverwöhnten Italiener überholt. Worauf Sie beim Einkauf achten müssen und wie Sie die ganze Aromenfülle in der Küche einsetzen können, erfahren Sie ab Seite 90



INTENSIV FRUCHTIG

1 SPANIEN, Andalusien
FFFFF Aceites Mirasol,
Conde de Mirasol Hojiblanca

www.condedemirasol.com, € 59,90 (0,5 l),

Vierter Wettbewerbsauftritt und schon wieder Platz eins – diesmal in der Kategorie „intensiv fruchtig“ statt „mittelfruchtig“ wie im letzten Jahr. Der Hojiblanca-Reinsorter aus den besten Lagen der Sierras Subbéticas um Córdoba trumpft denn auch entsprechend auf: ein Rosmarin-Salbei-Minze-Gewitter, grüne Chilis, Artischocke, Banane, Tomaten- und Olivengrün in epischer Breite, und auch bei Bitterkeit und

Schärfe

wird mit entsprechenden Pfunden gewuchert. Ziemlich furios und doch erstaunlich harmonisch. Unbedingt zu BBQ-Klassikern mit reichlich Rauch- und Röstaromen versuchen, etwa zu *pulled pork*.



ÖL: DIE SIEGER

TEXT: MIGUEL MONTFORT (ÖLBESCHREIBUNGEN), KERSTEN WETENKAMP, FOTOS: CHRISTIAN LOHFINK

2 SLOWENIEN, *Obalno-kraška*

★★★★★ Vanja Dujc, Itrana ZOP

Slovenske Istre

www.vanjadujc.net, etwa € 35 (0,5 l)

Die Abenteuer des unorthodoxen Vanja, neuestes Kapitel. Ein grandioses Öl mit dem Duft nach grünen und reifen Tomaten, saftigem Gras und Radicchio, dazu Aromen von Limettenschale und Olivenblättern, Pinienkernen, brillanter Raukeschärfe und kräftigen Walnussbitternoten. Sehr spannend! Passt zu: Rindscarpaccio, Kapuzinerkresse und Parmesanspänen.

So bewerten wir:

★★★★★ perfekt

★★★★○ herausragend

★★★★○ exzellent

★★★○○ sehr gut

★★○○○○ gut

★○○○○ halber Punkt

3 ITALIEN, *Latium*

★★★★★ Quattrociocchi

Americo, Olivastro

www.olioquattrociocchi.it,

€ 19,90 (0,5 l)

Quattrociocchi – mal wieder ganz oben dabei! Nach den drei OLIO-Awards von 2017 und einer kreativen Pause im vorigen Jahr („nur“ Platz 20) erstrahlt Signor Americo mit dem fulminanten Moraiolo wieder in vollem Glanz: Es zeigt sich das ganze Aromenspektrum der Mandel – im Duft erst Amaretto, etwas Marzipan, dann ein Schwenk ins Grüne (Gras, Olivenblätter, Artischocken), mehr Mandeln (saftig-bitter) und ein leicht süßliches, zeitverzögert tiefenscharfes Pfeffer- und Peperoncino-Finish. Wunderbar zu *boudin noir* (französische Blutwurst), *pasta e fagioli* (Pasta mit Bohnen) und anderen Rustikalitäten. ▶▶▶

MITTELFRUCHTIG

2 SPANIEN, Andalusien

★★★★★ Aceites Hacienda El Palo, Bravoleum Variedad Picual www.bravoleum.com, € 17,90 (0,5 l)

150 Hektar Olivenhaine, über drei Millionen Liter Öl pro Jahr und dabei nur ein mittelgroßer Betrieb: andalusische Verhältnisse! Das sortenreine Picual der Familie Martos Ávila spielt schon gewohnt in der Champions League mit: frisch geschnittenes Gras, Basilikum, Rauke- und Olivenblätter, Tomate, noch grüne Banane, distinkte Artischocken-Bitterkeit, präzise gesetzte Schärfe – spitzen, ungemein harmonisch am Gaumen – Picual im Sonntagsstaat, elegant und komplex.

Das passt wunderbar zu einem Carpaccio vom Wolfsbarsch oder *salmorejo* (kalte cremige Gemüsesuppe aus Andalusien) oder für frittierte Auberginen mit etwas *miel de caña*, Zuckerrohr-Honig.

1 SPANIEN, Andalusien
★★★★★ Castillo de Canena, Picual Bio-dinámico BIO demeter www.castillodecanenat.com, etwa € 28 (0,5 l)

Die Biodynamiker hält in diesem Jahr keiner mehr auf! Das bestätigt – nach einem 19. Platz im Vorjahr – in ihrem insgesamt vierten Anlauf eindrucksvoll die Familie Vaño, die zu den zwingenden Kandidaten für eine „Hall of Fame“ der Ölerzeuger zählt: gras- und kräutergrüne Noten (Minze, etwas Eukalyptus, Basilikum), Endivien, Artischocken und grüne Tomaten bis hin zu Tomatenblättern und grüner Banane. Angenehm präsen- tieren Bitternoten und Peperoncino-Schärfe im Nachhall. Die Jury rät zu einem mediterranen Kartoffelsalat, Oliven, Kapern und Oktopus inklusive, zu *purrusalda*, einer handfesten spanischen Porreesuppe, mit *bacalao* (Stockfisch) oder zu *morcilla* aus Valladolid, einer Blutwurst mit Pinienkernen.



Die OLIO-Award-Gewinner dieser Kategorie kommen uns diesmal durchweg spanisch vor: Die andalusische Olivensorte Picual hat den Wetterkapriolen des vergangenen Jahres getrotzt. In der Küche veredeln die grünen, fruchtigen und bitter-pikanten Öle Gemüse, Fisch, Fleisch und natürlich Tapas und Salate

3 SPANIEN, Andalusien

ⓈⓈⓈⓈⓈ Oro del Desierto, Picual BIO

www.rodeldesierto.com, € 20,90 (0,5 l)

Nach einem 17. und einem 15. Platz in den vergangenen beiden Jahren schafft es das „Wüstengold“ des genialen Rafael Alonso Aguilera jetzt endlich wieder aufs Podium. Auch hier ist Picual die Sorte der Stunde, und wie die Konkurrenz schöpft es leuchtend grün aus dem Vollem, changiert zwischen Mandel-Kräuter-Bitternoten,

Tomaten (Frucht und Blätter) und recht stürmisch auftrumpfender Rettich-Peperoncino-Schärfe. Ohne Frage phänomenal zu Oktopus oder Zicklein vom Holzkohlegrill. ▶▶▶

So bewerten wir:

ⓈⓈⓈⓈⓈ perfekt

ⓈⓈⓈⓈⓈ herausragend

ⓈⓈⓈⓈⓈ exzellent

ⓈⓈⓈⓈⓈ sehr gut

ⓈⓈⓈⓈⓈ gut

ⓈⓈⓈⓈⓈ halber Punkt



Diese drei Siegeröle – zwei von ihnen punktgleich – überzeugen mit sanfter Schärfe und süßem Geschmack, der an Mandeln erinnert. Sie wirken am besten pur auf Brot, verfeinern aber auch Desserts von Eiscreme bis Fruchtsalat und verblüffen als Partner zum Kakao

LEICHT FRUCHTIG

1 ITALIEN, *Toscana*
●●●●● Frantoio Franci, Villa Magra
www.frantoiofranci.it, € 22,90 (0,5 l)

Der Top-Erzeuger Giorgio Franci erringt mit dem Villa Magra die Krone der Kategorie „leicht fruchtig“. Die Cuvée (65 % Frantoio, 25 % Moraiolo, 10 % Leccino) ist ein hinreißender Vertreter des in diesem Jahr unter den toskanischen Ölen häufig anzutreffenden Typus „Mandel über alles“: Im Duft ungeschälte wie süße Mandeln, ein Hauch Artischocke, balsamische Minze, am Gaumen wieder süße Mandeln (plus Zimt-Mandel-Keks), glockenhelle Bitterkeit und entschieden pfeffrige Schärfe. Herausragend findet die Jury diese Öl und empfiehlt es zu gegrilltem Wildgeflügel mit Kastanien-Feigen-Füllung.





2 SPANIEN, Andalusien

★★★★★ Aceites Campoliva, Melgarejo
Premium Arbequina

www.aceites-melgarejo.com, € 18,90 (0,5 l),

Wie schon im vorigen Jahr untermauert das Familienunternehmen aus Pegalajar wieder seinen Ruf als Weltklasseproduzent. Im Duft herrlich zitronig-grün eingefärbte Kräuterfrische (Zitronenmelisse, Verbene), Gras, frische Minze und grüne Tomaten. Am Gaumen erscheint das Öl auch wieder ganz in Grün; es folgt ein elegantes, spät einsetzendes, geradezu sinnlich bitteres Finish mit deutlich wärmender Schärfe und einem Hauch süßer Mandel. Idealbesetzung für eine Variation vom Schwertfisch – als Carpaccio, *ceviche* (roh, mit Limette und Chili mariniert), geräuchert und gegrillt.



2 SPANIEN, Andalusien

★★★★★ Aceites Cortijo La Torre,
Cortijo La Torre Premium

www.cortijolatorre.com, € 18,90 (0,5 l)

Die Eckdaten – Familienunternehmen, seit über 125 Jahren in Jaén erfolgreich mit der Olivensorte Picual – wecken große Erwartungen. Das Öl? Eine leichtfüßige Wucht! Reife Tomatenfrucht, Banane, Apfel (Süßrenette), dazu eher grüne Noten (Kopfsalat, Rauke), am Gaumen im Ansatz kräutergrün, fast kühl (Minze, Basilikum, Petersilie), moderate Schärfe, sehr harmonische, nicht übermäßig ausgeprägte Artischocken-Bitternoten. Die italienischen

Gaumen unserer Jury tendieren als Speiseempfehlung zu Risotto mit Kaninchen, Vin Santo und Steinpilzen, die spanische Fraktion war damit einverstanden. ▶▶▶

So bewerten wir:

- ★★★★★ perfekt
- ★★★★○ herausragend
- ★★★○○ exzellent
- ★★○○○ sehr gut
- ★○○○○ gut
- halber Punkt

WEITERE SEHR GUTE OLIVENÖLE IN



10. SPANIEN, Kastilien-La Mancha Olivapalacios, Palacio de los Olivos Variedad Picual

FFFFF
www.olivapalacios.es,
 etwa € 15 (0,5 l),
 beim Produzenten
 Noch eine Picual-

Erfolgsstory. Grüne und reife Tomaten, Granny Smith, ätherisch duftende Kräuter (grüne Minze, Thymian, Basilikum), später dann grasige Noten und Olivenblätter. Anregend herbes Finish, schöne Schärfe. Zu Tapas mit Schinken. **mittelfruchtig**



11. SPANIEN, Andalusien Finca Las Manillas, Noviembre Picual

FFFFF
www.fincaslasmanillas.com,
 etwa € 16 (0,5 l),
 beim Produzenten
 Perfekte Premiere
 beim OLIO-Award mit
 einem grandiosen

Picual. Zitronenzeste, grasig-frische Apfelnoten, grüne Tomate, Bitternoten von Artischocken und Mandeln, dazu eine noch moderate pfeffrig-feine Schärfe. Ideal zu Artischocken *a la plancha* oder gegrilltem Huhn mit Salzzitronen. **mittelfruchtig**



12. SPANIEN, Andalusien Aceites Oro Bailén – Galgón 99, Picual

FFFFF
www.robailen.com, €
 18 (0,5 l) Das leuchtend
 grüne, grandios
 gelungene Picual-Öl
 duftet so-

zusagen krachend grün, ungeheuer grasig, intensiv nach Minze, Basilikum, Salbei und Rauke. Moderate Mandelbitternoten und eine anhaltende, raumgreifende Schärfe. Toll zu gegrilltem *secreto* vom Ibérico-Schwein mit Quitten. **intensiv fruchtig**



13. SPANIEN, Andalusien Monva, Dominus Cosecha Temprana

FFFFF
www.monva.es, etwa
 € 15 (0,5 l) Picual aus
 der DOP Sierra
 Mágina in Rein-kultur.
 Frische Noten

(Gras, Kräuter, Olivenlaub, Zitrusfrüchte), komplexe Aromen (Tomate, Artischocke, grüne Mandel), druckvolle Bitterkeit und Schärfe. Schön zu Schafs- oder Ziegenkäse oder asturischer *fabada* (Bohnen Eintopf). **mittelfruchtig**



14. SPANIEN, Andalusien Fraile Llanos de Castillejo S.L., Capricho del Fraile Picual Cosecha Temprana

FFFFF
www.caprichodelfraile.es,
 € 18,90 (0,5 l),

Ätherische Zitrusfrische, Duft von eben aufgeschnittener Tomate, grasig-kräutrig, Artischocken und Rauke, am Gaumen herbe Bittermandeln, feine, lang anhaltende Schärfe. Dazu perfekt: Pasteten mit Wildfarce oder Pulposalat. **mittelfruchtig**



15. ITALIEN, Latium Quattrociocchi Americo, Superbo BIO

FFFFF
www.olioquattrociocchi.it, € 20 (0,5 l),
 Quattrociocchi zum
 Zweiten! Bei seinem

wirklich superben „Superbo“ (100 % Moraiolo) ist vor allen die Peperoncino-Schärfe markant, dazu kommen herrliche Aromen von Zimt, Nelken, Banane und Melone. Unser Tipp: zu geschmorter Lammkeule. **intensiv fruchtig**



16. ITALIEN, Latium Quattrociocchi Americo, La Bella dell' Oliveto

FFFFF
www.olioquattrociocchi.it, € 17 (0,5 l),
 Quattrociocchi zum
 Dritten, mit einer Mi-

schung aus Itrana und Moraiolo: im Duft grüne Mandeln, Tomatenblätter, Zitrus- und Blütennoten, am Gaumen Mandeln, etwas Banane, rote Früchte, Walnussbitterkeit und Schärfe. Ideal zu einem Carpaccio vom Schwertfisch. **mittelfruchtig**



17. SPANIEN, Andalusien Oleocampo, Premium Picual

FFFFF
www.oleocampo.com,
 € 14 (0,5 l),
 Sehr sortentypisch
 „grünes“, fast parfū-
 miertes Picual (Gras,

balsamische Kräuter, Artischocken) mit appetitanregender Bitterkeit und sehr präsenter, lang anhaltender Schärfe. Etwas Kräftiges, etwas Deftiges muss her. *Ossobuco*, kross gebratene Schweinsohren? Beides! **mittelfruchtig**



18. SPANIEN, Andalusien Aceites Campoliva, Melgarejo Premium Picual

FFFFF
www.aceites-melgarejo.com,
 € 19 (0,5 l),
 Sortentypisch bitter
 und feurig. Aromen von

Olivenlaub, Tomaten- und Feigenblätter, grüne Mandeln, Rauke und Spinat, dazu balsamische Kräuternoten. Passt zu Käse: Torta del Casar (spanischer Schafs-Weichkäse), Pecorino stagionato (alter Pecorino) und Roquefort. **mittelfruchtig**

DER REIHENFOLGE IHRER PLATZIERUNG



19. ITALIEN, Latium

Az. Agr. Scisci, Don Pasquale

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.olivadigaeta.it,

€ 14 (0,5 l),

Italvini,

Tel. 06104-405 26 19

Coratina und Picholine für eine Handvoll Bitter

und ein gerütteltes Maß an Schärfe.

Mandeln, Apfel, balsamische Kräuter, Artischocken, Löwenzahn, frische Walnuss. Verträgt sich ganz hervorragend mit Innereien, mit parmesanlastiger Polenta allerdings auch. **mittelfruchtig**



20. SPANIEN, Andalusien

Castillo de Canena, Reserva Familiar Picual

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.castillodecanena.com,

€ 18 (0,5 l),

Familie Vaño kann die

Picual! Grüne Mandeln, grüne Tomate, Wildgräser und -kräuter, Rauke, Artischocke, Spinat, Schärfe (rote Peperoncino) und Bitter (grüne Walnuss) in schönster Balance. Ideal zu Pappardelle mit einem Lamm-Aprikosen-Sugo. **mittelfruchtig**



21. ITALIEN, Toskana

Fattoria Ramerino, Frantoio BIO

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.fattoriaramerino.it,

€ 25 (0,5 l),

Filippo Alampis

sortenreines Frantoio bietet Mandel-Sauerampfer-Walnussbitter, Chili-Zimt-Schärfe, Matcha, Artischocke, Zitronenzeste, grüne Paprika. In Kombination mit gegrillten Steinpilzen fügt sich all dies aufs Allerschönste. **mittelfruchtig**



22. SPANIEN, Andalusien

Palacio Marques de Viana, The Palace Blend

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.palaciomarquesdeviana.com,

€ 20 (0,5 l),

Diese Abfüllung im

adligen Look aus Picual, Arbequina und Royal duftet nach frisch geschnittenem Gras, grünen Tomaten, Artischocke, Apfel und unreifer Banane, am Gaumen frische Bitternoten, Olivenblätter und feine Schärfe. Idee: Jakobsmuschel-ceviche. **mittelfruchtig**



23. SPANIEN, Andalusien

Aceite Aroden Hispania, Cladium Hojiblanco

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.aroden.com, € 12

(0,25 l), Druckvoll

scharfes Öl mit komplexen Bitternoten, auch sonst

bleibt kein Wunsch offen: Frische (Gras, Kräuter, Olivenlaub, Zitrusfrüchte), komplexe Aromen (Tomate, Artischocke, grüne Mandel). Sehr schön zu Wildschweinragout und ähnlich handfesten Gerichten. **mittelfruchtig**



24. ITALIEN, Trentino

Madonna delle Vittorie, Garda DOP Trentino

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.madonnadellevittorie.it, € 35 (0,5 l),

Madonna, was für ein Öl! Mandel, Mandel

und noch mehr Mandel! Marzipan mit Pfefferkrusten (weiß), Radieschenschärfe, ein Hauch Zimt, der Nachhall von mittlerer Länge. Passt wunderbar zu Süßem wie Apfelstrudel, Mousse au Chocolat oder

Crème brûlée. **mittelfruchtig**



25. SPANIEN, Andalusien

Aires de Jaén, Finca Badenes Early Harvest

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.feinkost-oase.com

etwa € 14 (0,5 l), beim

Produzenten Picual,

Frantoio, Arbequina,

frühe Ernte – hat

sich sehr gelohnt! Tomaten, Artischocken, grasige Komponenten: passt! Olivenblätter, Weizengras, grüne Mandeln, Basilikum und Banane? Passt auch. Ein Universalöl von Format! Einsatzmöglichkeiten? Quasi unbegrenzt. **intensiv fruchtig**

ⒻⒻⒻⒻⒻ perfekt ⒻⒻⒻⒻⒻ herausragend



26. ITALIEN, Apulien

Az. Agr. Maselli, Monovarietale Coratina

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.oliodellemurge.it,

etwa € 12 (0,5 l),

beim Produzenten

Hat sich im Vergleich

zum Vorjahr um drei

Plätze verbessert, das aromatische Spektrum zeigt sich konsistent: Mandeln, Banane, Mandelbitter, grüne Äpfel, frisches Gras, Kräuter, Kiwi, ein Hauch Maracuja. Fein zu Pasta mit Pecorino und schwarzem Pfeffer. **mittelfruchtig**



27. SPANIEN, Andalusien

Knolive Oils, Epicure

ⒻⒻⒻⒻⒻ

www.knolive.com,

€ 22 (0,5 l),

Hojiblanca-Picuda-

Blend mit Wallungs-

wert: grasig, frisch und

fruchtig (Apfel, Tomate, Oliven- und Limettenblätter, Avocado) und mit entsprechendem Tiefgang: Artischockenbitternoten (solide), weißer Pfeffer (moderat), Chili (deutlich mehr!). Zu Carpaccio aller Art. **intensiv fruchtig**

▶▶▶

ⒻⒻⒻⒻⒻ exzellent

ⒻⒻⒻⒻⒻ sehr gut

ⒻⒻⒻⒻⒻ gut

ⒻⒻⒻⒻⒻ halber Punkt



28. ITALIEN, Trentino
Agraria Riva del Garda, Uliva DOP Garda Trentino
 FFFF○
www.agririva.it, etwa € 19 (0,5 l), beim Produzenten

Casaliva ganz solistisch: Mandel, Marzipan mit Granny-Smith-Topping, grüne Banane, bitter und mit eleganter Schärfe. Tipp: gegrillte Taubenbrust.

mittelfruchtig



29. SPANIEN, Andalusien
Finca La Torre, Selection BIO demeter
 FFFF○
www.fincala torre.com, € 22 (0,5 l) Hojiblanca-Herr-

lichkeit! Frucht (Tomate, Banane, Apfel – alles grün), Kräuter (Zitronenthymian, Basilikum), geschmeidige Artischocken-bitterkeit. Universal einsetzbar.

intensiv fruchtig



30. ITALIEN, Apulien
Olearia Schiralli, Crudo
 FFFF○
www.crudo.it, € 15 (0,5 l), beim Produzenten
 Ogliarola vom

Feinsten: reife Mandeln, Banane, *biscotti* und etwas Birne, am Gaumen Mandel- und Artischocken-Bitternoten, grüne Banane, hübsche Schärfe.

mittelfruchtig



31. ITALIEN, Apulien
Olio Intini, BIO
 FFFF○
www.oliointini.it, € 15 (0,5 l), beim Produzenten
 Coratina mit moderater

Schärfe und Bitterkeit. Grüne Mandel, Bananenschale, Zimt und Kiwi – auch am Gaumen, ergänzt um Apfel, Basilikum und Salbei. Für Salate aller Art.

mittelfruchtig



32. ITALIEN, Toskana
Oliveto Fonte di Foiano, Riflessi
 FFFF○
www.fontedi foiano.it, € 18 (0,5 l), Artischocke

vorneweg, Kräuterfestival. Am Gaumen Löwenzahn, kräftige Rucola-Noten, zurückhaltend bitter. Schärfe kommt – im Finale jede Menge Chili. Klasse!

leicht fruchtig



33. ITALIEN, Umbrien
Frantoio Batta, Olio Extra Vergine di Oliva DOP Umbria BIO
 FFFF○
www.frantoiobatta.it, € 14 (0,5 l), beim Produzenten

Die Cuvée aus Frantoio, Dolce Agogia, Leccino und etwas Moraiolo duftet nach Zitrone und Zitronenmelisse. Süßlich, gelbe Äpfel, Banane, Kräuter.

mittelfruchtig



34. ITALIEN, Apulien
Az. Agr. Caputo Maria, Gran Pregio Monovaritale Coratina BIO
 FFFF○
www.oliogranpregio.com, € 20 (0,5 l),

Coratina mit amtlicher, leicht adstringierender Walnuss- und Mandelbitterkeit. Melisse und feine Pfeffernoten.

mittelfruchtig



35. SPANIEN, Andalusien
Arbequino Andaluz, La Cultivada Hojiblanca BIO
 FFFF○
www.lacultivada.com, € 13 (0,5 l), beim Produzenten

Grüne Tomate, Tomatenblätter, intensive Kräuternoten (Kresse, Minze, Zitronenmelisse), elegante Bitterkeit und präzise, anhaltende Schärfe.

mittelfruchtig



36. SPANIEN, Andalusien
Sca. Olivarera La Purísima, El Empiedro DOP Priego de Córdoba
 FFFF○
www.coopurisi mapriego.com, € 12 (0,5 l),

Klassischer Blend (Hojiblanca, Picual und Picudo): kräftige Tomaten-Aromen, kräftige Kräuterfrische. Eukalyptus, Artischocke, Apfel.

mittelfruchtig



37. SPANIEN, Kastilien – La Mancha
Casas de Hualdo, Monovarital Cornicabra DOP Montes de Toledo
 FFFF○
www.casasde hualdo.com, € 12 (0,5 l) Im Duft Apfel,

Tomatengrün und herbe Kräuter, am Gaumen dezent süßlicher Ansatz, dazu hübsch pfeffrige Rauke.

mittelfruchtig



38. SPANIEN, Andalusien
Almazaras de la Subbética, Parqueoliva Serie Oro
 FFFF○
www.almazarasdelasubbetica.com, € 18 (0,5 l),

Schöner Blend (Picuda und Hojiblanca), im Duft grasig-grün, dazu viel Frucht (Apfel, Banane, Beeren), dezent bitter.

mittelfruchtig



39. SPANIEN, Andalusien
Muela-Olives, Venta del Barón Hojiblanca
 FFFF○
www.mueloliva.es, € 18 (0,5 l),

Kein Öl-Best-of ohne „Venta del Barón“, und das seit Jahren! Viel Tomate, gelbe Äpfel, Avocado, Artischockenbitterkeit und ansteigende Schärfe.

mittelfruchtig



40. SPANIEN, Alicante
Masía El Altet, Premium
 FFFFO
 www.masiaelaltet.com, € 20 (0,5 l) Lang anhaltend scharfe, moderat

mandelbittere, balsamisch-frische Mischung mit Noten von grüner Paprika, Olivenblättern, Tomatenlaub, gepaart mit Mandelmilch und Kräutergrün.

mittelfruchtig



41. SPANIEN, Andalusien
Aceite Quinta San José, Quinta San José Picual
 FFFFO
 www.aceitequintasanjose.com, € 13 (0,5 l),

beim Produzenten Komplexe Noten: Avocado, Gras, Feldsalat, Pfeffer und Bärlauch, im Nachhall pikant mit Radicchio-Bitternoten.

mittelfruchtig bis intensiv



42. ITALIEN, Apulien
Intini, Affiorato
 FFFFO
 www.oliointini.it, € 15 (0,5 l), beim Produzenten
 Prächtiger Blend aus Peranzana

und Coratina: Mandeln und grüner Apfel, dazu der Duft von frisch geschnittenem Gras und Blattspinat, anhaltende Kohl- und Pfefferschärfe.

mittelfruchtig



43. PORTUGAL, Gallo, Colheita ao luar
 FFFFO
 www.galloportugal.com, € 8 (0,5 l), „Mondschein-

pflückung“ auf Basis von Cobrançosa, Verdeal, Galega und Arbequina. Tomate und Tomatenblätter, Apfel- und Kräuternoten, am Gaumen Avocado.

mittelfruchtig



44. ITALIEN, Toskana
Frantoio Franci, IGP Toscano BIO
 FFFFO
 www.frantoiofranci.it, € 16 (0,5 l)

Sortenreines Frantoio-Öl: grasig, Mandeln im Kräuterbeet, am Gaumen nicht allzu ausgeprägte Artischocken- und Walnussbitterkeit.

mittelfruchtig



45. SPANIEN, Andalusien
Sucesores de Hermanos López, Morellana Picual DO Baena BIO
 FFFFO
 www.morellana.es, € 25 (0,5 l),

Großartiges Picual-Öl mit reichlich Tomate, Weizengras, Apfel, Kräutern, etwas Banane, Artischocken-Bitternoten. Pikant.

mittelfruchtig



46. ITALIEN, Toskana
Fattoria Altomena, Maiuscoło BIO
 FFFFO
 www.altomena.it, € 18 (0,5 l), beim Produzenten
 In Schärfe und Bitterkeit bemerkenswert ausgewogene Cuvée (hauptsächlich Frantoio), sehr schöne kräftige Mandelnoten, dazu reife Birne, Banane, reife Äpfel und weißer Pfeffer.

mittelfruchtig



47. ITALIEN, Toskana
Oliveto Fonte di Foiano, 1979 – Mille-novecento-settantanove
 FFFFO
 www.fontedi foiano.it, € 19 (0,5 l),

Wildkräuter bis Früchte, dazu grasige Noten, noch grüne Tomaten, Olivenblätter und Rauke, leicht süßlich, scharf.

mittelfruchtig



48. KROATIEN, Istrien
Olea B. B., Oleum Viride Selekcija Belić
 FFFFO
 www.oleabb.br, € 17 (0,5 l), beim Produzenten
 Cuvée aus Buža,

Rosulja, Istarska bjelica und Vodnjanska crnica, mit Noten von reifer Tomate, Kräutern, Gras, moderate Radieschen- und Pfefferschärfe.

mittelfruchtig



49. ITALIEN, Venetien
Paolo Bonomelli, TreFórt
 FFFFO
 www.paolobonomelli.com, € 40 (0,25 l), info@paolobonomelli.com
 Grüne Tomaten,

Bohnenkerne, grüner Spargel, zarte Bitternoten sowie anhaltende Pfefferschärfe im Finish und über die ganze Länge (lang, sehr lang!).

mittelfruchtig



50. SPANIEN, Andalusien
1490 Fuente de la Rosa, 1490 BIO
 FFFFO
 www.1490.es, € 16 (0,5 l), beim Produzenten
 Überwältigend

grün getönte Cuvée (Picual, Picuda, Hojiblanca): grasige Frische mit Noten von Tomatenblättern, Mangold, Basilikum und Spinat. Bitter und feurig.

intensiv fruchtig



53. TÜRKEI
Novavera – Early Harvest
 FFFFO
 www.novavera.com.tr, € 10 (0,5 l), beim Produzenten
 Die 2016 gegründete Firma Novavera aus

Ayvalik räumt international Preise ab, auch bei uns kam das Öl aus früher Ernte toll an. Mandel, Artischocke, Zitrusfrüchte, scharfer Nachhall – alles da!

mittelfruchtig

SONDERPREIS
 NEWCOMER



DEN AROMEN AUF DER SPUR

*Der Ölwechsel wird fällig: Ein neuer Jahrgang von Olivenölen ist auf dem Markt. Unsere Expertenjury hat sie probiert und sich an ihren Düften berauscht. Die **FEINKOST-OASE** gibt Einblicke in die Verkostung, dazu Tipps für Einkauf und Verwendung*

Der reine Wahnsinn: Olivenölprobe beim FEINSCHMECKER. **Elf Experten, aufgeteilt in drei Gruppen, verkosten an drei Tagen insgesamt rund 500 Öle.** Für jeden Juror sind das pro Tag zwischen 50 und 70, so viele wie möglich davon am Vormittag, solange die Geschmacksnerven frisch und empfindsam sind.

In dieser Mammutverkostung sind wir erprobt. Seit 2003 schmecken wir uns im großen Stil durch Olivenöle auf der Suche nach der Weltelite des grünen Golds: Die besten 50 Öle werden in dieser Ausgabe veröffentlicht, weitere auf unserer Website (www.Feinkost-Oase.com). Den **OLIO Award** bekommt die Crème de la Crème, die drei Gruppensieger in den drei Kategorien „leicht fruchtig“, „mittelfruchtig“ und „intensiv fruchtig“.

Dazu ehren wir mit einem Sonderpreis den Newcomer des Jahres: die erst 2016 gegründete Ölmühle Novavera aus der Türkei.

Zur Probe stehen Öle aus zwölf Ländern, vom Gardasee in Norditalien bis zum Finnis River in Südastralien; auch Betriebe aus Kalifornien, Tunesien und Slowenien haben Olivenöl aus dem neuen Winterjahrgang 2018/19 ins Rennen geschickt. Wie selbstverständlich, ist es eine Blindprobe. Auf den transparenten Probier-bechern kleben Nummern, mehr Informationen bekommt die Jury nicht – eingeschenkt werden die Öle in einem Nebenraum.

Wie probieren wir? Den Becher in einer Hand drehen, um ihn etwas zu erwärmen und so dem Öl mehr Aroma zu entlocken. Die Nase in den Becher halten, schnuppern. Dann das Öl in den Mund nehmen, über die Zunge rollen lassen, es gewissermaßen kauen (mit Zischen und Schmatzen), dann entweder ausspucken (meine Mitstreiter) oder herunterschlucken (ich, weil ich dann den Geschmack besser beurteilen kann). Nummer 224 zum Beispiel – erster Check: Gibt es Fehltöne? Unangenehme Noten wie zum Beispiel geräucherter Speck (ranzig), Essig (wenig) oder etwas erdig-schmutzige, schlammige oder modrige Töne? Dann hätten wir offizielle „Defekte“ aufgespürt und würden das Öl sofort disqualifizieren. Bei diesem aber ist alles gut. Es duftet fein nach Gras, Kräutern wie Petersilie, Salbei, Thymian, nach Tomaten (grün oder eher reif? Reif!), etwas grüner Banane und schmeckt am Gaumen leicht bitter mit einem Chili-pikanten Nachhall. „Schön für Spaghetti mit Venusmuscheln“, überlegen wir als Küchentipp und geben diesem Öl (Casas de Hualdo Reserva de familia) 3,5 von 5 möglichen FEINSCHMECKER.



VOILÀ, UNSERE INTERNATIONALE OLIVENÖL-JURY!

Die Verkoster (von links):

Kerstin Barduhn, „Olive Academy“, Hamburg;
Matteo Bonoli, Universität Bologna, Italien; **Rosario Franco, Berater für die Region Kalabrien;** **Goran Mühlstein, Agraringenieur aus Kroatien;** **Francisca González, Córdoba;**
Kostas Liris, Experte aus Kalamata, Griechenland;

Carmelo Orlando, Region Kalabrien;
Maximiliano Arteaga Blanco, Toledo, Spanien;
Horst Schäfer-Schuchardt, Händler und Berater, Würzburg; **Gast-Juror Andreas Steinwandt, Küchenchef „Kleine Brunnenstraße 1“, Hamburg**

Ja, eine Ölverkostung ist anstrengend. Die frischen Öle brennen im Rachen ähnlich wie Chilischoten; nach etwa 30 Proben fühlt sich die Zunge betäubt an, und wir besänftigen unsere

Gaumen mit Mineralwasser, Apfelscheiben und etwas Weißbrot. Trotzdem, kein Grund zur Klage! Wir sitzen an den Tischen mit vier, acht, zwölf Plastikbechern vor uns, die hellgelb bis dunkelgrün schimmern, und berauschen uns an dieser einzigartigen Aromenfülle von frisch geschnittenem Gras bis zu Artischocken, Tomaten, Kiwi und Basilikumblättern – auch wenn, zugegeben, nicht jedes Öl ein Volltreffer ist. Dennoch empfinden selbst so erfahrene Juroren wie Maximiliano Blanco aus Spanien oder Kostas Liris aus Griechenland unsere große Verkostung als Privileg. Wo sonst könnten sie, jedenfalls in Europa, so viele tolle Öle in wenigen Tagen konzentriert probieren? „Eine wunderbare Erfahrung, immer wieder“, meint Blanco.

Die Olivenölexperten an meinem Tisch, Matteo Bonoli aus Bologna und Francisca González aus Córdoba, verblüffen mich immer wieder. Sie können nicht nur jeden Fehlton im Öl sofort benennen und auf Ungeschick bei der Ernte oder in der Mühle zurückführen („die Oliven zu lange liegen gelassen“, „die Maschinen zu selten gereinigt“, „das Öl beim Pressen zu warm werden lassen“), sie können die Proben auch ziemlich verlässlich einer Herkunft zuordnen – nur durch den Geschmack, versteht sich. „Nummer 224 ist wohl aus Spanien“, vermutet etwa Matteo Bonoli, einer der führenden Ölkenner der Welt: „Diese

Noten schmecken nach der Sorte Picual, aber da ist auch Arbequina dabei. Ich schätze, das stammt aus der Mitte Spaniens.“ Stimmt genau, es kommt aus Toledo.



Diese Zuordnung nach Olivensorte und Region ist kein L'art-pour-l'art-Kunststückchen, sondern wichtig, um jedem einzelnen Öl gerecht zu werden. Eines vom Gardasee wie etwa das Madonna delle Vittorie (Platz 24), gepresst aus den Olivensorten Casaliva und Frantoio, schmeckt eben sehr viel milder und weicher als ein recht ruppiges Öl aus Apulien von der Sorte Coratina wie das Maselli (Platz 26). Wenn man die beiden Öle mit einem Wein vergleichen würde, wäre das erste vom Gardasee ein frisch-leichter Spätburgunder, das zweite aus Süditalien ein kräftig-herber Chianti.

Da wir nicht Äpfel mit Birnen vergleichen wollen, ordnen wir jede Probe einer Kategorie der Intensität zu, wie es bei allen internationalen Öl Wettbewerben üblich ist: „leicht fruchtig“, „mittelfruchtig“ oder „intensiv fruchtig“. Diese Klassifizierung haben wir bei jedem Öl angegeben – das hilft Ihnen, liebe Leser, bei der ersten Orientierung zum Geschmack. Leicht fruchtige Öle sind etwas schwächer im Bukett, am Gaumen mild und wenig bitter, intensiv fruchtige bieten das volle Füllhorn der Aromen von würzig bis duftig, schmecken aber eben auch deutlich bitter und scharf; beides sind Zeichen von Qualität. ▶▶▶

Wie schmeckt's?

Was Geschmack und Qualität betrifft, ist der Einkauf noch immer Glücksache, es sei denn, man verlässt sich jedes Jahr auf denselben Produzenten und vertraut dessen Qualitätsmanagement. Aber auch dann können Güte und Charakter eines Öls je nach Erntejahrgang schwanken. Die Wetterbedingungen in den Anbaugebieten werden offenbar immer unberechenbarer.

Wer einmal etwas Abwechslung bei seinen Ölvorräten sucht oder zum ersten Mal statt Discounter-Standard ein richtig feines Qualitätsöl sucht, ist mit der nach wie vor lückenhaften Deklaration bei Olivenölen konfrontiert, die es den Konsumenten schwer macht, sich zurechtzufinden. Wichtig und hilfreich ist es, wenn auf der Flasche der **Erntejahrgang** angegeben ist. „Harvest year“, „Raccolto“, „Cosecha“, so lauten die Begriffe für den Erntezeitpunkt auf Englisch, Italienisch und Spanisch. Fehlt diese Angabe (wie meist), muss man sich mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum behelfen, das jetzt „best before 2020“ lauten sollte: Erlaubt sind 18 Monate ab Ernte.

Darüber hinaus wäre es auch informativ, die **Olivensorten** auf das Etikett zu schreiben – hier gibt es erste zögerliche Schritte zu mehr Transparenz. Die Quinta San José etwa schreibt sie als „Variedad Picual“ gleich vorn auf die Flasche, dort, wo bei Conde de Mirasol „Hojiblanca“ steht. Wie die wichtigsten Sorten im Einzelnen schmecken, haben wir im Kasten auf der rechten Seite zusammengefasst.

Gegebenenfalls wäre auch der Hinweis „early harvest“ interessant. So eine „frühe Ernte“ besagt nämlich, dass ein Öl aus meist noch grünen Oliven gepresst wurde, entsprechend intensiv blumig-fruchtig duftet, aber auch deutlich schärfer und bitterer schmeckt als eines aus weiter ausgereiften Früchten.



Dunkelviolette Oliven sind ausgereift und ergeben ein mildes Öl. Intensiver im Geschmack sind Olivenöle aus unreifen grünen Früchten. Rechts: Ernte in der Toskana

Woran erkennt man die Qualität?

Die Qualität ist auf der Flasche nicht zu erkennen. Als „natives Olivenöl extra“ der „höchsten Güteklasse“ aus der „ersten Kaltpressung“ wird praktisch jedes Öl im Handel angepriesen, ob es nun 3,50 Euro pro halben Liter kostet oder das Zehnfache. Denn ein Öl aus der „heißen Zweitpressung“, was die logische Zweitkategorie wäre, gibt es nicht. Entsprechend irreführend ist der lautstarke Hinweis auf die erste Pressung.

Unsere jährliche Veröffentlichung füllt als Wegweiser zur Qualität somit eine echte Lücke in Deutschland. Die einzige brauchbare Alternative ist der dicke Band „Flos Olei“, den der Italiener Marco Oreggia ebenfalls jedes Jahr herausbringt (zweisprachig Italienisch/Englisch, für 40 Euro erhältlich über www.flosolei.com).

Wie präsentiert sich der Jahrgang 2018/19?

Die Ernte aus dem vergangenen Jahr ist äußerst durchwachsen. Der Klimawandel scheint sich in Mittelmeerländern wie Italien und Griechenland verheerend auf Ölqualität und -menge auszuwirken. Die Olivenbauern auf dem Stiefel klagen über Ernteausfälle bis zu 60 Prozent, verschuldet von hartem Frost im Frühjahr, unberechenbaren Regenfällen, einem extrem trockenen Sommer und vor allem verheerenden Stürmen, bei denen die Olivenblüten geradezu von den Bäumen gerissen wurden.

„Wir haben sehr viel weniger Öl abgefüllt“, erzählt Giorgio Franci, OLIO-Award-Gewinner aus der Toskana, „aber immerhin konnten wir die Qualität halten.“ Zu allem Übel grassiert vor allem in der olivenstarken Region Apulien das Baumsterben durch das Bakterium *Xylella fastidiosa*, gegen das es noch kein Heilmittel gibt. Unser geschätzter Kollege Andreas März, Chefredakteur der Zeitschrift „Merum“, sammelt für die Forschung gegen das apulische Baumsterben Geld, wir haben in unserer Juni-Ausgabe 2018 darüber berichtet. Wer helfen möchte: www.merum.info/xylella.

Besonders hart trifft es auch die Ölproduzenten in Griechenland, die schon 2018 kaum mehr unter unseren Top 50 zu finden waren. Warme Winter und sehr feuchte Frühlingssmonate bieten beste Bedingungen für die Ausbreitung des schlimmsten Olivenschädlings, der Olivenfliege – sie sticht die Früchte an und legt darin ihre Eier ab. Wird dann nicht sehr früh geerntet, ist die Qualität dahin. Vor allem Bio-Olivenbauern sind der Fliege nahezu machtlos ausgeliefert, ganze Erntejahrgänge können von dem Insekt vernichtet werden.

Nur die Spanier haben sich über die Wetterkrise gerettet. Anders als in den meist kleinen Terrassenhainen der Toskana kann man in Andalusien auf Tausenden von Hektar Land die besten Früchte für ein Top-Öl



DIE WICHTIGSTEN OLIVENSORTEN

Italien

Casaliva (Gardasee und Toskana):
Kräuter, viel Mandel. Bitter und pikant

Coratina (Apulien):
Zitrusfrüchte, Banane,
grüne Äpfel. Äußerst bitter und pikant

Frantoio (Gardasee und Toskana):
Artischocke, Mandel, Gras. Deutlich bitter und pikant

Leccino (Gardasee, Ligurien, Toskana):
Gras, Artischocke, Mandel, Walnuss. Mild

Moraiolo (Toskana, Umbrien):
Artischocke, Salbei, Rosmarin. Sehr bitter und pikant

Ogliarola (Apulien, Kampanien):
Viel Mandel und Artischocke. Bitter und sehr pikant

Griechenland

Koroneiki (ganz Griechenland):
Avocado, Kiwi, Gras. Mild, wenig bitter

Spanien

Arbequina (ganz Spanien):
Tomate, Mandel, Kräuter. Mild, dabei pikant

Hojiblanca (ganz Spanien):
Gras, Tomaten, Banane, Zitruschale. Bitter, pikant

Picual (Andalusien):
Tomate, Schnittlauch, Spinatblätter, Banane.
Kräftig bitter und pikant



auswählen; Erzeuger wie Castillo de Canena (OLIO Award mittelfruchtig, 2. Platz) setzen außerdem auf moderne Technik für die Bewässerung und penibel regulierte Kühltransporte der Oliven. Der

Lohn: Von neun OLIO Awards gehen in diesem Jahr sechs nach Spanien – so viele wie nie zuvor. ¡Felicitaciones!

Verbreitete Irrtümer über Olivenöl

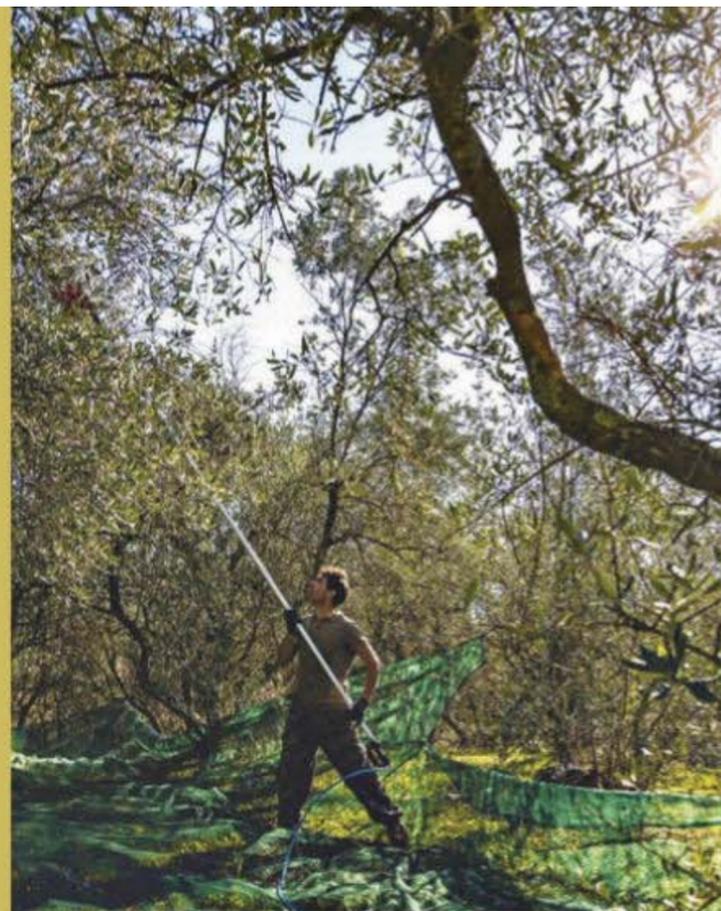
Öl wird besser, je länger es reift.

Ein haarsträubender Irrtum, der bares Geld vernichtet – wenn nämlich analog zum Wein altes vermeintliches Jahrgangsöl übersteuert eingekauft wird. Je frischer ein Öl, desto hochwertiger ist es; nur das aus der neuesten Ernte ab Frühjahr ist sein Geld wert. In Italien und Spanien wird ab November geerntet und gepresst, in Griechenland etwas später, im Dezember, ebenso in Frankreich, wo neues Öl meist erst ab März erhältlich ist.

Manchem mag ein Öl aus der jüngsten Ernte zunächst zu scharf schmecken, aber diese Schärfe mildert sich nach zwei, drei Monaten. Übrigens: Öl in der verschlossenen Flasche hält etwa ein Jahr lang seine Qualität, angebrochene Flaschen sollten innerhalb von drei Monaten verbraucht werden. Immer kühl halten und vor Sonnenlicht schützen.

Gutes Öl gibt es beim Discounter.

Das wäre ein seltener Glücksfall: Die meisten Discounter-Öle kosten weniger als fünf Euro pro Halbliterflasche, und dieser Preis liegt zum Beispiel in Italien, Spanien oder Griechenland noch unterhalb der normalen Erntekosten. Er lässt sich nur halten, wenn Billigöl aus Nordafrika oder der Türkei beigemischt wurde – dort sind die Löhne weit niedriger als in der EU – oder Oliven der untersten Qualität gepresst wurden, zum Beispiel überreife und zu Boden gefallene. Klar, was das für die Güte des Öls bedeutet.



Bio-Öl ist gut.

Über geschmackliche Qualitäten sagt ein Biosiegel leider nichts aus.

Mildes Öl ist besser als scharfes.

Vorsicht: Mild im Sinne von sanft kann auch neutral und buttrig bedeuten, das wäre ein Zeichen für raffiniertes, also mit Dampf behandeltes Öl. Ein mildes Öl ohne Duft, Pep und Bitterton kann auch sehr alt und schon darum sein Geld nicht wert sein – oder es wurde sogar mit Raps- oder Nussöl zusammengepanscht.

Die meisten Olivenöle kommen aus der Toskana, Ligurien und vom Gardasee.

Weit gefehlt: Die Toskana erzeugt nur 2 Prozent des italienischen Öls, Ligurien 0,5 Prozent, die Lombardei mit Venetien und Trentino 0,3 Prozent. Drei Viertel des gesamten italienischen Öls stammen aus dem tiefen Süden, aus Apulien, Kalabrien und Sizilien. Die weltgrößten fünf Ölerzeuger sind – in dieser Reihenfolge – Spanien, Italien, Griechenland, Tunesien und die Türkei.

Olivenöl darf man nicht erhitzen.

Und ob! Kaum ein Öl ist durch seine Zusammensetzung (hoher Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren) besser erhitzbar als Olivenöl, allenfalls Rapsöl kann da mithalten. Die Scheu, ein hochwertiges Olivenöl in die Pfanne zu gießen, beruht auf dem hohen Preis und der Tatsache, dass nach dem Erhitzen die feinen Duft- und Geschmacksnoten nicht mehr so präsent sind wie bei kaltem Öl. ▶▶▶

Olivenöl in der Küche

Der beste Küchentipp für tolles Öl: pur auf Brot träufeln! Was ein Spitzenöl wie das Hojiblanca von Conde de Mirasol zu bieten hat (OLIO-Award 1. Platz intensiv fruchtig), diese markanten grünen Noten von Spinatblättern und Rauke, dieser betörende Geschmack von Artischocken, Paprika, grünem Pfeffer und einem ganzen Korb reifer Tomaten, das lässt sich auf einer Scheibe Weißbrot am besten erschmecken.

Es braucht nicht viele weitere Zutaten, um ein delikates Antipasto damit zu servieren. Etwas Knoblauch aufs Brot reiben, Tomaten fein würfeln und daraufgeben, ein paar Basilikumblätter, salzen, pfeffern – fertig ist die Bruschetta (deutsch etwa „Röstbrot“). Oder ein italienischer Brotsalat, *panzanella*, aus in der Pfanne gerösteten Brotwürfeln mit Tomaten, Gurken, roter Zwiebel und etwas Weißweinessig.

Das sind nur zwei der einfachsten und schnellsten köstlichen Rezepte mit Olivenöl. Die Traditionsküchen Italiens und Spaniens fließen sozusagen über vor Ideen, was alles mit gutem Öl zubereitet werden kann – Salatvinaigrette natürlich, Vorspeisen mit Gemüse oder Suppen. Das Öl dient als Brat- und Backfett für Gemüse, Fisch und Fleisch, zum Frittieren, aber auch anstelle von Butter für Desserts, Kekse und Kuchen. Kein Wunder, denn im Süden Spaniens oder in Italien – in der Toskana und weiter südlich – war Olivenöl immer verfügbar und billiger als Butter.

In der Reisregion Piemont dagegen wachsen keine Ölbäume, deswegen wird der Risotto dort traditionell mit Butter und Parmesan zubereitet, gern auch mit Mascarpone vollendet. Heute kann, wer mag, natürlich die Butter durch Olivenöl ersetzen und ein Risotto damit abrunden.



Schaut man auf die Restaurantszene, wundert man sich, dass viele Köche, sonst doch so wählerische Produktfanatiker, erst spät die Qualitäten des Olivenöls schätzen gelernt haben. Noch immer stehen auch in Top-Küchen neben Körben voll teurer Trüffeln und Krustentiere in großen Plastikflaschen Öle, die einen schauern lassen: billig eingekaufte Massenware als Bratfett. Da wird die Chance verschenkt, mit feinen Aromen zu spielen.

Ganz anders verfahren die beiden Köche, die wir zum Thema befragt haben: Joannis Malathounis im schwäbischen Stetten und Andreas Steinwandt in Hamburg. Malathounis pflegt im gleichnamigen Restaurant bei Stuttgart eine moderne Hochküche, die in der griechischen Tradition verwurzelt ist – er verwendet sechs bis acht Olivenöle in seiner Küche.

Steinwandt ist durch viele Gourmet-Messen auf den Ölgeschmack gekommen. In seinem Restaurant „Kleine Brunnenstraße 1“ in Hamburg-Ottensen stellt er statt zweifelhafter Essig-Öl-Menagen Originalflaschen mit sehr gutem Olivenöl auf die Tische und ist damit noch ein Ausnahme. „Ich suche“, sagt er, „ständig nach spannenden Olivenölen, die ich den Gästen zum Brot anbieten kann.“ In seiner Küche kommen dreierlei Öle zum Einsatz: ein einfacheres zum Braten, ein mild fruchtiges und ein intensives.

Vielfaltiger Einsatz beim Kochen

Auch Joannis Malathounis setzt exzellentes und teures Olivenöl (etwa 12 bis 25 Euro pro Halbliterflasche) in erster Linie in der kalten Küche ein. „Klassisch macht Olivenöl in **Salatvinaigrette** eine gute Figur, aber auch als **Marinade** mit Kräutern wie Rosmarin oder Thymian und Knoblauch, etwa für Lammfleisch.“ Hervorragend schmeckt es auf Rindercarpaccio. **Pestos** sind wunderbar zur Pasta und rasch hergestellt: Kräuter (vor allem Basilikum), Parmesan, Mandeln, Pinienkerne oder Nüsse werden mit Knoblauch und Salz einfach im Mixer mit einem erstklassigem Öl püriert – für 200 Gramm Pesto braucht man etwa 120 Milliliter davon. Auch **Mayonnaise** lässt sich mit Olivenöl zubereiten, sie bekommt damit eine besonders würzige Note. Und eine frische Suppe wird mit einem „Faden“ Öl (ital.: *un filo d'olio*) noch besser.

Olivenöl kann man zu Hause einfach **aromatisieren**, zum Beispiel mit Zitrone, Orange oder Kräutern wie Rosmarin und Oregano. Ein Rezept für **Zitronenöl**: Biozitronen hauchdünn mit einem Sparschäler abschälen, dabei so wenig Weißes wie möglich mitnehmen. Die Schale in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren. In eine gut verschließbare Flasche füllen





Gutes Olivenöl lässt sich auch erhitzen und eignet sich zum Braten genauso wie zum Frittieren. Die Aromen sorgen für eine schmackhafte Kruste. Gemüse, eingelegt in Öl, hat in Italien eine lange Tradition – unbedingt das Öl mitverwenden, etwa für Vinaigrettes oder zum Anbraten. Für Salatsaucen und selbst gemachtes Pesto lohnt bestes Olivenöl allemal – kalt zeigen sich die feinen Geschmacksnoten am besten



und mit lauwarmem Olivenöl aufgießen. Die Flasche dabei vollständig füllen, dann 14 Tage gekühlt im Dunkeln stehen lassen. Für ein **Rosmarinöl** die gesäuberten Kräuter in eine Flasche legen und mit lauwarmem Olivenöl auffüllen. Mehrere Wochen durchziehen lassen, empfiehlt Joannis Malathounis.

Auch zum **Konservieren** ist Olivenöl perfekt. Dafür Gemüse wie Tomaten, Paprika oder Zucchini in einem Sud mit Essig, Gewürzen und Kräutern kochen und nach dem Abtropfen in Gläser geben. Anschließend mit Olivenöl auffüllen – das Öl umschließt das Gemüse und macht es haltbar.

Natürlich eignet sich Olivenöl sehr gut zum **Braten und Grillen** – und zwar umso besser, je intensiv-fruchtiger es ist. Faustregel: Öle aus dem Süden Spaniens und Italiens sind höher erhitzbar als die aus nördlicheren Regionen wie Ligurien, Gardasee, Provence, mittleres und nördliches Spanien. Locker überstehen sie Temperaturen von 180 bis 200 Grad. Darüber sollte man allerdings nicht gehen, da das Öl dann verbrennen und rauchen würde. Sogar zum **Frittieren** verwenden die Italiener und Spanier selbstverständlich Olivenöl, und zwar ausschließlich. Köstlich schmecken frittierte Kartoffelspalten mit Rosmarin in Olivenöl, Auberginenscheiben oder Zucchiniestreifen. Das Frittieröl – durch einen Papierfilter gegossen – kann aufbewahrt und mehrmals verwendet werden.

Andreas Steinwandt schätzt Olivenöl vor allem zu vegetarischen Gerichten: „Gerade jetzt mit der Veggi-Welle zeigt sich, dass wir damit wunderbar Gemüse zubereiten können.“ Es taugt sowohl zum scharfen Anbraten von rohem Blumenkohl als auch kalt zum Beträufeln eines gegarten Gerichts als Finish. Dabei lohne es, auf die Fruchtigkeit des Öls zu achten. Mildes, leicht fruchtiges Olivenöl gibt Steinwandt zum Beispiel über gegrillten Pfirsich mit Burrata und gerösteten Mandeln. Schöne Gerichte für mildes Öl, etwa vom Gardasee, sind auch orientalische Speisen wie Geflügel mit Nüssen und Couscous oder Kabeljau auf Safransauce mit Granatapfelsalat. Intensives Öl dagegen mit seinen bitteren und scharfen Noten träufelt Steinwandt über pochierten Steinbutt auf Rucola-Spinat-Salat

und Meerrettich, „das verbindet sich zu einer schönen Schärfe“. Ebenso fein schmeckt damit Carpaccio vom Seeteufel mit Brunnenkresse, grünen Chilis, Radieschen und Limettensaft.

Auch das **Confieren**, also das Garen in Fett, ist ein klassischer Einsatz für Olivenöl. Joannis Malathounis empfiehlt es besonders für empfindlichen Fisch wie Kabeljau oder Seezunge: „Das Olivenöl dafür auf höchstens 45 Grad erhitzen, den Fisch einlegen und nur glasig garen. Ebenso gut lässt sich Lammfleisch confieren – ein Lammrücken bei 50 bis 60 Grad je nach Dicke des Fleisches 25 bis 35 Minuten, Schulter oder Keule im Bräter zugedeckt zwei bis drei Stunden. Das Öl schließt das Fleisch komplett ein, das gart so im eigenen Saft.“

Neu und trendy ist die Verwendung von Olivenöl in **Desserts**. Andreas Steinwandt ist dabei besonders kreativ und empfiehlt zum Beispiel im Winter Mandarinsalat mit Olivenöl und Zimt, im Sommer Panna-cotta mit Waldbeeren und Olivenöl als Topping. Ein Klassiker ist mallorquinischer Orangenkuchen mit Mandeln und Olivenöl statt Butter oder auch ein Sorbet aus Spumante und Olivenöl, serviert zu halb flüssigem Schokoladenkuchen („Malheur“). Vor allem Schokolade und Kakao schmecken zu Olivenöl wunderbar – bei aller Erfahrung ist Steinwandt „immer wieder verblüfft von dieser schönen Liaison“.

