



## OLIVENÖL-VERKOSTUNG - EINE BESONDERE LEIDENSCHAFT

Olivenöl: hochwertiges Hauptnahrungsmittel der Mittelmeerküche und grünes Gold der Landwirtschaft. Im öffentlichen Diskurs wird diesem mediterranen Produkt, das gerade in Italien reichlich und in vielfältiger Weise vorkommt, wachsende Beachtung geschenkt. Experten gibt es viele, die sich in den Tiefen des Olivenöl-Universums auskennen und die dem Verbraucher die besten Produkte, überraschende Neuheiten und die interessantesten Olivenöle des Jahres empfehlen können, und zwar ausschließlich nativ extra. Diese Experten erkennen nicht nur jede regionale Varietät anhand der verarbeiteten Olivensorten und deren besonderen Charakteristiken, sie kennen auch das passende Olivenöl für jede Speise.

Die Rede ist vom Olivenölprüfer, ein Metier, das sich wachsender Beliebtheit erfreut und bei dem die Leidenschaft zum Beruf wird. Wir haben mit Daniel Della Seta gesprochen, einem Journalisten der italienischen, öffentlich-rechtlichen Rundfunkanstalt RAI, der sich sehr für Wirtschaft, Nahrungsmittelerzeugung und ökologischen Landbau interessiert und sich seit einigen Jahren auch als „Degustator“ betätigt. Wir haben ihn gebeten, uns einen Einblick in die Welt des Olivenöls zu geben. Durch sein Expertenauge konnte er uns die entscheidenden Eigenschaften des beliebtesten Nahrungsmittels der Italiener näher bringen.

**Man hört oft von Weingustatoren, den Sommeliers. Olivenölgustatoren hingegen sind wenig bekannt. Wie entwickelt man Begeisterung für das Thema und wie wird man Prüfer unseres grünen Goldes?**

Man muss unterscheiden zwischen denjenigen, die diesen Beruf seit Generationen ausüben, weil sie zum Beispiel in einen Familienbetrieb aufwachsen oder ihn übernehmen, und denjenigen, die sich mit wahrer Hingabe und Interesse der Nahrungsmittelerzeugung widmen. Leidenschaft kann man nicht erlernen, es ist eine angeborene Begeisterung für Qualität, die man mitbringen muss und welche die Grundvoraussetzung für diejenigen darstellt, die Lebensmittelprüfer werden möchten. In Italien gibt es, wie beim Wein, auch für Olivenöl ein breit gefächertes Ausbildungsangebot. Was alle gemeinsam haben, ist das Eignungsverfahren, bei dem zunächst die physiologischen Fähigkeiten des zukünftigen Testers unter die Lupe genommen werden, um den Kandidaten dann später die erforderlichen Kenntnisse zu vermitteln und sie professionell zu qualifizieren. Ich selbst habe Spezialisierungskurse in diversen Ausbildungsstätten belegt, die mir die wunderbare Welt des Olivenöls eröffnet haben, so wurde ich vor etwa zehn Jahren Olivenölprüfer. Die Aufgabe des Ausbilders ist es, den Gebrauch der Sinne zu schulen, insbesondere das Schmecken und das Riechen, wobei diese beiden besonders ausgeprägt sein müssen und somit essenziell sind. Logischerweise wächst mit der Zahl der Verkostungen auch die Erfahrung, wodurch man sich eine wahre Sinnesdatenbank anlegt, ein persönliches Reservoir an Kenntnissen und Fähigkeiten.

**Die europäischen Gütesiegel g. U. und g.g.A. garantieren die Herkunft eines Lebensmittel und hohe Qualität. Inwiefern unterscheidet sich ein erstklassiges Öl von einem minderwertigerem im Geschmack?**

Die entscheidendsten Merkmale für ein gutes Olivenöl sind sein Geruch, der frisch und sauber sein muss, und sein Geschmack, der sowohl bitter als auch scharf sein sollte, denn nur dann sind es frisch gepflückte Oliven, und nur dann befinden sie sich zum Erntezeitpunkt im richtigen Reifestadium. Die Farbe sagt entgegen der allgemeinen Annahme nicht im Geringsten etwas über die Qualität



aus. Aus diesem Grund sind die Verkostungsgläser in den Olivenölkursen stets aus dunkelblauem Glas, damit der Tester sich nicht vom Auge beeinflussen lässt. Was die Gütesiegel geschützte Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe angeht, so garantieren diese zwar Herkunft und Qualität, dennoch ist es vorteilhaft sich auf dem Gebiet auszukennen. Zertifizierung hin oder her, wichtig ist, dass hinter dem Produkt ein Hersteller steht, der Garantie und Vertrauenswürdigkeit bietet, der dem Kunden Qualität und ein Stück Geschichte seiner Region schenkt. Qualität hat ihren Preis, wie ich immer sage... Und wenn wir 20 bis 25 Euro für einen Liter Motoröl ausgeben, wie können wir da nur zu einem billigen Olivenöl greifen, das doch eigentlich für unseren Genuss, für unsere Gesundheit und für die unserer Kinder gedacht ist?

### **Welche erstklassigen italienischen Öle und Olivensorten sollte man besonders im Blick haben und warum könnten sie das „Öl der Zukunft“ sein?**

Vor drei Jahren bin ich durch Apulien gereist, einem großen Erzeuger, dann durch die Toskana und Umbrien, und sogar an den Gardasee bin ich gefahren wegen des milderen Öls vor Ort. In Apulien habe ich die Coratina entdeckt, eine starke, zähe und vitaminreiche Olivensorte, der ich mehrere TV-Beiträge gewidmet habe. Mit seinen hunderten von Olivenölen ist die Auswahl in Italien geradezu schwindelerregend, müsste ich spontan ein herausragendes Olivenöl nennen, fällt mir sofort das sizilianische Nocellara del Belice dei Monti Iblei ein. Die italienischen Olivensorten (cultivar) stellen den Großteil aller Sorten dar, die man weltweit kennt. Diese führende Stellung ist der Vielfalt der Bodenarten in unserem Land zu verdanken sowie der Tatsache, dass der Olivenanbau hier traditionell sehr wertgeschätzt wird, wie auch der Einsatz zeigt, den unsere Hersteller seit jeher an den Tag legen. Eine nicht sehr bekannte und dennoch hochwertige Sorte ist die duftende, sehr strukturierte, toskanische Morcone-Olive. Was italienische Olivensorten angeht, sind meiner Meinung nach die Coratina d'Andria mit ihrem unermesslichen Potenzial und ihrer außergewöhnlichen Bitterkeit und Schärfe und die besonders aromatischen und angenehmen Sorten Itrana, Ravece und Tonda Iblea besonders hervorzuheben und im Auge zu behalten. Ebenso die Sorten Celina und Peperana aus der Nähe von Foggia. Entscheidend ist dabei ein optimales Ernteergebnis, und das kann nur dann gewährleistet werden, wenn man nach eingehender Prüfung den passenden Erntezeitpunkt ausmacht und der Rohstoff anschließend sehr sorgfältig und respektvoll verarbeitet wird.

### **Wonach geht ein Kenner bei der Wahl eines wirklich guten Olivenöls? Welche versteckten und unverzichtbaren Qualitäten muss es haben? Haben Sie irgendwelche Tipps, Tricks und Empfehlungen?**

Mir ist es wichtig, die Produktionsstandorte und die Ölmühlen zu besichtigen, damit ich mir ein Bild vom Niveau des Herstellers, der Maschinen und der potentiellen Qualität machen kann. Gute Öle erkennt man sofort, es ist wichtig sich bei der Wahl eines Qualitätsproduktes auf seinen Instinkt zu verlassen. Versteckte Qualitäten gibt es keine, ganz im Gegenteil: Duft, Frische, Bitterkeit und Schärfe. Ist all das in ausgewogener und sauberer Art vorhanden, dann ist es ein großartiges Öl.

### **Natives Olivenöl extra: Passt es zu traditionellen Rezepten oder bevorzugen Sie es eher bei kreativen, experimentellen Gerichten?**

Wir setzen uns seit Jahren dafür ein, dass das richtige Olivenöl auf dem richtigen Teller landet. Manche Öle passen besser zu etwas Traditionellem, andere wiederum kommen erst in modernen Gerichten so richtig zur Geltung. In dieser Hinsicht muss man sich auf seine Sinne verlassen, denn die Kombination verschiedener Zutaten ist etwas Intuitives... Wenn man dann noch die Möglichkeit besitzt, eine fachbezogene Ausbildung zu erhalten, wird das alles noch viel interessanter. Es ist wie bei den Weinen, sie sind schließlich auch nicht alle gleich.



## Das Braten mit einem erstklassigen nativen Olivenöl extra ist dank seines optimalen Rauchpunktes vollkommen unproblematisch. Was können Sie uns darüber erzählen, welche Technik können Sie uns empfehlen?

Heutzutage sind Olivenöle so gut, dass sie in geschmacklicher Hinsicht eine Speise aufwerten. Mittlerweile belegen zudem Studien, dass sich extra natives Olivenöl zum Kochen positiv auf die Gesundheit auswirkt. Allerdings ist Kochen auch eine Kunst, und es sind immer mehrere Faktoren für das Gelingen einer Speise ausschlaggebend. Beim Braten gibt es einiges zu beachten. Der Topfboden sollte immer mit einer ausreichenden Menge Olivenöl bedeckt sein, ein hoher und schmaler Topf eignet sich demnach eher als ein flacher, breiter. Wollen wir etwas Wohlduftendes und nicht Fettiges braten, müssen wir einen Temperaturschock produzieren: Das Öl muss heiß sein und das, was wir braten wollen, kalt. Nur dann erzielen wir einen wunderbaren Duft und ein knuspriges Ergebnis. Auch ein Teig sollte die richtige Konsistenz haben, wobei man am besten ganz auf Eier verzichtet. Um einen optimalen Teig zu erhalten, empfehle ich Mehl zu kohlenstoffhaltigem Wasser oder Bier hinzuzugeben, aber mehr auch nicht. Bei delikateren Gerichten wie Fisch darf der Teigmantel nicht zu dick sein. Achtung: Das Olivenöl hat die richtige Temperatur erreicht, sobald es anfängt Bläschen zu bilden, man sollte also nie warten bis Rauch entsteht. In diesem Fall würde es nämlich seine wohltuenden Eigenschaften verlieren.

„Das Projekt EcceOlio wird durch Unaprol gefördert und ist ein von der EU finanziertes Projekt, das den Markt und die Konsumenten für die Qualität des nativen Olivenöls extra mit den Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio sensibilisieren will.“