

DER
FEINSCHMECKER
BOOKAZINE

Deutschland € 9,95
Österreich € 10,30
Schweiz sfr 10,30

ALLES *über* OLIVENÖL

Getestet:
Die 120 besten
Olivenöle der
neuen Ernte

Gesundheit!
WARUM UNS
OLIVENÖL
SO GUT TUT

50 mediterrane
Rezepte

ALLE EINFACH NACHZUKOCHEN

Außerdem: REPORTAGEN • INTERVIEWS • WARENKUNDE • EINKAUFSTIPPS MIT ADRESSEN

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN

DIE BESTEN OLIVENÖLE

DIE TESTSIEGER UNSERER GROSSEN
AUS ALLER
OLIVENÖLVERKOSTUNG
WELT

Seitdem DER FEINSCHMECKER erstmals rund 1000 Olivenöle aus aller Welt für eine Bestenliste verkostete (im Januar 2003), ist unser jährlicher Olivenöl-Test in der Branche zu einer Institution geworden. Der „OLIO Award“, den DER FEINSCHMECKER auf seiner Olivenölmesse OLIO (siehe Seite 15) an die besten Produzenten vergibt, ist eine begehrte internationale Auszeichnung, vergleichbar dem „Goldenen Löwen“ der Mailänder Vereinigung „Mastri Oleari“ oder den Medaillen des Wettbewerbs „Ercole Olivario“ in Spoleto/Umbrien. Um der schwierigen Aufgabe gerecht zu werden, in tagelangen Verkostungen die besten Olivenöle zu benennen, lädt DER FEINSCHMECKER stets einige der renommiertesten Ölexperten Europas zur Blindverkostung hunderter Öle der jüngsten Ernte nach Hamburg ein: Neben je zwei unabhängigen italienischen und griechischen Juroren folgte diesmal auch José Alba Mendoza aus Spanien unserer Einladung. Er berichtete von einem überaus schwierigen Öljahrgang 2005. Der Frost im Frühjahr und die anhaltende Dürre im Sommer wirkten sich verheerend auf die spanischen Ölerträge aus: 100 000 Tonnen unter Vorjahr schmerzen das weltweit führende Erzeugerland für Olivenöl – und führen überall zu steigenden Preisen. Durch die geringe Ernte waren diesmal auch relativ wenige Spitzenöle aus Spanien unter den 750 Ölen der Probe.

Jeder neue Öl-Jahrgang bringt, wie beim Wein, neue Sieger auf die Bühne. Trotz ausgefeilter Ernte- und Presstechnik spielen Wetter und Klimabedingungen auch hier eine große Rolle. Bemerkenswert: Die Riege der besten Olivenöle wird immer internationaler. Wir erlebten hervorragende Öle aus Kalifornien, Australien, Kroatien (erstmal dabei!) und Slowenien. Qualitätsstreben beginnt sich – endlich – überall durchzusetzen. Auf künftige Spitzenöle aus der Türkei und Südamerika sind wir gespannt.

Unsere Bestenliste stellt Ihnen 120 Olivenöle aus zehn Ländern vor – sie beginnt mit Italien in einer groben Nord-Süd-Sortierung. Die zehn besten Öle des Tests, nominiert für den „OLIO Award“, sind mit „Top 10“ markiert. Alle Bezugsquellen ab Seite 104.



TÜRKEI

TAYLIELI EST. – LALELI ORGANIC

Preis (0,5 l): € 15,20, Bezug: Anphora

Professor Yahya Laleli, Chemiker und Arzt, gründete das moderne Unternehmen 1998 in Balikesir im Nordwesten des Landes, wo er 350 Hektar Olivenhaine bewirtschaftet. Laleli gilt heute als bester türkischer Olivenölproduzent. Das vielfach preisgekrönte Bio-Öl erfreut mit Aromen von Tomaten, Lauch und Minze, schmeckt angenehm nussig und passt bestens zu gebackenen Artischocken.

SLOWENIEN

VANJA DUJC - OLCNO OLJE

Preis (0,5 l): € 28 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Wir applaudieren Vanja Dujc, dem besten Ölproduzenten Sloweniens! Wie 2005 konnte Dujc sich auch diesmal als einer der besten Ölhersteller präsentieren. In Koper, im slowenischen Teil Istriens, pflegt Dujc vier Hektar Olivenhaine, wo er neben regionalen Olivensorten auch italienische (Leccino, Frantoio) anbaut. Die Cuvée beeindruckt mit frischen Aromen von Äpfeln, Minze und Oregano, am Gaumen zeigen sich Artischocke, unreife Tomate und grüne Banane, dazu ein zurückhaltender Bitterton und ein pikanter Abgang. Gut für sautierte Steinpilze oder Muschelsuppe.

VANJA DUJC - MAURINO

Preis (0,5 l): € 28 ab Hof, Bezug: s. o.

Das reinsortig aus Maurino-Oliven gepresste Öl schmeckt ebenso intensiv fruchtig wie die „Olcno Olje“-Cuvée, am Gaumen wirkt das Öl eine Spur süßer und äußerst harmonisch. Ideal zu Pastagerichten, etwa mit Krustentieren oder gegrilltem Lachs.

Top 10

APOLLO OLIVE OIL – SIERRA ORGANIC

Preis (0,5 l): € 16 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Steven Dambeck erntet seine Oliven rings um Oregon House, einem Städtchen 90 Kilometer nördlich von Sacramento. Aus einem Dutzend Olivensorten aus Kalifornien, Frankreich, Italien und Griechenland presst er eine intensiv fruchtige Cuvée, die für uns die beste aus Kalifornien ist: Mit Noten von grünen Äpfeln, Rauke und unreifer Tomate und einem feinherben Bittermandelton passt es wunderbar zu Gemüsegerichten oder Kalbsfilet.

FIGUEROA FARMS – ITALIAN VARIETALS

Preis (0,375 l): € 11,55 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Familie Addison beeindruckt mit ihrem eleganten Öl aus italienischen und spanischen Olivensorten, die bei ganzjährig bestem Wetter in Santa Ynez bei Santa Barbara dank sorgfältiger Bewässerung hervorragend gedeihen. Das Öl mit schönen Aromen von Artischocken, Basilikum und süßer Mandel gibt Gerichten mit Bohnen oder Chicorée eine besondere Note.

RON ASQUITH – OJAI

Preis (0,375 l): € 16 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Das Öl aus dem sonnigen Ventura County in Südkalifornien begeisterte die Jury mit intensiven Noten von Artischocken, Paprika, unreifer Tomate und Basilikum. Mit dem markanten Walnussbitterton harmoniert es gut mit Rindercarpaccio oder Lamm.

STELLA CADENTE – UNFILTERED

Preis (0,2 l): € 7 ab Hof, Bezug: beim Produzenten

Mit ihrem erst 1999 gegründeten Unternehmen sind Tom Hunter und Sue Ellery sehr erfolgreich. Das Öl aus sechs Olivensorten zeigt frische Gras- und Artischockentöne und einen angenehm süßlichen Mandelgeschmack. Delikat zu rohem Gemüse!

SONNE

IN DER FLASCHE
KALIFORNISCHE ÖL



USA