



OLIVENÖL AUS  
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

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



## Olivenöl: Schöne Bescherung zum großen Weihnachtessen

Kulinarische Inspirationen mit Olivenölen aus Europa zum eines der  
bedeutendsten Fest des Jahres



© Unsplash/Caroline Hernandez

Berlin/Madrid - 15.12.2022. Die magische Weihnachtszeit ist eingeläutet und wie in ganz Europa laufen auch in Spanien die Vorbereitungen für das große Festessen auf Hochtouren. Die Menschen ziehen über die Märkte, kaufen Lammbraten, iberischen Schinken, Fisch und Meeresfrüchte, Süßes, Wein und Cava. Ein wichtiger Gast eines jeden festlichen Esstisches: hochwertiges Olivenöl aus Europa. Bis heute ist das "flüssige Gold" ein unverzichtbarer Bestandteil der Mittelmeerküche. Derzeit werden im Rahmen der "Olive Oil World Tour" Olivenöle aus Europa weltweit präsentiert, eine Kampagne, die von Olive Oils from Spain in Zusammenarbeit mit der EU zur Förderung der Vielseitigkeit von Olivenölen ins Leben gerufen wurde. Unter dem Claim "Lasst uns gemeinsam kochen! Mit europäischem Olivenöl wird alles besser" schafft die Kampagne nicht nur ein Bewusstsein für die Vielfalt und Qualität von europäischen Olivenölen. Passend zur wohl schönsten Zeit des Jahres gibt sie Einblicke in spanische kulinarische Traditionen - auf und um dem festlichen Esstisch herum. *Feliz Navidad!*

### **Mediterranes Flair unterm Weihnachtsbaum**

Wie in ganz Europa gilt Weihnachten auch in Spanien als wichtigstes Familienfest des Jahres. Zum Heiligen Abend, der in diesem Land "la Noche Buena", die "Gute Nacht", genannt wird, kommt häufig die ganze Familie um den festlich geschmückten Tisch

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.



zusammen. Dabei warten die Landleute Spaniens mit dem großen Festtagsschmaus nicht bis zum ersten Weihnachtsfeiertag. Würstchen mit Kartoffelsalat zu Heiligabend - eine deutsche Tradition, die sich in vielen Familien bis heute bewahrt hat - wären hier undenkbar. Und so beginnt in Spanien das große Weihnachtsessen offiziell am 24. Dezember, abgesehen von großen Vorweihnachtsessen, wo Freunde, Familien, vor allem auch Firmen, Behörden und Vereine ihre Mitarbeiter:innen und Mitglieder:innen zu prachtvollen Festmahlen zusammenbringen.

Zu Heiligabend liegt damit der Fokus unter dem Weihnachtsbaum auf kulinarischen Highlights - denn Geschenke für die Liebsten gibt es traditionell erst zum Dreikönigstag. Die traditionelle Menüauswahl an Weihnachten ähnelt jener zu Silvester. Als Vorspeise werden häufig Meeresfrüchte («*mariscos*») wie Langostinos, Gambas, Hummer oder Austern serviert. Zum Hauptgang steht meist Geflügel ganz oben, welches zum großen Fest je nach Region nach ganz eigener Rezeptur gefüllt wird - ob Pflaumen oder Äpfel, ob Rosinen oder Kastanien, ob Pinienkerne oder Zitrusfrüchte mit Honig: je nachdem, welche Reichtümer der eigene regionale Garten oder der Einkauf auf dem Markt hergibt. Ebenfalls als Hauptgang sehr beliebt sind *besugo* (Brasse), *cochinillo* (Spanferkel), *cordero* (Lamm) oder *cerdo ibérico* (iberisches Schwein). Mit fast so vielen Variationen wie Köch:innen punktet der Weihnachtsklassiker *besugo al horno* (Graubarsch aus dem Ofen) sowie viele unterschiedliche Gerichte mit *bacalao* (Stockfisch). In Galicien beispielsweise wird zum Fest *bacalao con coliflor* (Stockfisch mit Blumenkohl) serviert, während im Baskenland *porrusalda*, eine ebenso einfache wie leckere Suppe aus Stockfisch, Lauch und Kartoffeln auf dem festlichen Tisch angerichtet wird. Zu allen Festtagsgerichten ist Olivenöl aus Europa eine unverzichtbare Zutat, die den Geschmack jeder Küche der Welt bereichert und auch zu Weihnachten eine gesunde und schmackhafte Note verleiht, die jede:r schätzt. Mit mehr als 200 Sorten, die allein nur in Spanien angebaut werden, bietet es zudem die größte Bandbreite an verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen. Von bitter bis pfeffrig - der Geschmack hängt von der Olivenart, dem Anbaugebiet, dem Reifegrad der Früchte, den Bodenverhältnissen und den klimatischen Bedingungen ab.

## Weihnachts-Dessert mal anders: Von Traditionen und originellen Twists

Als Dessert werden in diesem Land zumeist traditionelle spanische Süßigkeiten oder "turrón" aufgetischt. Die wohl bekannteste Weihnachtsspezialität ist eine Süßigkeit, die zwischendurch oder nach dem Festessen serviert wird und aus gerösteten Mandeln, Zucker, Eiweiss und Honig besteht. Manchmal werden dazu auch kandierte Früchte, Schokolade oder Marzipan gereicht.

Passend für das anstehende Weihnachtsmenü hat die bekannte Food-Bloggerin und TV-Starköchin Felicitas Then im Rahmen der Zusammenarbeit mit der "Olive Oil World Tour"-Kampagne ein originelles Dessert kreiert: einen **Blutorangen-Kuchen mit nativem Olivenöl extra, karamellisierten Pistazien und Joghurt**. Mit dieser Kreation wird das

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.



diesjährige Bankett zu Festtagen garantiert ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Natives Olivenöl extra bringt dabei eine besondere Note und Vielfalt mit ein, die nicht nur Desserts zu einem Highlight der Extraklasse macht.

**Blutorangen-Kuchen mit nativem Olivenöl extra, karamellisierten  
Pistazien und Joghurt  
(von Felicitas Then)**

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.



## Zutaten für ca. 12 Stück (1x Kuchen)

Für eine 26 cm Springform:

- 4 Orangen, Bio
- 40 g + 150 g Zucker
- 4 EL brauner Rum
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 Eier (L)
- 1 große prise Salz
- 1 Vanillezucker
- 1/2 Zimt
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Olivenöl, extra nativ
- eine Hand voll karamellierte Pistazien
- 200 g Joghurt

## Zubereitung:

Zuerst die Schale einer Orange abreiben. Den Saft von 3 Orangen auspressen, 2 Orangen mit dem Messer schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Für den Orangensirup den Orangensaft von 2 Orangen, 40 g Zucker sowie Rum und Rosmarin in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze kochen und 5 Minuten reduzieren lassen.

Den Backofen auf 180 C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Eier, Salz, Orangenschale, den restlichen Zucker sowie Vanillezucker und Zimt in eine Schüssel geben. Schlagen,

*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.



bis die Mischung schaumig wird. Natives Olivenöl extra langsam unter Rühren hinzufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und zusammen mit dem Saft der letzten Orange mit der Ei-Mischung verrühren.

Die Orangenscheiben in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform legen, mit 2 EL Sirup beträufeln. Den Rest des Sirups für später aufbewahren. Kuchenteig über die Orangen gießen. Etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Für die Pistazien: Die Pistazienkerne aus der Schale lösen. Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren, dabei nur umrühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Die Pistazien einrühren und darauf achten, dass sie vollständig mit Karamell bedeckt sind. Die Mischung auf ein Stück Backpapier geben und fest werden lassen. Dann vorsichtig voneinander trennen.

Zum Schluss den Kuchen umdrehen, Backpapier abziehen und den Sirups über den Kuchen gießen. Kuchen in Stücke schneiden und mit karamellisierten Pistazien sowie einem Klecks Joghurt servieren.

### **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:

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

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



Folgen Sie uns auf:

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

[https://www.instagram.com/oliveoilworldtour\\_de/](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