Olivenöle aus Europa: Was steckt drin?
Dieser Etikettencheck enthüllt die wichtigsten Fakten

Berlin/Madrid - 13.02.2023. Unverwechselbarer Geschmack, gesundheitsfördernde Eigenschaften und Urlaubsfeeling: Das verbinden wir mit Olivenöle aus Europa. Derzeit werden sie im Rahmen der "Olive Oil World Tour"-Kampagne weltweit präsentiert, eine Kampagne, die von Olive Oils from Spain in Zusammenarbeit mit der EU ins Leben gerufen wurde. Das „flüssige Gold" mit dem mediterranen Flair ist aus den deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Kein Wunder also, dass auf den Lebensmittelmärkten die unterschiedlichsten Öle angeboten werden.

Dennoch: **Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl.** Für alle, die beim Blick auf das Etikett ratlos sind, was sich in den Flaschen befindet und für welche Anwendungsmöglichkeiten es sich jeweils eignet, präsentiert die Kampagne nun einen praktischen Leitfaden mit den wichtigsten Fakten über die Qualitätsunterschiede von Olivenölen.

© Unsplah/Emre

Das Etikett sagt alles

Heutzutage ist die EU nicht nur der größte Olivenölproduzent, sondern auch der größte Verbraucher. In Deutschland ist der Konsum von Olivenöl in den letzten Jahren stark gestiegen und liegt inzwischen bei einem Liter pro Jahr und Kopf. Die Etikettierung von Olivenölen aus Spanien erfolgt nach den Vorschriften der Europäischen Union, die deren Vermarktung innerhalb Europas regeln. Diese kennzeichnen die Handelskategorien hierzulande sowie EU-weit und zwischen denen sich deutsche Verbraucher:innen zurechtfinden und entscheiden können. Und das sagen die Kennzeichnungen:

Natives Olivenöl extra – beste Qualität, bester Geschmack

Diese Flaschen enthalten hochprozentigen Olivensaft von höchster Qualität. Aufgrund seines ausgezeichneten organoleptischen Profils ist er ideal für die direkte, nicht erhitzte Verwendung, z. B. in Dressings, bei der Zubereitung von Carpaccios, Tartars, Tiraditos, Rohkostgerichten, Gemüsesalaten, Dips und Saucen oder pur auf frischem Brot. Es kann auch für die Herstellung eigener Kräuteröle verwendet werden. Natives Olivenöl extra wird aus Oliven gewonnen, die zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet wurden, und ist daher besonders aromatisch und speziell im Geschmack. Es handelt sich außerdem um hochwertige Öle, die eine Quelle einfach ungesättigter Fettsäuren sind. Außerdem liefern sie natürliche Antioxidantien wie Polyphenole oder Vitamin E. Natives Olivenöl extra, das aus einer einzigen Sorte gewonnen wird, nennt man monovarietal. In Spanien zum Beispiel gibt es mehr als 200 verschiedene Sorten, dabei bringt jede einen anderen Geschmack und ein besonderes Aroma mit sich. Native Olivenöle extra, die durch Mischung mehrerer Sorten hergestellt werden, werden als Coupage bezeichnet und gelten als sehr ausgewogen. Auf dem Etikett von nativem Olivenöl extra findet man manchmal die Angabe "Kaltpressung". Dies deutet auf ein besonders schonendes Verfahren hin, das sicherstellt, dass die natürlichen Bestandteile, die für das Aroma und den Geschmack verantwortlich sind, in ihrer ganzen Fülle erhalten bleiben. Zu diesem Zweck wird der Extraktionsprozess so kontrolliert, dass die Temperatur von 27 Grad zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. Das Etikett kann auch Auskunft über die Jahreszeit geben, in der die Oliven geerntet wurden, aus denen das Öl gewonnen wurde.

Natives Olivenöl – reiner Olivensaft.

Wie das native Olivenöl extra wird auch der Olivensaft durch mechanische Verfahren gewonnen. Es ist ebenfalls von hoher Qualität, auch wenn es nicht an die Güte des nativen Olivenöls extra heranreicht. Aufgrund seines ausgezeichneten organoleptischen Profils ist es ideal für den direkten Gebrauch, ohne Erhitzung, zum Beispiel in Dressings, bei der Zubereitung von Carpaccios, Tartares, Tiraditos,

Gemüsesalaten, Dips und Soßen. Diese Öle können für die gleichen Zwecke verwendet werden wie natives Olivenöl extra.

Olivenöl – Mix aus raffiniert und nativ, in Pfanne und Topf unschlagbar

Es handelt sich um ein Öl, das durch Verschnitt von raffiniertem, nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra gewonnen wird. Ersteres wird aus nativen Ölen hergestellt, die nicht die hohen Qualitätsanforderungen von nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra erfüllen können und daher raffiniert werden müssen. Dennoch haben sie, wie die Olivenöle der anderen Kategorien, einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, die für eine gesunde Ernährung unerlässlich sind. Sie eignen sich besonders für die warme Küche, zum Grillen, für Eintöpfe, Soßen oder die Zubereitung bei hohen Temperaturen, insbesondere zum Braten und sogar zum Frittieren. Aufgrund seines hohen Ölsäuregehalts behält es auch bei hohen Temperaturen bis zu 180 °C (380°F) alle seine Eigenschaften.

Die beliebtesten Sorten der Welt

©Unsplah/Flor Saurina

Für den jeweiligen Geschmack des Olivenöls - von fruchtig bis würzig - ist es entscheidend, wo und unter welchen Bedingungen die Oliven angebaut wurden. Hunderte verschiedene Olivensorten werden in den europäischen Olivenhainen geerntet und garantieren die Nachhaltigkeit eines Anbaus mit einer jahrtausendealten Tradition, der darauf abzielt, sie für die Zukunft zu erhalten. Die jahrhundertelange Kultivierung dieser Bäume auf unterschiedlichen Böden, in

verschiedenen Klimazonen und auf verschieden Weise hat zahlreiche Sorten hervorgebracht, von denen jede ihre eigene Besonderheit aufweist. Aus der großen Familie der Olivenbaumsorten stechen einige durch ihre größere Präsenz in den Geschäften hervor, wie z. B. **Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca oder Piqual**, die zu den wichtigsten in Spanien und auch in Europa gehören.

Arbequina

Es handelt sich um Öle, die sich durch ihren fruchtigen Geruch nach Oliven und anderen Früchten wie Apfel, Banane oder Mandel auszeichnen. Sehr flüssig, süß, mit kaum wahrnehmbar bitteren und würzigen Noten. Zart in Konzeption und Struktur. Das häufigste Merkmal dieser Öle ist ihre Süße. Es ist eine gute Wahl für die Zubereitung von weißem Fisch, Mayonnaise, Huhn, Gemüse oder Desserts.

Cornicabra

Diese Sorten 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. Es eignet sich auch hervorragend zum Anrichten von Salaten, Backteigen, frittierten Speisen und Marinaden für Fleisch und Fisch.

Hojiblanca

Der Geschmack 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 verschiedener kulinarischer Techniken. Diese Sorte empfiehlt sich u. a. für fetten Fisch, Gemüse wie Brokkoli, Salate und Fleisch.

Picual

Sehr geschätzt wegen seiner hohen Stabilität aufgrund des hohen Gehalts an Polyphenolen und des hohen Gehalts an Ölsäure. Vom organoleptischen Standpunkt aus betrachtet, haben sie viel Geschmack und aromatische Noten von Olivenblättern, sind leicht würzig und bitter. Der hohe Gehalt an natürlichen Antioxidantien ist aufgrund seiner hohen Oxidationsbeständigkeit ein hoher Nährwert. Diese Sorte eignet sich hervorragend für Dressings, Gemüsekonserven, Fleisch- und Fischmarinaden und verleiht jedem Gericht ein intensives Aroma.

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 Olive Oils from Spain

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: "Join the European Healthy Lifestyle with Olive Oils from Spain".

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/
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:

Pressebüro Olive Oil World Tour
c/o public link GmbH
Louise Kalusa
T: +49 30 4431 88 24
E: oliveoil@publiclink.de