



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll so selten*

PRESSEMITTEILUNG

14.07.2022

Neuartige Geschmackskombinationen aus Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Die verschiedenen Olivensorten, Anbauggebiete und Verarbeitungsmethoden machen jedes Öl mit geschützter Ursprungsbezeichnung einzigartig im Geschmack. Da man Olivenöl in kalter wie warmer Küche anwenden kann, ist es demnach ein ideales Würzmittel. Viele Köche empfehlen daher, Olivenöl wie ein Gewürz oder eine eigene Zutat zu verwenden. Wir geben ein paar Tipps für schmackhafte Kombinationen und die optimale Lagerung von Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Kalt oder heiß?

Olivenöl kann man pur verwenden. In kalten Gerichten ist es für Salate oder auf kalten Vorspeisen als Netz die ideale Würze. Um dem Rezept sein volles Aroma zu verleihen, kann man es auch am Ende des Kochvorgangs hinzufügen. Eier, Kartoffeln, Tajines, Ratatouilles, Nudeln, Pürees, Gemüsegerichte etc. der Geschmack verfeinert sich durch die Zugabe eines hochwertigen Olivenöls! Dabei ist gut zu wissen, dass Olivenöl problemlos Hitze verträgt (der Rauchpunkt liegt bei 210 °C!). Man kann damit kochen und sogar frittieren. Durch den Temperaturanstieg verliert das Olivenöl jedoch einige seiner geschmacklichen Qualitäten. Für längere Kochvorgänge ist es daher ratsam, ein alltägliches natives Olivenöl zu verwenden.



Salzig oder süß?

Olivenöl eignet sich für süße wie salzige Gerichte. Es transportiert die Aromen und bringt seine aromatischen Noten mit ein. Bei Desserts bereichert Olivenöl Textur und Weichheit und verleiht Gebäck, Süßspeisen oder Obstsalaten neue Geschmacksrichtungen. Die Geschmackspalette der Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung ermöglicht es, sie als Würze oder Aromat einzusetzen. Ideal ist es daher, mehrere Öle im Schrank zu haben: Ein „Alltagsöl“, das für alle Zwecke und insbesondere zum Kochen geeignet ist sowie zwei oder drei Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen (subtiler, intensiver und ursprünglicher Geschmack), die man je nach Gericht, Lust und Laune kombinieren kann!



Welches ist das ideale Olivenöl?

Bei jedem Olivenöl variieren Intensität der aromatischen Noten und Struktur (Bitterkeit, Schärfe...). Man sucht das Gleichgewicht zwischen Gericht und Olivenöl! Das Öl sollte das Gericht, mit dem es kombiniert wird, möglichst begleiten und geschmacklich veredeln. Um den Charakter zu betonen, bevorzugt man ein Öl mit intensivem Geschmack für eine würzige, pfeffrige Note oder ein Öl mit ursprünglichem Geschmack für die holzige, langanhaltende Note mit intensivem Olivengeschmack. Für einen milden Charakter oder die Zärte des Gerichts zu unterstreichen, nimmt man ein Olivenöl mit subtilem Geschmack für die fruchtige, blumige Note und die Weichheit.



Wie wird es aufbewahrt?

Obwohl es nicht verderblich ist, ist Olivenöl ein empfindliches Produkt. Das ideale Behältnis schützt es vor Licht und Luft. Wer Olivenöl in ein hübsches Gefäß umfüllen möchte, sollte darauf achten, dass der Behälter nicht porös und luftdicht ist. Ist es durchsichtig, sollte das Olivenöl unbedingt in einem Schrank aufbewahrt werden. Eine gleichbleibende Temperatur während der gesamten Lagerung (zwischen 15°C und 20°C) gewährleistet ebenfalls seine Haltbarkeit. Es kann vorkommen, dass unter 15 °C einige Bestandteile fest werden. Dies ist ein natürliches Phänomen und hat keinerlei Auswirkungen auf die Qualität. Bei Raumtemperatur verschwinden die weißen Spuren wieder. Im Gegensatz zu Wein wird Olivenöl jedoch nicht mit zunehmendem Alter besser. Um die geschmacklichen Eigenschaften des Olivenöls zu erhalten, sollte man es bis zum angegebenen Haltbarkeitsdatum und innerhalb von 3 bis 6 Monaten nach dem Öffnen verbrauchen.



Kulinarische Kombinationen

Subtiler Geschmack

Diese Olivenöle werden aus reifen, frischen Oliven gewonnen. Sie sind im Allgemeinen mild mit Aromen von Früchten und Blumen. Sie passen gut zu grünem Gemüse, Wurzelgemüse, Fisch, hellem Fleisch, Gebäck und Desserts. Rezeptideen:

- [herzhafte Crème brûlée mit schwarzen Oliven g.U.](#)

- [Schoko-Birnkuchen mit Huile d'olive de Nyons g.U.](#)

Intensiver Geschmack

Extrakt aus frischen Oliven, die während der Reifung geerntet werden. Schärfe und Bitterkeit können unterschiedlich intensiv sein. Die Geschmacksnoten sind pflanzlich, kräuterartig. Sie passen gut zu stärkehaltigen Speisen, fettem Fisch, rotem Fleisch, mediterranem Gemüse oder Beeren-Desserts. Rezeptideen:

- [Würziges Schweinefilet & Tagliatelle mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.](#)

- [Tartare Erdbeer-Rhabarber mit Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.](#)

Ursprünglicher Geschmack

Aus Oliven, die vor der Pressung 2 bis 8 Tage unter idealen, kontrollierten Bedingungen gelagert und gereift sind. Die Öle sind mild, lang anhaltend im Geschmack mit Noten von schwarzen Oliven, Brot, Kakao, Pilzen und kandierten Früchten. Sie passen zu Risotto, Kartoffeln, Pilzen, Wurzelgemüse, Krustentieren, Wild, Schokoladendesserts. Rezeptideen:

- [Gebratener Blumenkohl mit Gewürzen und Huile d'olive d'Aix-en-Provence, gereifte Oliven g.U.](#)

- [Frühstückskuchen mit Huile d'olive de Provence, olives mûrées g.U.](#)



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 und Rezeptideen

www.lookingfortheperfectfood.eu/de



Bilder und Zusatzinfos zum Download unter:

<https://i13.mnm.is/anhang.aspx?ID=0ae207f62464109278>

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

Bildnachweis: © Céline de Cérou for France Olive

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. Diese finden Sie unter:

<https://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklaerung/>

Eintragen/Aktualisieren Themenvorteiler:

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenvorteiler 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 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
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter