

PRESSEMAPPE  
2019 - 2021



# looking for the perfect feed



MIT MITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERT KAMPAGNE

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



EUROPÄISCHES FÖRDERPROGRAMM FÜR OLIVENÖLE  
MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.)



# looking for the perfect food

## FOKUS AUF EUROPÄISCHE OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.)

Looking for the perfect ist ein Förderprogramm von Unaprol und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle im Allgemeinen und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) im Besonderen zu fördern. Das Programm wird von der Europäischen Union finanziert. Das Ziel dabei ist, die Konsumenten für die einzigartigen Eigenschaften der europäischen Olivenöle zu sensibilisieren.

Die Olivenöle in der g.U. zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Geschmacksvielfalt und die garantierte Rückverfolgbarkeit aus. Elemente, die aus Olivenölen in g.U. ein Spitzenprodukt der Landwirtschaft machen.

Diese Qualitätsanforderung wird durch spezifische, gemeinschaftliche Vorschriften reglementiert. Strenge Kontrollen, vom Olivenhain bis zur Verkostung des Endprodukts, garantieren den Verbrauchern den Kauf sicherer und authentischer Produkte mit einzigartigem Geschmack.

Die Vielfalt der Olivenöle in geschützter Ursprungsbezeichnung mit ihren geschmacklichen Qualitäten ermöglicht, sie in traditionellen Gerichten der mediterranen Ernährung sowie in der kreativen, modernen und innovativen Küche zu verwenden.

Looking for the perfect food zielt darauf ab, dieses Kulturerbe wirksam zu fördern, in dem das Konsumentenbewusstsein geschärft wird. Was dem Verbraucher bei der Kaufentscheidung helfen soll.

## inhaltsverzeichnis

---

- 4 • Geschützte Ursprungsbezeichnung
- 5 • Die g.U. Frankreichs
- 7 • Karte der Anbauggebiete
- 8 • Die drei Geschmacksrichtungen
- 9 • Wussten Sie es?
- 10 • Rezeptideen

# die geschützte ursprungsbezeichnung



## exzellenz schützen

Zum Schutz europäischer Agrarerzeugnisse, deren qualitative und organoleptische Qualität mit dem Anbaugebiet verbunden ist, schuf die EU 1992 die Labels für die geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. und die geschützte geografische Angabe g.g.A. – Flaggschiffe einer konkurrenzlosen Produktion.

Sie schützen landwirtschaftliche Erzeugnisse oder Lebensmittel, deren qualitative Merkmale im Wesentlichen oder ausschließlich von der geografischen Umgebung abhängen. Die geografische Umgebung bezieht sich auf die Summe der natürlichen und menschlichen Faktoren, einschließlich der Produktions- und Verarbeitungstechniken, die das Produkt einzigartig und unnachahmlich machen. Das Ergebnis sind Spitzenprodukte, die unter Anwendung strenger, durch Spezifikationen definierter Produktionsregeln hergestellt wurden. Die Einhaltung wird von unabhängigen Stellen zur Normenzertifizierung ständig überwacht.

## die geschützte ursprungsbezeichnung

Damit ein Produkt als g. U. anerkannt werden kann, ist es zwingend erforderlich, dass alle Produktions-, Verarbeitungs- und Verarbeitungsphasen in einem bestimmten geografischen Gebiet stattfinden. Zudem müssen alle strengen Produktionsregeln der Spezifikation eingehalten werden.

## g.u. ist ein Produkt

Nur ein Produkt mit spezifischen Eigenschaften und einem gewissen Ruf kann eine geschützte Ursprungsbezeichnung erhalten. Jedes Produkt mit g.U. ist einzigartig.

## g.u. ist ein terroir

Die Besonderheiten eines g.U.-Produkts sind teils mit seinem Terroir verknüpft. Aus diesem Grund ist ein geografisches Gebiet streng definiert und reguliert. Dieser Bereich entspricht den klimatischen und geologischen Besonderheiten, die das Produkt charakterisieren.

## g.u. ist know-how

Der menschliche Faktor hat durch seine Erfahrung, sein Know-how und sein Engagement dazu geführt, dass das Produkt zu dem wurde, was es ist und sich entwickeln konnte.

Vom Feld bis zur Flasche gelten für die Herstellung und Verarbeitung des Olivenölprodukts in g.U. spezifische Regeln: Sorte, Pflanzart, Anbau, Erntezeitpunkt usw. Die Spezifikationen werden für jede Bezeichnung entsprechend den Eigenschaften des Produkts festgelegt.



© Jérôme Liégeois

Auf europäischer Ebene sind 111 Olivenöle und 17 Oliven als g.U. anerkannt. Darunter **42 Olivenöle und 5 Oliven in Italien**, 31 Olivenöle und 1 Olive in Spanien, 19 Olivenöle und 5 Oliven in Griechenland, 6 Olivenöle in Portugal, 7 Olivenöle, 6 Olivensorten und 1 Olivenpaste in Frankreich, 1 Olivenöl in Slowenien, 4 Olivenöle in Kroatien und 1 Olivenöl in Slowenien/Kroatien.

# geschützte ursprungsbezeichnungen für Oliven in Frankreich



## Olivenöl und schwarze Oliven aus Nyons g.U.

Das Olivenanbaugebiet der Baronnies ist das nördlichste Frankreichs. Mehr als 95% der Olivenhaine besteht aus einer einzigen Sorte, der "Tanche", die sich perfekt an die teilweise schwierigen klimatischen Bedingungen angepasst hat. Die g.U. Nyons wurde 1997 für schwarze Oliven und Olivenöl erhalten. Heute umfasst das Gebiet der g.U. 53 Gemeinden (35 in der Drôme, 18 im Vaucluse). Die wichtigsten sind Nyons, Mirabel-aux-Baronnies, Buis-les-Baronnies, La Roche-sur-le-Buis, Venterol, Piégon und Sahune.

- g.U. seit: 1997 (AOC seit 1994)
- Anzahl Olivenbäume: 261.000
- Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl: 300 Tonnen
- Durchschnittliche Jahresproduktion für Tafeloliven: 350 Tonnen
- Überwiegende Sorte: Tanche

## die Produkte

• **Huile d'olive de Nyons g.U.:** Olivenöl mit Aromen von grünem Apfel und Trockenfrüchten in der Nase, mit einem buttrigen Geschmack und Noten von frischer Haselnuss, Mandeln, Walnuss und/oder frisch geschnittenem Gras.

• **Olives noires de Nyons g.U.:** Die im Dezember und Januar geernteten schwarzen Oliven aus Nyons sind durch die Trockenheit der Luft und den ersten Frost leicht schrumpelig. Einzig die Sorte Tanche in Verwendung, verleiht die Zubereitung in Salzlake oder Natur eine bräunliche Farbe (nach Luftkontakt) und einen köstlichen Fruchtgeschmack, der an Unterholz erinnert.

## Olivenöl, grüne eingelegte Oliven und schwarze Oliven aus dem Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Das Département Bouches-du-Rhône ist der Hauptproduzent von Olivenöl in Frankreich. Der Olivenbaum ist mit mehr als 1.180.000 Stämmen fast überall vertreten. Das Département hat zwei Olivenöle in g.U.: Aix-en-Provence und Vallée des Baux-de-Provence. Die g.U. Vallée des Baux-de-Provence wurde 1997 für schwarze Oliven, eingelegte grüne Oliven und Olivenöl erworben.

- g.U. seit: 1999 (AOC seit 1997)
- Anzahl der Olivenbäume: 586.000
- Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl: 450 Tonnen
- Durchschnittliche Jahresproduktion für Tafeloliven: 130 Tonnen
- Mehrheit der Sorten: Salonenque, Aglandau, Grossane, Verdale des Bouches-du-Rhône, Béruguette.

## die Produkte

Das Gebiet der g.U. bietet 2 Arten von Olivenöl an.

• **Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence:** Olivenöl (aus der Familie "intensiver Geschmack"), das sich durch Gerüche und Aromen von frisch geschnittenem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischer Haselnuss und Tomatenblatt auszeichnet.

• **Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées (reife Oliven) g.U.:** Olivenöl (aus der Familie "ursprünglicher Geschmack"), gekennzeichnet durch Noten von kandierten Oliven, schwarzen Oliven, Olivenpaste, Kakao, Pilzen, gekochten Artischocken, Trüffeln und Sauerteigbrot. Es gibt zwei weitere Produkte in der geschützten Bezeichnung, die eingelegte grüne Olive und die schwarze Olive.

• **Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.:** grüne Oliven der Sorte Salonenque (manchmal Aglandau), geerntet im September. Die Oliven werden "gebrochen", d.h. leicht zerquetscht und dann mit Fenchel in die Lake gegeben. Das Fleisch schmilzt im Mund und hinterlässt einen ausgeprägten Fenchelgeschmack und eine leichte Bitterkeit.

• **Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.:** Oliven der Sorte Grossane, geerntet im November-Dezember, mit Meersalz oder in Salzlake verarbeitet. Ihre Aromen erinnern an Trüffel, Steinpilze, Sauerteigbrot, Lebkuchen oder Rotwein. Ein Hauch von Bitterkeit kann vorhanden sein.



© Magali Ancenay Agency

## Olivenöl aus Aix-en-Provence g.U.

Das Gebiet der g.U. Aix-en-Provence umfasst 73 Gemeinden in 2 Départements (70 in den Bouches du Rhône und 3 im Var).

Die Olivenhaine befinden sich in drei Sektoren und liegen hauptsächlich in den Tälern



von Arc und Touloubre sowie an den Hängen der Trevaresse. Sie haben etwa 550.000 Bäume (120.000 davon sind als g.U. klassifiziert). Die Analyse der zahlreichen alten Obstgärten zeigt, dass die Olivenhaine dieses Beckens von drei Sorten dominiert werden, die ein Öl von großer Typizität produzieren: Aglandau, Salonenque und Cayanne.

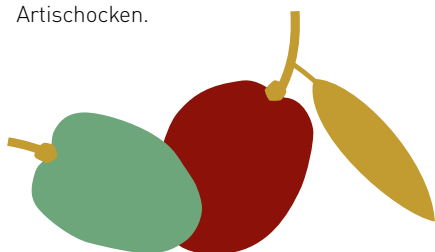
- **g.U. seit:** 2001 (AOC seit 1999)
- **Anzahl der Olivenbäume:** 115.090
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 130 Tonnen
- **Mehrheit der Sorten:** Aglandau, Cayanne und Salonenque.

## die Produkte

Die im Herkunftsgebiet von Aix-en-Provence hergestellten Olivenöle bieten zwei Arten von Geschmack.

• **Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.:** Olivenöl aus der Familie "intensiver Geschmack", gekennzeichnet durch Aromen von frischem Gras und roher Artischocke, ergänzt durch Noten von Nüssen, frischen Haselnüssen, roten Früchten und manchmal Pfeffer. Die Würze und Bitterkeit kann niedrig bis mittel sein.

• **Huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives mûrées (reife Oliven) g.U. (Familie "ursprünglicher Geschmack"):** Süßes und komplexes Olivenöl in der Nase, dominiert von Aromen von geröstetem Brot und schwarzen Oliven, zu denen Noten von gekochter Artischocke, Kakao oder Vanille hinzugefügt werden. Am Gaumen finden wir Sauerteigbrot, schwarze Oliven, Kakao und gekochte Artischocken.



## Olivenöl aus der Haute-Provence g.U.

Das Gebiet der g.U. Haute-Provence umfasst 4 Departements (Alpes de Haute Provence, Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse) und 95 Gemeinden (davon 83 in den Alpes de Haute-Provence). Die hauptsächlich betroffenen Gemeinden befinden sich im mittleren Durance-Tal, dem Rückgrat der Region, von Sisteron im Norden bis Mirabeau im Süden.

Das Olivenöl der Haute-Provence g.U. wird zu mindestens 80% aus Oliven der Sorte Aglandau hergestellt.

- **g.U. seit:** 2001 (AOC seit 1999)
- **Anzahl der Olivenbäume:** 94.000
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 70 Tonnen
- **Mehrheit der Sorten:** Aglandau (sekundär: Bouteillan, Picholine, Tanche und alte lokale Sorten).

## das Produkt

• **Huile d'olive de Haute-Provence g.U.:** Der aromatische Reichtum des Olivenöls Haute-Provence g.U. ermöglicht, es in allen kulinarischen Kombinationen zu verwenden. Es zeichnet sich durch Düfte und Aromen von rohen Artischocken, Äpfeln, Bananen, frisch geschnittenem Gras und frischen Mandeln aus.

## Olivenöl Oliven und Olivenpaste aus Nizza g.U.

Das Gebiet der g.U. Nizza umfasst 99 Gemeinden von der Region um Grasse bis nach Menton, vom Meer bis in die Berge.

Die Sorte Cailletier wird auch in Salzlake zubereitet, um die typischen Nizzaer Oliven herzustellen. Eine kleine Olive mit einem charakteristischen Hauch von Bitterkeit.

- **g.U. seit:** 2006 (AOC seit 2004)
- **Anzahl der Olivenbäume:** 30.000
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 25 Tonnen
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Oliven:** 30 Tonnen
- **Überwiegende Sorte:** Cailletier.

## die Produkte

• **Huile d'olive de Nice g.U.:** Olivenöl aus der Familie "subtiler Geschmack", das sich durch seine fruchtige Süße auszeichnet, mit sehr intensiven Aromen von frischen Mandeln, begleitet von Noten von Ginster, roher Artischocke, Heu, Gras, Blättern, Gebäck, reifen Äpfeln, Trockenobst oder Zitronen.

• **Olives de Nice g.U.:** Die Oliven von Nizza stammen ausschließlich aus der Sorte

Cailletier mit nuancierten Farben, die von gelblich-grün bis braun oder von Weint-rusen bis violett-schwarz reichen. Sie sind leicht bitter und haben typische Aromen von kandierten Früchten (Pflaume, Kirsche), Clafoutis, Trockenobst, altem Wein und Leder.

• **Pâte d'olive de Nice g.U.:** Die Olivenpaste wird ausschließlich aus der Sorte Cailletier hergestellt. Sie hat typische Aromen von kandierten Früchten (Pflaume, Kirsche), Clafoutis, Gebäck, Toast, Trockenfrüchten und den Geruch von alten Weinen, Kirsch, Leder. Seine Textur ist homogen und cremig. Jegliches Aromatisieren ist verboten.



## Olivenöl aus Korsika g.U.

Das Gebiet der g.U. in Korsika umfasst 297 Gemeinden in den beiden Departements: Corse du Sud und Haute Corse.

Die Olivenhaine auf Korsika bestehen aus alten Stämmen mit großen, mehrsäuligen Bäumen, die oft durch natürlichen Fall auf Netzen geerntet werden. Junge Plantagen erntet man bei Reife häufiger durch mechanischen Fall.

- **g.U. seit:** 2007 (AOC seit 2004)
- **Anzahl der Olivenbäume:** 96.000
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 100 Tonnen
- **Mehrheit der Sorten:** Sabine (oder Aliva bianca), Ghjermana, Capanace (oder Rasputata), Aliva Nera (oder Ghjermana du Sud), Zinzala, Curtiniese.

## die Produkte

Durch die Vielfalt der Sorten und Ernteverfahren bietet das korsische Olivenöl eine außergewöhnliche aromatische Palette.

- **Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U.:** Öl mit Aromen, die an Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte oder Äpfel erinnern. Seine Farbe ist strohgelb bis hellgelb, auch mit grünen Reflexen. Es ist ein mildes Öl ohne Schärfe und mit schwachen Bitternoten.

- **Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica « récolte à l'ancienne » (traditionelle Ernte) g.U.:** rundes, den Gaumen weitendes Öl. Seine charakteristischen und dominanten Aromen sind schwarze Oliven, trockenes Heu, Trockenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Haselnüsse), blumige Düfte der Macchia, Pilze und Unterholz. Es ist ein süßes Öl mit sehr wenig oder gar keiner Schärfe und Bitternoten.

## Olivenöl und grüne Oliven aus Nîmes g.U.

Die Département Gard verfügt heute über mehr als 509.000 Olivenbäume, von denen die bekannteste Sorte Picholine ist, die grün für Tafeloliven und reif für Öl geerntet wird.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Nîmes wurde 2007 für Olivenöl und 2010 für grüne Oliven erhalten. Das Gebiet der g.U. umfasst 223 Gemeinden, die sich hauptsächlich im Gard befinden.

- **g.U. seit:** 2007 (AOC seit 2004)
- **Anzahl der Olivenbäume:** 70.000
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 50 Tonnen

- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Oliven:** 30 Tonnen
- **Mehrheit der Sorten:** Picholine, Negrette, Noirette.

## die Produkte

- **Huile d'olive de Nîmes g.U.:** Olivenöl aus der Familie "intensiver Geschmack", bietet der Nase im Wesentlichen pflanzliche Düfte wie frisches Gras, geschnittenes Heu, rohe Artischocke, Tomatenpflanze. Im Mund wird die Fruchtigkeit hauptsächlich durch Kräuter, Heu, Ananas, Pflaumen und rohe Artischocken geprägt, möglicherweise ergänzt durch Aromen von roten Pflaumen und Äpfeln.

- **olives de Nîmes g.U.:** grüne Olive der Sorte Picholine, knackig und saftig, süß mit Aromen von Butter und Haselnuss.

## Olivenöl aus der Provence AOC

Das Gebiet der AOC (Appellation d'origine contrôlée) Provence umfasst hauptsächlich 4 Départements (Var, Vaucluse, Bouches-du-Rhône und Alpes de Haute-Provence) und 464 Gemeinden.

Die AOC Huile d'Olive de Provence unterscheidet zwischen den beiden besonderen Methoden, die in der Provence existieren: eine auf der Grundlage der Arbeit mit frischen Oliven und die andere auf der Arbeit mit reifen Oliven.



© Magali Ancenay Agency

- **AOC seit:** 2007
- **Anzahl der Olivenbäume:** 94.000
- **Durchschnittliche Jahresproduktion für Olivenöl:** 200 Tonnen
- **Mehrheit der Sorten:** Aglandau, Bouteillan, Cayon, Salonenque.

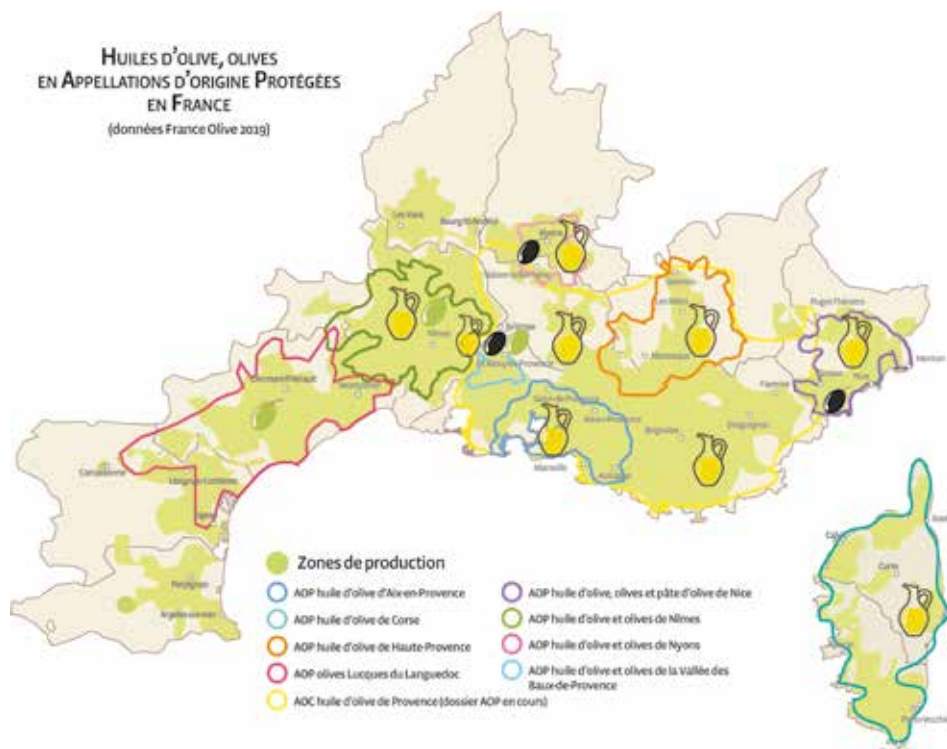
## die Produkte

Die aromatische Auswahl an Olivenölen, die in der AOC Provence hergestellt werden, ist breit und vielfältig. Zwei Arten von Geschmacksrichtungen existieren nebeneinander.

- **AOC huile d'olive de Provence - intensiver Geschmack:** Öl mit Aromen von Gras, rohen Artischocken, die durch Aromen von Banane, Haselnuss, frischen Mandeln und Tomatenblatt ergänzt werden können. Beim Abgang kann Schärfe vorhanden sein.

- **AOC huile d'olive de Provence – olives mûrées (reife Oliven):** Öl, das sich durch seine Milde und Aromen von schwarzen Oliven, kandierten Früchten, Unterholz und/oder geröstetem Brot auszeichnet.

\*die g.U. ist in der Vergabe und wird für 2020 erwartet.





# die drei geschmacksrichtungen

Das französische Olivenöl wird nach 3 Geschmacksrichtungen kategorisiert - subtil, intensiv oder ursprünglich - um seine gesamte aromatische Palette widerzuspiegeln. Artenvielfalt, unterschiedliche Böden, spezifisches Know-how - mit diesen drei Variablen lassen sich unendlich viele Geschmackskombinationen erzielen. Wie Weine mit Weiß-, Rosé- und Rotweinen lassen sich auch Olivenöle in eine Familie der Geschmacksrichtung einordnen.

## olivenöl mit subtilen geschmacksnoten

Hergestellt aus reifen Oliven wird das Öl frisch gepresst. Es schmeckt im Allgemeinen mild, mit fruchtigen Aromen begleitet von leicht pflanzlichen Noten. Diese Öle passen zu allem was nicht intensiven Eigengeschmack in sich trägt. Zum Beispiel Fisch, rohes oder gekochtes Gemüse oder sogar Desserts.

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus Frankreich weisen subtile Geschmacksnoten auf: Huile d'olive de Nyons g.U., Huile d'olive de Nice g.U., Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne g.U. (Ernte nach ursprünglicher Art).

## olivenöl mit intensiven geschmacksnoten

Diese Öle werden aus frischen Oliven gewonnen, die während der Reifung geerntet werden. Öle mit intensivem Geschmack haben oft leichte bis mittlere Bitternoten. Das Aroma ist pflanzlich und krautig (Tomatenpflanze, Basilikum, Artischocke, geschnittenes Gras...), manchmal verbunden mit Fruchtnoten (Bittermandel...). Beim Kochen verwendet man sie oft in Kombination mit stärkehaltigen Lebensmitteln, mediterranem Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.), fettem Fisch, Fleisch, roten Früchten, Desserts etc.

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus Frankreich weisen intensive Geschmacksnoten auf: Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U., Huile d'olive de Haute-Provence g.U., Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U., Huile d'olive de Nîmes g.U., Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica g.U., Huile d'olive de Provence AOC.

## olivenöl mit ursprünglichen geschmacksnoten

Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack (oder aus reifen Oliven) unterscheidet sich von den ersten beiden, weil es weder Aromen von frischem Obst noch Gemüse hat. Diese Öle werden aus Oliven gewonnen, die 4 bis 8 Tage vor dem Pressen unter kontrollierten Bedingungen gelagert und gereift werden. Beim Abgang findet man Noten schwarzer Oliven, Tapenade, Kakao, Sauerteigbrot, Vanille, Trüffel, kandierten Früchten... ohne Bitterkeit oder Würze! Olivenöle mit traditionellen Geschmacksnoten passen zu Kartoffeln, Wild, krausem Salat, Krustentieren, Schokoladendesserts...

Folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen aus Frankreich weisen ursprüngliche Geschmacksnoten auf: Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U., Huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) g.U., Huile d'olive de Provence - olives mûrées (gereifte Oliven) AOC.



© France Olive



# wussten sie es?



## DIE REIFUNG ODER „VERAISON“

ist der Prozess, bei dem die Olive zu reifen beginnt. Dabei ändern die Oliven ihre Farbe von grün zu schwarz. Die Reifung beginnt in der Regel Mitte Oktober.



## MAN BENÖTIGT ETWA 6-8 KG OLIVEN,

um einen Liter Olivenöl zu produzieren.



## DER JÄHRLICHE DEUTSCHE KONSUM AN OLIVENÖL

beträgt etwa 0,8 Liter pro Kopf - Tendenz steigend. In Frankreich beträgt der pro Kopf Konsum etwa 1,8 Liter, während Italiener, Spanier oder Griechen im Schnitt etwa 10 Liter pro Kopf und Jahr konsumieren.



## ES GIBT DREI ARTEN DER OLIVENLESE

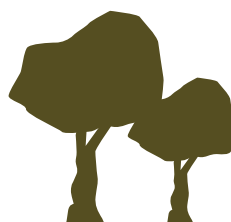
die manuelle, die halbmanuelle und die mechanische

In Frankreich ist die manuelle und halbmanuelle Lese am verbreitetsten, was wiederum die höheren Produktionskosten erklärt.



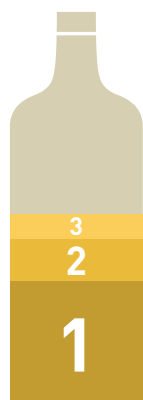
## ES GIBT ÜBER 1.000 VERSCHIEDENE OLIVENSORTEN WELTWEIT.

Zu den Bekanntesten gehören: Arbequine, Picual, Coratina, Koroneiki, Frantoio... In Frankreich allein findet man über 100 verschiedene Sorten : Grossane, Lucques, Aglandau, Cailletier...



## NICHT JEDER OLIVENBAUM PRODUZIERT DIESELBE MENGE AN OLIVEN.

Einige Sorten produzieren nur 20-30 Kilogramm pro Baum. Andere liefern über 100 Kilogramm Oliven pro Baum.



## DIE WELTWEIT GRÖSSTEN OLIVENÖLPRODUZENTEN

3 • GRIECHENLAND: 10,9% der Weltproduktion (350 000 Tonnen)  
2 • ITALIEN: 14,5% der Weltproduktion (450.000 Tonnen)  
1 • SPANIEN: 37,5% der Weltproduktion (1,2 Mio. Tonnen)



## IN EUROPA

werden jährlich 2 Millionen Tonnen Olivenöl produziert. Das entspricht 65 % der gesamten Weltproduktion.

## FRANKREICH PRODUZIERT IM DURCHSCHNITT

5.000 Tonnen Olivenöl im Jahr. Das entspricht etwa 0,16 % der Weltproduktion.

# rezeptideen

Fotoseite © Magali Ancenay Agency



## zitronen-mohnkuchen mit huile d'olive de nice g.u.

### für 1 kuchen

- 2 gelbe, unbehandelte Zitronen
- 3 Eier
- 140 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Mohnsamen
- 1 Prise Salz
- 12 cl huile d'olive de Nice g.U.

### Glasur

- 100 g Puderzucker
- Saft einer Zitrone

### zubereitung

- 1• Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen und aufbewahren.
- 2• Die Eier mit dem Zucker verquirlen, bis eine helle Masse mit doppeltem Volumen entsteht.
- 3• Schale und Saft von 2 Zitronen hinzufügen.
- 4• Mehl mit Backpulver, Mohnsamen und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mischung aus Eiern, Zucker und Zitrone geben und mit einem Schneebesen gut verrühren, damit keine Klumpen entstehen.
- 5• Dann das Olivenöl hinzugeben.
- 6• In eine mit Öl bestrichene Backform gießen und 35 Minuten im mit 180°C vorgeheizten Backofen backen. Den Backvorgang überwachen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen mit einem Messer kein Teig am Messer kleben bleibt.
- 7• Vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
- 8• Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft mischen. Den kalten Kuchen mit dieser Mischung bestreichen. Bei Raumtemperatur 1 bis 2 Stunden trocknen lassen. Nach Belieben mit Zitronat verzieren.
- 9• Unser Tipp: Eine originelle Variante erhalten Sie, wenn Sie für die Glasur den Zitronensaft durch eine Mischung aus je einem halben Esslöffel Zitronensaft und Olivenöl Nizza ersetzen.

## kartoffelsalat pariser art mit huile d'olive d'aix-en-provence – olives maturées g.u.

### für 4 personen

- 1 kg Kartoffeln (Charlotte, Belle de Fontenay, Franceline...) gleicher Größe
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cl Weißwein
- 6 cl huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives maturées g.U.
- 2 cl Apfelessig
- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Prise Salz, gemahlener Pfeffer

### zubereitung

- 1• Die Kartoffeln mit der Schale in einen Topf mit kaltem, gesalzene Wasser geben. Zum Kochen bringen und 20 Minuten lang kochen lassen.
- 2• Die Schalotten schälen und schneiden. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Knoblauchzehe waschen und klein hacken. Alles mit Olivenöl und Apfelessig mischen.
- 3• Die gekochten Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden (oder je nach Belieben auch in runde Scheiben).
- 4• Über die noch heißen Kartoffeln den Weißwein gießen und dann die Vinaigrette vorsichtig unterrühren, um die Kartoffeln nicht zu zerdrücken.
- 5• Mit 2 Messerspitzen Salz, 2 Drehungen gemahlener Pfeffer würzen und lauwarm oder kalt genießen.



Ab an den Herd! Olivenöl kann Temperaturen von bis zu 210 Grad standhalten. Deshalb kann es sorglos zum Braten, Backen, für Papillote oder zum Würzen von gekochten Speisen verwendet werden. Mit Olivenöl kann man sogar frittieren. Dafür empfiehlt sich ein eher mildes Öl mit subtiler Geschmacksrichtung.



## Kuchen mit Frischkäse und Beerenkompott mit huile d'olive de la vallée des baux-de-Provence g.u.

### für 8 Personen

#### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 2 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.
- 1 Messerspitze Salz

#### Für den Belag:

- 500 g Frischkäse
- 10 cl Crème fraîche
- 3 Eier

- 40 g Stärke
- 135 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

#### Für das Mus:

- 200 g gemischte Beeren
- 2 EL huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.
- 3 EL Puderzucker

## zubereitung

### Zubereitung des Teigs:

- 1• Mehl, Zucker und Salz mischen. Erst das Olivenöl, dann das Ei und 2 EL Wasser hinzufügen, bis ein fester Teig entsteht.
- 2• Den Teig zu einer Kugel formen, einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- 3• Den Teig auswellen und in eine mit Öl bestrichene Springform legen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Kalt stellen.

### Zubereitung des Belags:

- 1• Eigelb und Eiweiß trennen.
- 2• Frischkäse, Crème fraîche, Eigelb, Stärke, Zucker, Vanillezucker und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Gut vermischen.
- 3• Die steif geschlagenen Eiweiße unter die Masse heben. Die komplette Masse auf dem Teig verteilen.
- 4• Im auf 200°C vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang backen.
- 5• Auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### Zubereitung des Beerenkompotts:

- 1• Die Beeren mit dem Olivenöl und dem Zucker 10 bis 15 Minuten in einer Pfanne erhitzen, dann abkühlen lassen.
- 2• Das Kompott auf dem kalten Kuchen verteilen.

Olivenöl ist von Natur aus reich an Vitamin E, Polyphenolen und einfach ungesättigten Fettsäuren. Diese Komponenten helfen, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen und einen normalen Cholesterinspiegel zu stützen.

## brandade à la nimoise mit huile d'olive de nîmes g.u.

### zutaten für 6 Personen

- 1 kg Stockfisch
- 20 cl Milch
- 20 cl huile d'olive de Nîmes g.U.
- Pfeffer aus der Mühle
- Ein paar Oliven Nîmes g.U.

## zubereitung

- 1• Den Stockfisch 12 Stunden lang entsalzen und regelmäßig das Wasser wechseln.
- 2• Abschütten und in einen Kochtopf legen. Mit kaltem Wasser abdecken und langsam zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und ca. 10 Minuten lang köcheln lassen.
- 3• Den Stockfisch abschütten, auf einer flachen Platte legen und die Gräten entfernen.
- 4• Den Stockfisch mit einem Stampfer oder einer Gabel in einer Schüssel grob zerdrücken.
- 5• Die Milch und das Olivenöl etwas erwärmen. Dann abwechselnd zum Kabeljau hinzugeben und alles gut mit einem Holzlöffel vermengen.
- 6• Pfeffern und die Brandade heiß oder lauwarm mit einigen Oliven servieren.
- 7• Unser Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln. Als Vorspeise passt ein Salat dazu. Als Aperitif wird es auf Toast gestrichen.



TIPPS UND TRICKS MIT OLIVENÖL  
IN DER KÜCHE FINDEN SIE

hier



Foto © Magali Ancenay Agency  
Grafiken und Illustrationen : Anne Desrivières

## Pressekontakte

Caroline Ducasse

cd@ducasse-schetter.com - tel. direkt +49 (0)69 9769 1639

Ralph Schetter

rs@ducasse-schetter.com - tel. direkt +49 (0)69 9769 1638

Alexandra Paris

alexandra.paris@franceolive.fr - mobil +33 (0)608 61 15 50

[www.lookingfortheperfectfood.eu/de](http://www.lookingfortheperfectfood.eu/de)



@perfectfood\_de



@looking\_for\_the\_perfect\_food

FRANCE  
**Olive**



MIT MITTELEN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERTE KAMPAGNE

