

„Olio 2005“ auf der Praterinsel

Die Spezialmesse für Olivenöle ist nicht nur für Feinschmecker ein sinnliches Erlebnis

München – Zum dritten mal insgesamt und zum ersten mal in München veranstaltet die Zeitschrift Feinschmecker die einzige Spezialmesse für Olivenöle. Am 04. und 05. Juni stellen über 120 Produzenten ihre mediterranen Produkte einem interessierten Publikum auf der Praterinsel vor.

Olivenöl bereichert unsere Ernährung bereits seit Jahrtausenden. In den letzten Jahren fanden besonders die positiven Einflüsse auf unsere Gesundheit große Beachtung. Einem anderen Aspekt jedoch, dem Bereich Geschmack, widmet sich in erster Linie die „Olio“, die ihren Besuchern unter anderem ein Seminar mit Verkostung von unterschiedlichsten Olivenölen anbietet. Natürlich kann man als Besucher auch einfach von Stand zu Stand gehen und sich selbst durch die unglaubliche Vielfalt der Olivenöle probieren.

Am Samstag, um 15.30 Uhr werden in einer feierlichen Zeremonie die „Olio Awards“ an die besten Olivenöl-Produzenten der Welt



G. Wrage für
DER FEINSCHMECKER

vergeben und wahrscheinlich werden diese Köstlichkeiten im Nu ausverkauft sein. Denn erstmals können die Besucher die Produkte auf der Messe nicht nur verkosten, sondern auch gleich vor Ort kaufen. Eine gute Möglichkeit, ein Sortiment an Olivenölen für Zuhause zu erwerben und die eigenen Küchen-kreationen zukünftig perfekt zu verfeinern.

Für Kulinarisches an den zwei Tagen sorgt der bekannte Münchner Gastronom Holger Stromberg mit einem Bistro, einer Weinbar und einem Biergarten.

Die Messe „Olio“ auf der Praterinsel nahe der Maximilianstraße beginnt am Samstag, den 4. Juni, um 12 Uhr und ist an diesem Tag bis 20 Uhr geöffnet, am Sonntag, dem 5. Juni beginnt die „Olio“ um 11 Uhr und endet um 17 Uhr. Die Tageskarte kostet pro Person 6 Euro, für beide Tage 10 Euro. Die Karten sind am Messeingang erhältlich.

Florian Gast