

Von Florian Gast
 Rund 100 Olivenöl-Produzenten und -Händler präsentieren auf der Praterinsel insgesamt etwa 1500 verschiedene Olivenöle einem äußerst interessierten Münchner Publikum.

Bereits wenige Minuten nach der Eröffnung am Samstag Mittag drängten die Besucher in die herrlichen Gewölbhallen des Veranstaltungsortes. Dort, wo früher Schnaps, Likör und Essig hergestellt wurden, ließen sich in aller Ruhe die verschiedenen Geschmacksnuancen der Öle erforschen. Anschließend erfreut sich Olivenöl einer immer größeren Beliebtheit und auch die vielfach beschriebenen, positiven Wirkungen auf unsere Gesundheit dürften hier Unterstützung leisten. Wer jedoch den Weg zur einer solchen Messe antritt, weiß bereits die herrlichen Aromen einer „Extra Vergine“-Spitzenqualität zu

schätzen. Man diskutiert über minimalen Säuregehalt, nussigen oder fruchtigen Geschmack, Farben, die mal mehr ins Grüne, mal mehr ins Goldgelbe wechseln und über die schonendsten Methoden, der sensiblen Mittelmeerfrucht das kostbare Öl der ersten Pressung zu entlocken. Die Ergebnisse sind inzwischen beinahe so vielfältig wie bei Wein und so verwundert es auch nicht, dass die Diskussionen über die besten Kombinationen der Olivenöle mit dem jeweils passenden Gericht gleichermaßen hitzig geführt werden.

Hochwertiges, kalt gepresstes Olivenöl ist das Ergebnis eines

Flüssiges Gold zieht an „Olio 2005“, die Spezialmesse für Olivenöle, findet großen Zuspruch

Prozesses, der auch heute noch überwiegend auf Handarbeit und Tradition setzt. Vom besonders schonenden Pflücken der empfindlichen Früchte bis zum Einsatz von Jahrhunderte alten Pressmethoden. Top-Qualitäten sind meist nur in überschaubaren Mengen zu erhalten und der Preis für ein solches Erzeugnis kann in der Regel schon auf Grund des hohen Personaleinsatzes – nicht unter acht bis zehn Euro pro Liter liegen. Eine Erkenntnis, die Discount-Anhänger und Jünger der „Geiz ist Geil“-Mentalität die Augen öffnen sollte. Freunde hochwertiger Olivenöle sind jedoch nicht selten bereit, deutlich über zehn Euro für begehrte Sorten auf den Tisch der Anbieter zu legen. So lässt sich die Bezeichnung „flüssiges Gold“ für Olivenöl vielleicht nicht nur auf Grund der Seltenheit, sondern auch auf den Preis bezogen



Großer Andrang bei den Ausstellern der OLIO 2005.

Fotos: fg

dem seinen zwei Publikationen empfohlen: „Lebenselexier Olivenöl“ von Regina Rosenfelder (6,95 Euro) und „Das große Buch vom Olivenöl“ von Sylvie Tardrew und Guillaume de Lautren. Neben illustrierten Geschichten beinhalten beide Bücher viele Informationen und Tipps rund ums Thema.

Florian Gast



Stilvolle Präsentation der edlen Olivenöle