

OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG

so wertvoll so selten

PRESSEMITTEILUNG

02.03.2022

Unterwegs in den Anbaugebieten für Olivenöl entdeckt man kulinarische Schätze von Seltenheitswert.

Die Geschmacksvielfalt von Olivenölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung ist so unterschiedlich wie beim Wein. Vom Feld bis zur Flasche bestimmen spezifische Regeln einer jeden g.U die Produktion. Sorten, Kulturtyp, Bewirtschaftung oder Erntedatum – alles ist im Pflichtenheft genau angegeben, um die geschützte Ursprungsbezeichnung zu beanspruchen. Daraus ergeben sich die spezifischen Geschmacksmerkmale jeder geschützten Ursprungsbezeichnung. Da die Vielfalt der europäischen Olivenproduktion enorm ist, erhält man in Delikatessenläden nur eine Auswahl. Wer in das Universum der Olivenöle und -Produkte eintauchen möchte, macht sich am besten auf den Weg in die Anbaugebiete. Zu unterschiedlichen Jahreszeiten trifft man dabei auf verschiedene Produktionsstufen. Von der Blüte bis zur Ernte gewinnt man dabei einen Einblick vor Ort über die qualitativen Merkmale einer jeden g.U. Wir entführen Sie für ein paar Beispiele in die französischen Anbaugebiete.

-> ALPILLES UND VALLEE DES BAUX-DE-PROVENCE

Im Nordwesten des Departements Bouches-du-Rhône befinden sich die Alpilles und das Vallée des Baux-de-Provence. In dieser Gegend mit authentischem Charme werden folgende Produkte hergestellt: Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. - intensiver Geschmack, Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. – olives mûrées (gereifte Oliven) - ursprünglicher Geschmack, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. (schwarze Tafeloliven) und Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. (Grüne Tafeloliven in spezieller Salzlake)

Ein paar Erzeuger: Moulin Cornille (Maussane-les-Alpilles), Moulin Castelas (Les Baux de Provence), Moulin des Garrigues (Eygalières) oder Moulin de la Vallongue (Eygalières) etc.

Sehenswert: Die größte Olivenanbaugemeinde Frankreichs in Maussane-les-Alpilles. Außerdem findet jedes Jahr am dritten Wochenende im September das Fest der grünen Oliven in Mouries statt!

Restaurant-/Unterkunftstipps: La Chassagnette in Arles oder Le Cabro d'or in Les Baux-de-Provence sind nur zwei unserer Favoriten in Sachen Restaurants. Empfehlenswerte Unterkünfte sind beispielsweise Les Résidences de Métifiot in Saint-Rémy-de-Provence oder das Gîte du Mas de Boutonnet.

-> KORSIKA

Auf Korsika werden zwei Öle produziert: Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne g.U. (Ernte nach traditioneller Art) und das Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica g.U. (Ernte am Baum)

Ein paar Erzeuger: L'Aliva Marina (Patrimonio), Domaine Marquilliani (Aghione), Nepita (Poggio di Tallano) und die Olivenölgenossenschaft von Balagne (Algajola) etc.

Sehenswert: Auf Korsika gibt es einen legendären, über 1250 Jahre alten Olivenbaum, der 13 Meter hoch ist und einen Umfang von 23 Metern hat. Er befindet sich im Süden Korsikas in Filitosa und gehört zur Kategorie „bemerkenswerter Baum“! Unumgänglich ist auch das Musée de l'huile d'olive in Sainte Lucie de Tallano, eine alte Ölmühle aus dem 16. Jahrhundert, die heute Museum ist und die Geschichte des korsischen Olivenöls dokumentiert.

Restaurant-/Unterkunftstipps: Für das leibliche Wohl sorgen das Campu Serenu in Prunelli-di-Fiumorbo und La Table by La Villa in Calvi. Und zum Übernachten: Chambre d'hôtes du Domaine de Valle in Sorbo Ocagnano und der Campingplatz Pietra Macchja in Belgodère.

-> HAUTE-PROVENCE (Hochprovence)

Ein außergewöhnliches Kulturerbe und einzigartige Landschaften, die mit unzähligen Olivenhainen durchzogen sind. Das Olivenöl Haute-Provence mit geschützter Ursprungsbezeichnung überzeugt mit Aromen von rohen Artischocken, die von Bittermandel und fruchtigen Noten von grünen Bananen oder Birnen begleitet werden.

Ein paar Erzeuger: Le domaine Salvator (Les Mées), le moulin de l'Olivette (Manosque) oder le moulin Bonaventure (Valensole) etc.

-> LANGUEDOC

Die Region Languedoc ist für die Produkte Huile d'Olive de Nîmes g.U., die Tafeloliven Olives de Nîmes g.U. sowie die Olive Lucques du Languedoc g.U. bekannt.

Ein paar Erzeuger: Moulin de Pierredon (Estézargues), Jeanjean (Saint Gilles), Moulin de Villevieille (Villevieille) und Moulin à huile Thomassot (Verfeuil) etc.

-> PAYS AIXOIS (Aix-en-Provence und Umland)

Die Region Aix-en-Provence ist reich an Geschichten und Traditionen, vor allem aber an sonnen- und lichtverwöhnten Olivenbäumen. Aus den Früchten entstehen zwei Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung: das Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. - intensiver Geschmack und das Huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP - olives mûrées g.U. (gereifte Oliven) ursprünglicher Geschmack.

Ein paar Erzeuger: Le Mas Sénéguier (Lançon-Provence), Château Calissanne (Lançon-Provence), Moulin Margier (Auriol) etc.

Sehenswert: Der Museumsbereich rund um Wein und Olivenöl im Château Virant in Lançon-de-Provence.

-> PAYS DE NYONS ET DES BARONNIES

Im Herzen der provenzalischen Drôme liegt das sonnige Gebiet von Nyons und den Baronnies. Dort werden das Olivenöl Huile d'olive de Nyons g.U. und die Olives noires de Nyons g.U. (schwarze Tafeloliven) hergestellt.

Ein paar Erzeuger: La ferme de l'Ayguemarse (Benivay Ollon), Vignolis (Nyons), le moulin Dozol (Nyons) oder la ferme Brès (Nyons) etc.

Sehenswert: Unter den zahlreichen touristischen Aktivitäten sind der Olivenpfad in Nyons und das „Maison des huiles d'olive et olives de France“ in Nyons hervorzuheben. Im Museum gibt es eine Ausstellung zu Olivenöl in Verbindung mit den fünf Sinnen sowie diverse Workshops (Kulinarik, Kreativität, Verkostung etc.).

Restaurant-/Unterkunftstipps: Köstliche Gerichte rund ums Olivenöl in den Restaurants Le Clair de la Plume (Grignan) und La Détente (Vinsobres). Unterkünfte im Gîtes Le frêne (Montaulieu) oder für Abenteuerlustige auf dem Wohnmobilstellplatz der Domaine Rocheville.

-> PAYS NICOIS (Nizza und Umland)

An der Côte d'Azur, rund um Nizza, wird das Olivenöl Huile d'Olive de Nice g.U., die kleinen Tafeloliven Olives de Nice g.U. sowie die Pâte d'Olives de Nice g.U. (Olivenpaste) hergestellt.

Ein paar Erzeuger: Domaine Lessatini (La Trinité), Moulin d'Opio (Opio) oder Domaine de la Royrie (Grasse) etc.

Sehenswert: Ethnografisches Museum in Cagnes-sur-Mer mit nachgebauter Mühle und Sammlung von Objekten aus Olivenholz. In Roquebrune-Cap-Martin steht ein 13 Meter hoher Olivenbaum, der über 2000 Jahre alt sein soll.

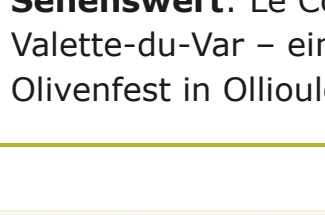
Restaurant-/Unterkunftstipps: Einkehr in der Auberge du Vieux Châteaux (Cabris) oder in La Reserve in Nizza. Unterkünfte im Gîte du Moulin à huile du Rossignol (Grasse) oder im Chambre d'hôtes du Campagne du Virat (Spéracèdes).

-> PAYS VAROIS

Das Departement Var ist zwischen Bergen und Meer eingebettet und vereint die Provence mit der Côte d'Azur. Hier entstanden die Olivenöle Huile d'olive de Provence g.U. - intensiver Geschmack und Huile d'olive de Provence - olives mûrées g.U. - gereifte Oliven, ursprünglicher Geschmack.

Ein paar Erzeuger: l'Or de Taurenne (Aups), Moulin du Haut Jasson (La Londe les Maures) und die Ölmühle Moulin de Callas (Callas) etc.

Sehenswert: Le Conservatoire variétal de l'Olivier in La Valette-du-Var – ein Konservatorium mit über 78 Olivensorten. Olivenfest in Ollioules jährlich am 1. Oktoberwochenende.



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

Für Bilder, Textversion und Zusatzinfos zur Pressemitteilung bitte hier klicken!

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 Austragelink. Gleichzeitig verweisen wir auf die Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. <http://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklaerung/>

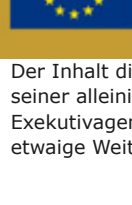
Eintragen/Aktualisieren Themenverteiler:

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

In unseren Texten wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.

Finden Sie alle unsere Informationen über

www.lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT KAMPAGNE.

FRANCE Olive



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in der 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
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter