



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Olivenöl - Die Suche nach dem Lieblings Olivenöl

Liebe Glasfütterer,

wir kochen gern und viel mit Olivenöl (**siehe „Kochtipps“**). Unsere kalibrierte Superzunge Klaus experimentiert nun schon seit längerem mit verschiedenen Olivenölen. Und die leckersten verwenden wir für unsere Rezepte. Eine Mail gab dann den Anstoß zu einer Olivenölprobe („Bitte teilt mir mit, welches das beste Olivenöl ist.“). Weil trotz höchster Qualität vieles Geschmackssache ist, kann es „das beste“ m.E. nicht geben. Aber ein „Lieblingsolivenöl“ müssten wir im Freundeskreis eigentlich finden können. Und diese Suche („Blindprobe“) nach einem Spitzen-Olivenöl macht einfach Spaß. In etwa vergleichbar mit der Verkostung von guten Weinen (diese sollten neben frischem Baguette nicht fehlen). Aber Achtung: gerade bei italienischen Olivenölen kann gesunde Vorsicht nicht schaden (Untersuchungen haben leider ergeben, dass ca. 80 % des „italienischen“ Olivenöls nicht ausschließlich aus Italien stammt, sondern vor allem mit griechischem verschnitten wird). Und das sollte uns stutzig machen. Genau wie bei gutem Wein kommt es also auch bei Olivenölen auf die Zuverlässigkeit des Herstellers an. Wir bevorzugen daher kleine Familienbetriebe bzw. Manufakturen. Diese können es sich nicht leisten, uns Verbraucher zu täuschen. Wir haben lange gesucht und dabei viel Spaß gehabt. Und unbestritten: es gibt verdammt gute Olivenöle. **Und genau wie bei Weinen** hat sich ein Favorit nach etlichen Gegenproben herauskristallisiert: ein Olivenöl aus Ligurien. Recht selten, aber unglaublich wohlschmeckend. Wir haben es durch Zufall entdeckt:



Foto Klaus Rupp - Rezepte Norbert Fricke

Tacento100% Olive

Das Öl ist zu 100 % sortenrein und von der höchsten Güteklasse. Verwendung findet ausschließlich die wohl bekannteste Olivensorte „Taggiasca“. Diese zeichnet sich durch feinsten Olivenduft, mildes Fruchtaroma und einen Hauch von Mandeln und Pinienkernen aus. Ich habe sofort von Italien geträumt. Wenn ihr Spaß dran habt, probiert mit Freunden aus. Es ist wirklich sooo lecker!
Euer Norbert