



EIN GESPRÄCH MIT DARIO LAURENZI ÜBER OLIVENÖL UND GASTRONOMIE

Die eigenen Leidenschaften unter die Lupe nehmen: Das ist kein Widerspruch, sondern vielleicht der effektivste Ansatz, um das Beste aus unserer Landwirtschafts- und Essenskultur zu machen.

Hochwertiges natives Olivenöl extra ist nicht nur ein weltweit geschätztes Lebensmittel, sondern inzwischen auch ein gesellschaftliches Phänomen, das den heutigen Zeitgeist widerspiegelt. Es ist Ausdruck des Wandels und der Auseinandersetzung mit kulturellen Veränderungen und Lifestyle-Trends.

Wie Olivenöl in der Gastronomie verwendet wird, gibt uns Aufschluss über einen der Eckpfeiler unserer Esskultur. In diesem Zusammenhang haben wir mit Dario Laurenzi gesprochen, einem der führenden Experten und Unternehmensberater in der Gastronomiebranche, der sich in Italien und im Ausland auf die Entwicklung und Umsetzung erfolgreicher Konzepte für die Gastronomie spezialisiert hat.

Immer mehr Restaurants fokussieren sich auf einzelne Produkte hoher Qualität, und auch Olivenöl macht da keine Ausnahme. Wie setzen die zahlreichen Köche, mit denen Sie in Kontakt gekommen sind, ihre Kreativität mit dem „grünen Gold“ frei?

Eine der Hauptstärken von nativem Olivenöl extra ist die Integrität des Produkts und, außerdem, seine Fähigkeit, ein bereits gutes Gericht in eine fantastische kulinarische Kreation zu verwandeln. Natives Olivenöl extra unterstreicht die Arbeit des Küchenchefs, deshalb würde ich in diesem Zusammenhang vorsichtig mit dem Wort Kreativität sein. Olivenöl selbst ist an sich schon ein Riese in der Küche. Es kann Wunder vollbringen.

Kann Olivenöl durch ein elegantes Flaschendesign auch optisch in den Mittelpunkt eines Restaurants oder einer Küche rücken?

Seit einigen Jahren wird Olivenöl nicht mehr in Ölfaschen für den Tischgebrauch umgefüllt, auch weil das in Restaurants verboten wurde. Immer häufiger finden wir auch eine Auswahl von mehreren Ölen zur Begleitung der verschiedenen Gänge. Ich schätze es nach wie vor sehr, wenn mir eine Art „Ölkarte“ gebracht wird, oder aber – was einfacher ist – wenn ich verschiedene Flaschen zur Auswahl habe. Die Flasche ist sicherlich ein Designelement, aber ich würde den Ölproduzenten raten, dem Etikett, der Verpackung und der Darstellung ihrer eigenen Firma und Firmengeschichte mehr Aufmerksamkeit und Zeit zu widmen. Vor allem würde ich auf die Größe der Flasche achten, die möglichst klein sein muss, um Oxydationsprobleme zu vermeiden.

Der Tradition folgen oder neue Wege gehen? Eventuell beides? Welchen dieser Ansätze würden Sie spontan mit Olivenöl in Verbindung setzen?

Ich würde sagen, das ist eine Fangfrage.... Tradition kommt nicht ohne Experimente aus, aber bitte mit dem nötigen Respekt vor dem Produkt und seiner Geschichte. Gleichzeitig ist Innovation in der Gastronomie erforderlich, um das Beste aus der Tradition herauszuholen. Für mich hat natives Olivenöl extra einen sehr hohen Stellenwert, eine gewisse Sakralität. Wir schätzen die Eigenschaften und die Qualität des Öls, gerade weil der Mensch immer danach strebt, sich selbst und seine Erzeugnisse zu verbessern.



Olivenöl in Kombination womit? Was würden Sie empfehlen, um Kunden und Gourmets zu überraschen? Außer natürlich zu einer der vielen leckeren italienischen Brotsorten.

Ich bin ein Fanatiker, ich liebe Olivenöl und ich tue es roh auf alles.... Sie werden es vielleicht seltsam finden, aber ich habe es auch zu frischem Obst ausprobiert, mit durchaus interessanten Ergebnissen.

Können Investitionen in qualitativ hochwertige Rohprodukte einen Unterschied machen, auch in Bezug auf Werbung und Kommunikation? Haben Sie dazu Ratschläge?

Die Qualität ist essentiell. Es lohnt sich immer nach Produkten mit g.U., g.g.A. oder Bio-Gütesiegel Ausschau zu halten. In den letzten Jahren haben wir verstanden, dass die Qualität der Lebensmittel, die wir zu uns nehmen, und ihre Auswirkungen auf unsere Gesundheit eine immer wichtigere Rolle spielen. Wir sind dabei zu lernen, dass Ernährung nicht nur Gaumen, Geschmack und Wahrnehmung betrifft, sondern dass hochwertige Lebensmittel unser Wohlbefinden nachhaltig beeinflussen. Darüber besteht kein Zweifel mehr. Und wenn wir aus der Quarantäne etwas gelernt haben, dann das.

Durch die Verwendung von nativem Olivenöl extra beim Frittieren, werden die verborgenen Aromen eines Lebensmittels freigelegt. Welche Technik würden Sie empfehlen?

So ist es. Ein Frittieröl von minderer Qualität verdeckt nicht nur die Aromen, sondern wandelt sie auch um. Es ist ungesund und kann ein den ganzen Tag anhaltendes Völlegefühl verursachen. Das Geheimnis für gutes Frittieren ist die Wahl des Öls und die Kontrolle des Rauchpunktes. Ich verwende natürlich natives Olivenöl extra und nehme ein Thermometer zu Hilfe, wobei ich versuche, zwischen 160 und 180 Grad zu bleiben und die Fritteuse nur wenig zu füllen. Sobald das Frittierte aus dem Öl genommen wird, muss es gut getrocknet und sehr heiß serviert werden.

Pizza und natives Olivenöl extra. Wie passt das zusammen?

Es gibt eine einfache Regel, die alle guten Pizzabäcker anwenden: Ein „Faden“ Öl, wenn die Pizza aus dem Ofen kommt, reicht. Aber das ist nicht alles, denn auch für den Teig ist es wichtig, hochqualitatives Öl zu verwenden.

Dario Laurenzi ist Gründer und Geschäftsführer von Laurenzi Consulting, einem Full-Service-Beratungsunternehmen, das seit 2004 in Italien und im Ausland Expertise für Restaurants, Gastgewerbe und Einzelhandel anbietet.

EcceOlio ist ein von Unaprol gefördertes und von der EU finanziertes Projekt, das mit der Kommunikationskampagne „Looking for the Perfect Food“ Marktteilnehmer und Endverbraucher für die besonderen Eigenschaften von nativem Olivenöl extra mit den Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio sensibilisieren will.