



## OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

*so wertvoll, so selten*

PRESEMITTEILUNG

04.11.2021

### Wie man Olivenöle mit g.U. geschickt anwendet und Geschmacksrichtungen in Szene setzt.

**Olivenöl ist nicht nur simples Speiseöl. Vor allem Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden von Kennern inzwischen wie Wein degustiert und geschätzt. Neben den gesundheitlichen Aspekten bietet Olivenöl demnach eine enorme Geschmacksvielfalt. Mit diesen Nuancen lassen sich Gerichte aromatisch verfeinern und heben nicht nur bei sommerlich-mediterranen Rezepten verborgene Aromen hervor. Auch reichhaltigen Gerichten verleiht es Raffinesse. Neben Salz und Pfeffer hat es in kulinarisch versierten Kreisen inzwischen einen fixen Platz auf der Tafel. Dabei entfalten Olivenöle ihre Geschmackspalette und gesundheitliche Wirkungen in kalter wie warmer Anwendung. Wir geben einen Überblick über Anwendungsmöglichkeiten in der Küche und die Vielfalt der Geschmacksrichtungen sowie ein paar Rezeptvorschläge für die kältere Jahreszeit.**

#### Olivenöl clever in der Küche anwenden

Wer Olivenöl in der Küche geschickt anwendet, bereitet dem Gaumen Freude pur. Wir zeigen ein paar Möglichkeiten für den Einsatz in der Alltagsküche:

##### 1. Als Würze zum Schluss

Vor dem Servieren als Netz auf einem warmen Gericht wie einer Suppe verleihen besonders Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung eine besondere Note und verfeinern Gerichte aromatisch.

##### 2. Alles nur heißer Dampf

Dämpfen ist eine schonende Zubereitung von Gerichten und eignet sich für Gemüse, Fisch, weißes Fleisch oder auch Desserts wie ein Flan. Ein Netz Olivenöl verleiht dem Gericht eine besondere Geschmacksnote.

##### 3. Niedergaren für zarte Resultate mit viel Vitaminen

Länger garen auf niedriger Temperatur macht Fleisch zart und erhält wertvolle Nährstoffe. Wer zuvor in Olivenöl mariniert, hebt natürliche Aromen hervor.

##### 4. Im Wickel dünsten

Die Methode eignet sich sehr für Fischgerichte. Neben Gemüse, Zitronensaft und Gewürzen transportiert ein Hauch Olivenöl das Geschmacksvolumen der Zutaten.

#### 210° Celsius: ist der Rauchpunkt von Olivenöl. Es lässt sich demnach problemlos in der kalten wie warmen Küche anwenden!



#### 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 Provence – Oliu di Corsica g.U., Huile d'olive de Provence g.U.



#### Olivenöl mit ursprünglichen Geschmacksnoten

Öl 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) g.U.



#### Rezeptideen für die kältere Jahreszeit

Wenn sich die Sonne weniger zeigt, ergötzt man sich eben an einem guten Essen mit Freunden. Mit einem Dreigänger-Menü punktet man dabei immer. Ein paar Rezeptideen.

##### Zur Vorspeise:

[Karottenflan mit Huile d'olive de Nyons g.U.](#)

oder

[Kartoffelknödel mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.](#)

##### Zur Hauptspeise:

[Kohlrouladen mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées g.U.](#)

oder

[Schweinehaxe mit Gemüse, Kartoffeln und Huile d'olive de Provence – olives mûrées g.U.](#)

##### Zum Dessert:

[Schokoladenkuchen mit Pistazienherzen und Huile d'olive de Provence – olives mûrées g.U.](#)

oder

[Zitronen-Mohnkuchen mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.](#)

##### Weitere Rezepte unter:

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

#### Über Looking for the Perfect Food:

Ein Programm von Unaprol und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle im Allgemeinen und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) im Besonderen zu fördern. Das Programm wird von der Europäischen Union finanziert.

#### Mehr Informationen

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

#### Zum Download-Kit bitte hier klicken!

- Pressemitteilung im Textformat (rtf)
- Pressemappe Looking for the perfect Food (pdf)
- Karottenflan mit Huile d'olive de Nyons g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Kartoffelknödel mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Kohlroutaden mit Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûrées g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Schweinehaxe mit Gemüse, Kartoffeln und Huile d'olive de Provence – olives mûrées g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Schokoladenkuchen mit Pistazienherzen und Huile d'olive de Provence – olives mûrées g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Zitronen-Mohnkuchen mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U., © Magali Ancenay/France Olive
- Pesto Genovese, © Magali Ancenay/France Olive
- Olivenöl zur Degustation, © Magali Ancenay/France Olive
- Flasche Olivenöl mit Olivenblättern, © Magali Ancenay/France Olive
- die diversen Geschmacksrichtungen, © Magali Ancenay/France Olive

#### Pressekontakt D-A-CH und weitere Auskünfte:

Ralph Schetter, rs(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 38

Caroline Ducasse, cd(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 39

#### Datenschutz:

Das Thema Datenschutz ist für uns von zentraler Bedeutung. Sie erhalten von uns regelmäßig Pressemitteilungen zu journalistisch relevanten Themen und Neuigkeiten. Die fortgesetzte Verwendung Ihrer E-Mailadresse zu diesem Zweck beruht auf unserem diesbezüglichen unternehmerischen Interesse und erfolgt auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 lit. f) DSGVO. Einer entsprechenden Verwendung Ihrer E-Mailadresse können Sie jederzeit widersprechen, hierfür genügt ein Klick auf den unten stehenden Ausstapelink. Gleichzeitig verweisen wir auf die Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. Diese finden Sie unter: <http://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklaerung/>

#### Eintragen/Aktualisieren Themenverteiler:

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenverteiler online ausfüllen. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten: <https://de.surveymonkey.com/r/PRRDJ3B>

Finden Sie alle unsere Informationen über

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



MIT MITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERTER KAMPAGNE.

FRANCE Olive

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

#### Impressum / Pressekontakt:

Ducasse & Schetter GBR  
Wielandstraße 31  
60318 Frankfurt am Main  
Deutschland

Tel.: +49(0)69 97 69 16 68  
Fax: +49(0)69 36 60 32 93  
[info@ducasse-schetter.com](mailto:info@ducasse-schetter.com)  
[www.ducasse-schetter.com](http://www.ducasse-schetter.com)

Amtsgericht Frankfurt/M  
Geschäftsführer:  
Caroline Ducasse  
Ralph Schetter

Um keine Informationen mehr zu erhalten, benutzen Sie bitte den folgenden Link. Damit tragen Sie sich aus allen Verteilern aus. <http://113.mmm.is/un.aspx?K=2932571231632946328201&M=29416230589068201&MA=29786676608201&E=rs%40ducasse-schetter.com>