



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



Olivenöl: Wie entsteht das flüssige Gold?

Gepflückt oder geschüttelt? Bei der Ernte der Oliven und beim Pressen des Olivenöls ist Fingerspitzengefühl gefragt. Details entscheiden über die Qualität. Wir klären auf, wie in Europa hochwertiges und schmackhaftes Olivenöl hergestellt wird und verraten alles Wichtige rund um die Produktion von Olivenöl.



Feinschmecker und Experten bezeichnen das europäische Olivenöl wegen seiner vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten als flüssiges Gold. Es ist seit rund 6.000 Jahren ein hoch geschätztes und unverzichtbares Lebensmittel und spielt eine wichtige Rolle in der mediterranen Küche. Aber nicht nur im Mittelmeerraum, sondern auch in Ländern wie Deutschland. Allerdings verbrauchen die Deutschen nur etwa einen Liter Olivenöl pro Kopf, während die Spanier mit 11,4 Litern, Griechenland mit 10,3 Litern und Italien mit 7,1 Litern aufwarten können.

Olivenöl in Deutschland: Verbrauch steigend

Doch die Prognosen stehen gut. Auch wenn der deutsche Olivenölverbrauch noch relativ gering ist, erwarten die Experten für die kommenden Jahre einen deutlichen Anstieg der Nachfrage. Grund dafür ist einerseits das steigende Bewusstsein der deutschen Verbraucher für die vielen positiven Eigenschaften des flüssigen Golds. Andererseits sind die Deutschen zunehmend bereit, neue kulinarische Wege zu gehen und möchten sich gesünder ernähren. Folglich setzen immer mehr Verbraucher auf natürliche und qualitativ hochwertige Lebensmittel wie extra natives Olivenöl.

Im Laufe dieses Jahrhunderts hat Deutschland seinen Olivenölverbrauch verdreifacht und erreichte im Jahr 2022 einen Spitzenwert von 80.000 Tonnen. Die Deutschen sind

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



damit unter den nicht-mediterranen Ländern der größte Verbraucher von Olivenöl in Europa. Spanien hat am meisten von diesem Marktwachstum profitiert. In Zahlen heißt das: 2013 lieferte Spanien 13,52 Prozent aller in Deutschland konsumierten Olivenöle. Ein Jahrzehnt später betrug dieser Anteil 31,65 Prozent und Spanien exportierte insgesamt fast 25.000 Tonnen Olivenöl nach Deutschland.

Obwohl Olivenöl auch in unseren Breitengraden zu einem beliebten Lebensmittel geworden und aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken ist, wissen viele Menschen immer noch zu wenig über dieses Lebensmittel. Vor allem über die Art und Weise, wie es hergestellt wird. Deshalb möchte die von *Aceites de Oliva de España* ins Leben gerufene und von der Europäischen Union kofinanzierte Kampagne **Olive Oil World Tour** die Geheimnisse dieses Lebensmittels und den einfachen Prozess seiner Gewinnung vorstellen und Interessenten näherbringen:

Olivenhain: Die Quelle des flüssigen Golds

Das Öl stammt direkt aus der Frucht des Olivenbaums, der Olive. Sobald sich die Olivenblüten in Früchte verwandelt haben, wachsen die Oliven, bis sie am Ende des Sommers ihre volle Größe erreicht haben und weiter reifen. Im Herbst und Winter werden sie geerntet, wobei sie je nach Sorte ihre Farbe von grün über rötlich bis violett und schwarz verändern. Laut Carlos Ruiz, Koordinator des LIFE-Projekts *Olivares Vivos*, „ist der Olivenbaum wahrscheinlich die wichtigste europäische Kulturpflanze im Hinblick auf die Biodiversität. Dafür gibt es zwei Gründe: Erstens, weil er im Mittelmeerraum, dem artenreichsten Gebiet Europas, beheimatet ist, und zweitens, weil in Europa fast sechs Millionen Hektar mit Olivenbäumen bepflanzt sind.“ Kein Wunder, dass der Baum eine entscheidende Rolle für die Wirtschaft, Kultur und Umwelt des Mittelmeerraums spielt.

Während des gesamten Wachstumszyklus der Oliven benötigt der Olivenbaum sorgfältige Pflege, einschließlich Schneiden und Bodenbearbeitung. Carlos Ruiz betont die entscheidende Rolle eines fruchtbaren Bodens als Grundlage des Ökosystems Olivenhain und die Notwendigkeit eines nachhaltigen Anbaus. „Ein Boden, der stets mit Pflanzendecke bedeckt ist, frei von Pestiziden und mechanisch bearbeitet wird, bildet die Basis, auf der das gesamte Ökosystem des Olivenhains gedeiht.“

Geschmacksvielfalt: Von Sorten und Aromen

In Europa wachsen viele verschiedene Olivensorten, die eine große Vielfalt an extra nativen Olivenölen mit sehr unterschiedlichen Aromen und Geschmacksrichtungen garantieren. Allein in Spanien werden rund 200 verschiedene Olivensorten angebaut. "Es gibt heute vier Sorten, die sich durch eine hohe Produktion auszeichnen: Picual, Arbequina, Cornicabra und Hojiblanca", erklärt Teresa Pérez, Leiterin des *Interprofesional del Aceite de Oliva Español*. Dabei ist die in Andalusien beheimatete Sorte Picual die weltweit wichtigste und aus ihr wird rund ein Viertel des weltweiten Olivenöls gewonnen.

Ernte: Qualität, Geschmack und unterschiedliche Erntemethoden

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



Für die Ölherstellung müssen die Oliven zunächst geerntet werden, um dann in einem sehr schnellen und einfachen Verfahren aus ihnen das flüssige Gold zu pressen. In der Regel wird zwischen Oktober und Februar geerntet. Der genaue Erntezeitpunkt hängt von verschiedenen Faktoren ab. Dazu gehören die Lage des Olivenhains, die Olivensorte und sogar die Art des Öls, das gewonnen werden soll.

Es gibt unterschiedliche Erntemethoden. Welche man wählt, hängt ebenfalls von den oben genannten Faktoren ab. Zum einen gibt es die traditionelle Methode des "Vareo". Dabei schütteln die Olivenbauern die Äste der Bäume mit langen Stöcken oder tragbaren mechanischen Geräten, sodass sich die Früchte vom Baum lösen und herunterfallen. Um sie aufzufangen und einzusammeln, haben die Bauern Netze oder Planen um die Bäume gelegt. Alternativ können Traktoren eingesetzt werden, die eine Art umgedrehten Regenschirm um den Baum spannen und die Oliven mit einem Rüttelarm vom Baum lösen. Es gibt ein weiteres System zur mechanisierten Ernte von Olivenhainen, in denen die Bäume zwar dicht nebeneinander stehen, aber nicht sehr hoch sind. Bei diesem Verfahren bewegen sich die Maschinen über die Bäume, rütteln an ihnen und sammeln die abgelösten Früchte direkt ein.

Ölmühle: Reinigen, mahlen und zentrifugieren

Ob Handlese oder maschinelle Ernte – um die Frische der Oliven zu erhalten und ein hochwertiges Produkt zu gewährleisten, werden die Früchte sofort in die Ölmühle gebracht. Dort werden sie gereinigt und von Rückständen wie Blättern oder kleinen Zweigen befreit. Anschließend werden sie zu einer Paste gemahlen und als halbflüssiger Brei in eine Zentrifuge geleitet. Dieser Brei ist eine Mischung aus Öl, Olivenkernen, Fruchtfleisch, Schale und Wasser. Um die Bestandteile zu trennen, wird die Paste zentrifugiert. Dabei werden die einzelnen Bestandteile Wasser, Öl und Trester dank ihrer unterschiedlichen Dichten voneinander getrennt. Das Ergebnis sind native Olivenöle, die ausschließlich durch mechanische Verfahren hergestellt werden.

Filtration: Reinigung des Öls

Dieses Öl ist nicht völlig transparent, da es noch mikroskopisch kleine Reste von Pflanzenstoffen und Wasser enthält. Diese feinen Partikel können durch verschiedene Filtersysteme entfernt werden, um das Öl transparenter und haltbarer zu machen. Es kann jedoch auch als ungefiltertes Öl vermarktet werden.

Lagerung: Konservierung des Öls

Das frisch gewonnene Öl kommt in dunkle Edeltanks, um es vor Luft, Licht und Wärme zu schützen und ein frühzeitiges Altern oder Ranzigwerden zu vermeiden. Anschließend erfolgt eine strenge physikalisch-chemische und organoleptische Analyse des Öls, bevor Experten seine Handelsklasse festlegen. Wird das Olivenöl als extra nativ oder nativ eingestuft, kann es in Flaschen abgefüllt werden.

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



Über die Olive Oil World Tour

Die Olive Oil World Tour ist eine Werbekampagne, die von Olivenölen aus Spanien und der Europäischen Union ins Leben gerufen wurde, um europäische Olivenöle auf verschiedenen Märkten zu bewerben. Diese Kampagne wurde bereits auf drei Kontinenten gemeinsam durchgeführt: Europa, Asien und Amerika. Nun kommt sie nach Deutschland und hat eine Laufzeit von drei Jahren, um mit deutschen Verbrauchern in Kontakt zu treten, die daran interessiert sind, gesunde Elemente in ihre tägliche Ernährung einzubauen, die auch Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit gewährleisten. Denn Europäisches Olivenöl ist eines dieser pflanzlichen Produkte, die zur Erhöhung der Artenvielfalt beitragen und alle Voraussetzungen erfüllen, um als umweltfreundliches Produkt zu gelten, das zur nachhaltigen Landwirtschaft und zur Erreichung des Green Deal beiträgt.

In den nächsten drei Jahren wird die Olive Oil World Tour eine Strategie verfolgen, die die Erstellung einer Website, soziale Profile und den ständigen Kontakt mit lokalen Medien und Meinungsbildnern sowie die Schaffung von Erlebnisinitiativen an Schlüsselpunkten mit hohem Fußgängeraufkommen wie Buslinien, Straßenbahnen und sogar U-Bahn-Bildschirmen in verschiedenen deutschen Städten wie Hamburg, Berlin und München und natürlich einen ehrgeizigen Medienplan umfasst.

Über Olivenöle aus Spanien

Olivenöle aus Spanien ist die Werbemarke der Spanish Olive Oil Interprofessional, einer gemeinnützigen Organisation, die von allen repräsentativen Verbänden des spanischen Olivenölsektors gegründet wurde und deren Hauptziel die internationale Verbreitung des gesunden Produkts ist. Mit der Kampagne "Olive Oil World Tour" hat sie vorgeschlagen, die Welt zu einem Ort mit mehr Geschmack zu machen und fordert die Verbraucher auf, sich der europäischen Lebensweise anzuschließen: "Werden Sie Teil des europäischen gesunden, natürlichen und erdverbundenen Lebensstils mit Olivenölen aus Spanien".

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.oliveoilworldtour.de> oder scannen Sie den folgenden QR-Code:



Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/oliveoilworldtourde>
https://www.instagram.com/oliveoilworldtour_de/

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



OLIVENÖLE AUS
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT
FOR THE ENVIRONMENT.



<https://cookpad.com/de/profil/31857966>

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt ausschließlich die Meinung des Autors wieder und liegt in dessen alleiniger Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keine Verantwortung für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

Pressekontakt:

Hansmann PR – Brunthaler & Geisler GmbH

Carole Friedrich

E-Mail: c.friedrich@hansmannpr.de

Telefon: 089 360 5499 - 18

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

www.oliveoilworldtour.de

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.