



OLIVENÖLE AUS  
**SPANIEN**



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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



Auf die spanische Art!

## **Olivenöl in der iberischen Gastronomie – vielfältige Zubereitungsmethoden für sommerlichen Hochgenuss**

Sommer, Sonne, Urlaubszeit – jetzt stehen Delikatessen aus beliebten Urlaubsländern auch in der heimischen Gastronomie wieder hoch im Kurs. Vor allem spanische Spezialitäten werden von sommerhungrigen Gästen in Deutschland geschätzt.

Dabei darf in der beliebten Ibero-Küche eine Zutat nie fehlen: Europäisches Olivenöl kann für unterschiedlichste Zubereitungsmethoden eingesetzt werden. Allein in Spanien, dem weltweit größten Olivenölerzeuger, gibt es verschiedenste Techniken, von denen sich deutsche Gastronomen inspirieren lassen können.

Ob Einlegen, Schmoren, Marinieren, Dünsten, Braten oder Sautieren – der Genuss von Olivenöl aus Europa ist die Begegnung mit einem Geschmacksuniversum voller Feinheiten und Nuancen, der durch unterschiedlichste Techniken hervorgehoben werden kann. Das weiß auch Koch und Gastrocoach Thomas Behrens: „Hier in Deutschland schöpfen wir das Potential für den Einsatz von Olivenölen nicht voll aus. Denn durch die verschiedenen Einsatzarten von Olivenölen, können die Aromen viel authentischer in Szene gesetzt werden. Das kommt auch bei den Gästen immer gut an.“

### **Die ideale Zubereitungsmethode, Art & Sorte ist entscheidend**

Thomas Behrens hat verschiedene Rezepte mit Olivenölen aus Europa kreiert, bei denen er auf verschiedene Aspekte geachtet hat: „Die Auswahl der richtigen Sorten und Varianten spielen eine genauso große Rolle wie die Methode der Zubereitung. Dabei lässt sich die richtige Olivenölsorte am besten bei der Kreation des jeweiligen Rezeptes festlegen, um das Aromenspiel voll auszuschöpfen.“

Jede der vier beliebtesten Sorten Europäischer Olivenöle hat seine spezifischen Vorteile:

- Bei der **Sorte Arbequina** handelt es sich um Öle, die sich durch ihren fruchtigen Geruch nach Oliven und anderen Früchten wie Apfel, Banane oder Mandel auszeichnen. Sehr flüssig, süß, mit bitteren und würzigen kaum wahrnehmbaren Noten. Zart in Konzeption und Struktur. Das häufigste Merkmal dieser Öle ist ihre Süße.

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

[www.oliveoilworldtour.de](http://www.oliveoilworldtour.de)

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



- Die **Sorte Cornicabra** zeichnen sich durch aromatische Noten von Oliven und anderen Früchten aus, unter denen der Apfel hervorsticht. Am Gaumen entfalten sich Kräuternoten von Olivenblatt, mit leichter Bitterkeit und etwas intensiverer Schärfe. Die Olivenöle der Sorte Cornicabra sind von großer Stabilität und weisen einen hohen Gehalt an Ölsäure, Polyphenolen und Antioxidantien auf, die ihnen eine hohe Oxidationsbeständigkeit verleihen.
- Der Geschmack der **Sorte Hojiblanca** ist zu Beginn sehr fruchtig und komplex. Zu den hervorstechenden Noten zählen frisch geschnittenes Gras, grüne Mandel, Artischocke und aromatische Pflanzen. Sie besitzen eine sehr ausgewogene Zusammensetzung von Ölsäure und Antioxidantien. Sie liegen geschmacklich zwischen würzigen, bitteren und den süßesten Ölen. Dies erhöht die Vielseitigkeit bei der Verwendung in verschiedenen kulinarischen Techniken.
- **Picual** wird für seine hohe Stabilität aufgrund seines hohen Gehalts an Polyphenolen und des hohen Anteils an Ölsäure sehr geschätzt. Aus organoleptischer Sicht besitzen sie viel Geschmack und aromatische Noten von Olivenblatt, sind leicht scharf und bitter. Der hohe Gehalt an natürlichen Antioxidantien ist aufgrund seiner hohen Oxidationsbeständigkeit ein hoher Nährwert. Diese Eigenschaften machen das Öl ideal für die Konservierung von Lebensmitteln.

### **Beste Qualität für besten Genuss**

„Natürlich ist es dabei genauso wichtig, auf eine hohe Qualität des Olivenöls zu achten“, betont Thomas Behrens, „denn gutes Olivenöl steigert den Genuss.“ Daher sollte auch in der Gastronomie auf die Qualität und Herkunft der verwendeten Olivenöle geachtet werden. Spanien zählt zu den besten: denn die hohe Güteklasse zeigt sich in der Rangliste, die die Initiative „World's Best Olive Oils“ jedes Jahr mit den am meisten ausgezeichneten Ölen der Welt erstellt. Alle nativen Olivenöle extra, die für 2020/2021 in der Top 25 Liste vertreten sind, stammen aus Europa. Genauer gesagt aus Portugal, Griechenland, Kroatien, Italien und Spanien, wo 18 native Olivenöle extra zu den am meisten ausgezeichneten Ölen gehören, darunter belegt Spanien die Top 10 des Rankings.

### **Über Olivenöle aus Spanien**

„Olivenöle aus Spanien“ ist die Marke des spanischen Olivenölverbandes, einer gemeinnützigen Organisation, die von allen repräsentativen Verbänden des spanischen Olivenölsektors gegründet wurde und deren Hauptziel die internationale Verbreitung des gesunden Produkts ist. Dabei soll die "Olive Oil World Tour" mehr

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

[www.oliveoilworldtour.de](http://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.



Geschmack in die Welt bringen. Die Kampagne fordert die Verbraucher auf, sich der europäischen Lebensweise anzuschließen: "Join the European Healthy Lifestyle with Olive Oils from Spain".

Weitere Informationen finden Sie unter [www.oliveoilworldtour.de](http://www.oliveoilworldtour.de) oder Sie scannen den folgenden QR-Code:



*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.*

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.  
[www.oliveoilworldtour.de](http://www.oliveoilworldtour.de)  
MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN  
LEBENSSTIL ENTDECKEN.