

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



kuriositätensammlung
Olivenöl, seine Vorzüglichkeit liegt im Kern



der olivenbaum

stellt sich vor

Der Olivenbaum ist äußerst robust, **wächst eher langsam** und hat eine **Lebenserwartung von mehreren 100 Jahren, in denen er Oliven trägt**.

Hoher Symbolwert

Egal ob beim Züchter oder dem Betrachter, der Olivenbaum löst immer viele Emotionen aus. Es ist das Wahrzeichen für ein langes **Leben** und die **Ewigkeit**, für **Frieden** und die **Weisheit**, für **Kraft** aber auch für **Wertschöpfung, Fruchtbarkeit, Licht** und **Reinheit**.

Ästhetik des Olivenbaums

In jungen Jahren glatt und rund, wird der Stamm des Olivenbaums im Laufe der Jahre krumm und rau. Unabhängig von den Jahreszeiten ist der **Olivenbaum immer grün und schön**. Je nach Sorte gibt es unterschiedliche Größen und Formen. Die Blätter sind **gerade, länglich, mehrfarbig** (eine Seite dunkelgrün, die andere schimmert silbrig).

Die 4 bedeutenden Lebensphasen des Olivenbaums

JUGEND
1 bis 7 Jahre



PRODUKTIONSBEGINN
7 bis 35 Jahre



ERWACHSEN
35 bis 150 Jahre



ALTERUNG
ab 150 Jahre



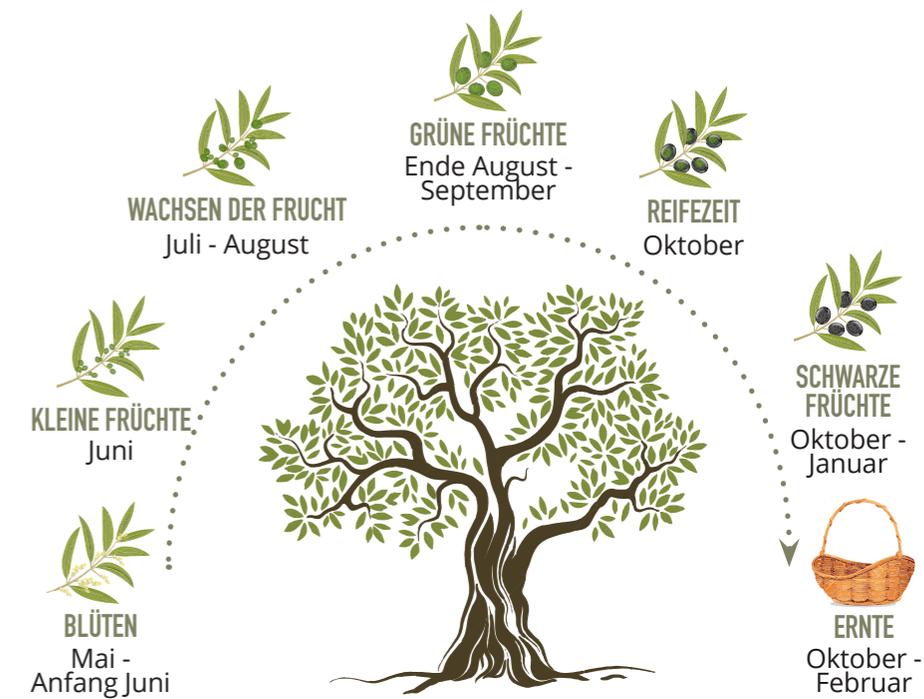
wussten sie schon?

Gemeinsam mit dem Getreide und den Weinreben steht der Olivenbaum für den mediterranen Dreiklang, d. h. diese Komponenten bilden bereits seit der Antike die Grundlage der Ernährung im Mittelmeerraum.

was bedeutet reifezeit?

Es handelt sich um den Zeitpunkt, zu dem die Olive zu reifen beginnt: je nach Sorte wechselt sie üblicherweise im Oktober ihre Farbe von grün zu schwarz.

der olivenbaum von Blumen zu Oliven



verschiedene sorten von Olivenbäumen

Eine große Sortenvielfalt

Weltweit gibt es **über 1.000 bis 2.000 Sorten von Olivenbäumen**. Die meisten **Sorten** sind **endemisch**, d. h. sie wachsen nur in einer mehr oder weniger großen speziellen Region. Dennoch gibt es auch einige Sorten, die aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit weit verbreitet sind (Picual, Hojiblanca, Arbequina...).

Eine Vielfalt an Eigenschaften

Die Wuchsform des Baumes, seine Blätter, aber auch der Ertrag an Oliven sind je nach Sorte sehr unterschiedlich. **Manche Olivenbäume bringen eine Ernte von 20 bis 30 kg Oliven pro Baum hervor, andere wiederum 100 kg oder sogar mehr.**

JEDER HAT SEINEN EIGENEN ZWECK UND ERTRAG

Auch wenn man aus allen Sorten Olivenöl gewinnen kann, so liefern dennoch nicht alle Sorten denselben Ertrag. Für manche Sorten bedarf es **5 bis 6 kg Oliven**, um **1 Liter Olivenöl** zu gewinnen, für andere Sorten hingegen sind für dieselbe Menge Olivenöl auch **8, 9, 10 oder mehr als 11 kg Oliven** notwendig.

wussten
sie schon?

100 der endemischen
Sorten werden
in Frankreich
angebaut.

die geschützten Ursprungsbezeichnungen



Für jede g.U. sind die **zulässigen Sorten** für diese Kategorie der Ursprungsbezeichnung in einem **Lastenheft festgeschrieben**. Die Auswahl basiert auf der **Historie des Gebiets der Ursprungsbezeichnung** sowie auf den dort **vorherrschenden Sorten** und deren Eigenschaften.

einige zahlen

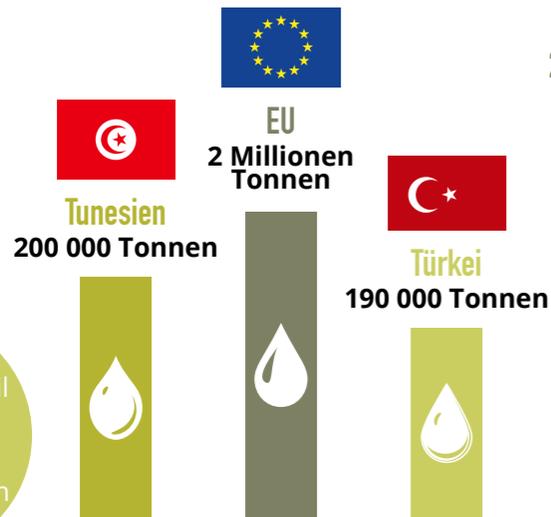
über die Herstellung von Olivenöl

PRODUKTION WELTWEIT*



3 Millionen
Tonnen

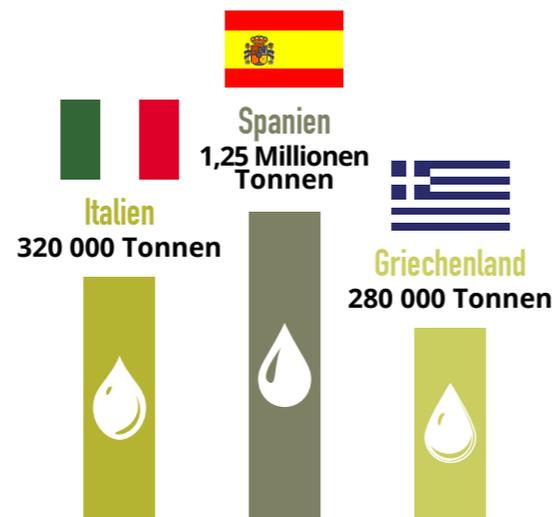
Frankreich
hat einen Anteil
von
0,16 %
an der weltweiten
Produktion



PRODUKTION IN EUROPA*



2 Millionen
Tonnen



Die Europäische
Union hat einen
Anteil von
67 %
an weltweiten
Olivenhainen

* Durchschnittliche Jahresproduktion über 5 Jahre - COI-Daten





die geschützten Ursprungsbezeichnungen



Für **Olivenöle mit g.U.** gilt ein fixes **Erntedatum**, das jährlich gemäß dem **Reifegrad der Oliven** und den insbesondere organoleptisch **erwarteten Produkteigenschaften** ermittelt wird.

die Olivenernte

Die so genannten „Olivades“

Sie finden zwischen **Oktober und Februar** statt. Das Erntedatum ist je nach Anbaugbiet, den dort angepflanzten Sorten und ihrem Reifegrad unterschiedlich. **Manche Sorten werden wenn sich die Farbe ändert gepflückt, während andere reif und mit dunkler Färbung geerntet werden.** Darüber hinaus erreicht jede Sorte zu einem anderen Zeitpunkt ihren Reifegrad. Interessant ist, dass für **Tafeloliven die Ernte Ende August / Anfang September beginnt, um grüne Oliven** zu bekommen.

Die 3 unterschiedlichen Methoden, Oliven zu pflücken

- **manuell**, per Hand oder mithilfe eines mechanischen Kamms
- **halb manuell**, mit mechanischen Kämmen oder Schüttelmaschinen
- **mechanisch**, mithilfe von Maschinen, die am Baumstamm rütteln oder speziell angepassten Maschinen, die nach dem Prinzip von Weinlesemaschinen arbeiten.

Zwischen Delikatesse und Technik

Das Pflücken der Oliven erfordert eine besonders sorgfältige Arbeitsweise. Die Oliven müssen sehr **achtsam gepflückt und gelagert werden**, um jegliche Stöße bestmöglich zu verhindern. Für die Produktion von Olivenöl müssen die beschädigten Früchte ausgesondert werden. In Gebieten, in denen Tafeloliven und Olivenöl hergestellt werden, werden **die Früchten** je nach **Verwendungszweck sortiert**: die größten (und schönsten) werden zu Tafeloliven, die kleineren Früchte dienen zur Herstellung von Olivenöl.

gewinnung des Olivenöls

Olivenöl ist purer Fruchtsaft: Das Öl wird mittels mechanischer Verfahren und insbesondere unter Temperaturbedingungen, die eine Veränderung des Öls nicht begünstigen (und den seit über 2.000 Jahren gleichen Prinzipien), aus den Früchten gewonnen. Abgesehen von **Waschen**, **Zerkleinern**, **Zentrifugieren** und **Pressung** fallen keine weiteren Bearbeitungsschritte für die Oliven an.

*wussten
sie schon?*

Zur Herstellung von
1 Liter Olivenöl braucht
man 5 bis 8 kg
Oliven.

Abzupfen
und Waschen



Zur Herstellung von qualitativ hochwertigen Ölen müssen die Früchte gesund und frisch sein (zwischen Ernte und Anlieferung in der Ölmühle darf nicht viel Zeit liegen), Verunreinigungen (Blätter, Zweige...) müssen entfernt und die Früchte müssen gewaschen werden.

Zerkleinern
und Schleudern



Die Oliven werden mit einem Mühlstein oder einem mechanischen Zerkleinerer zerkleinert, bis ein Brei aus Oliven entsteht. Schale, Fruchtfleisch und Kern werden gemeinsam zerkleinert. Durch das Schleudern werden die Öltröpfchen homogenisiert und verdichtet.

Ölgewinnung



Das Öl wird kalt gepresst:

- **Entweder durch Pressung:** Die Olivenpaste wird auf gestapelten Pressmatten (oder Filterscheiben) ausgelegt und durch zur Gewinnung von Öl gepresst. Diese Methode verschwindet immer mehr.
- **Oder durch Zentrifugieren:** Durch die unterschiedliche Dichte der Komponenten, aus denen sich die Olivenpaste zusammensetzt, ermöglicht das Zentrifugieren die Trennung von Öl, Wasser und Reststoffen (Rückstände von Fruchtfleisch, Kern und Schale).

Trennung



Zunächst wird das Fruchtwasser, das eine andere Dichte aufweist als die anderen Inhaltsstoffe, vom Öl getrennt (Öl ist leichter als Wasser). Dies geschieht entweder über manuelles Dekantieren (langsam, wodurch aufgrund der Oxidation die Gefahr auf Verderb besteht) oder über Trennung durch Zentrifugieren.

Pressung



Der letzte Schritt vor der Abfüllung ist die Pressung, die jedoch nicht zwingend vorgeschrieben ist. Der Geschmack des Öls wird durch die Pressung nicht beeinflusst.

Wussten Sie schon?

Nach der Gewinnung wird das Olivenöl in Edelstahlfässern an einem kühlen und trockenen Ort gelagert. Dies verhindert eine Oxidation, die schnell dazu führen könnte, dass das Öl ranzig wird.



Olivenöl

Lagerung und Aufbewahrung

Ein empfindliches Produkt

Obwohl es **nicht verderblich** ist, so ist das Olivenöl dennoch ein sehr **empfindliches Produkt**. Es bedarf **einer äußerst sorgsamem Abfüllung und Aufbewahrung**.

Ideal verpackt **ist das Öl vor Licht** (in einem Schrank oder einem lichtundurchlässigen Behälter) **und Luft** (verstopfter Behälter) geschützt. Eine gleichmäßige **Lagertemperatur** (zwischen 15°C und 20°C) gewährleistet nachhaltig gute Qualität. Bei Temperaturen unter 15°C besteht die Gefahr, dass das Olivenöl fest wird und weiße Flecken entstehen. Dieses natürliche Phänomen hat jedoch keinerlei Einfluss auf die Qualität oder den Geschmack. Die weißen Flecken verschwinden sofort, wenn das Öl einige Minuten Zimmertemperatur genießt.

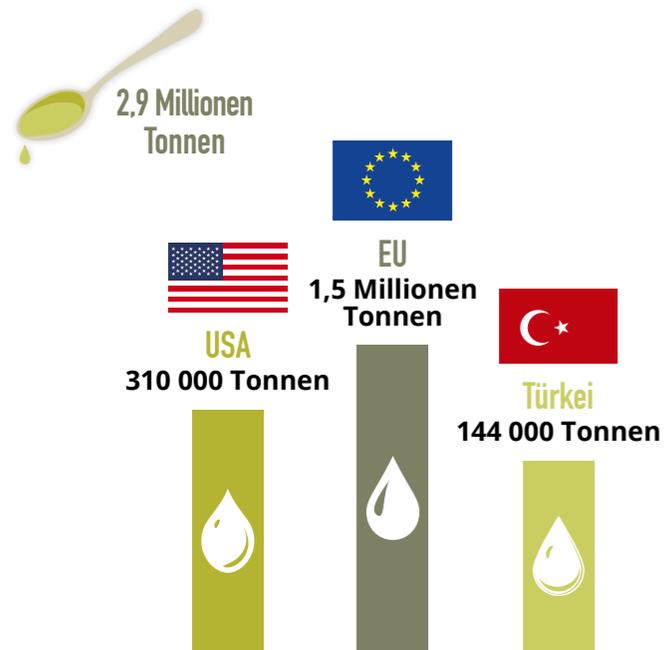
Vergängliche Qualität

Anders als Weine wird das **Olivenöl im Laufe der Zeit nicht besser!** Um die Geschmackseigenschaften des Olivenöls zu erhalten, ist es empfehlenswert, das Öl **innerhalb des auf der Flasche angegebenen Zeitraums** und 3 bis 6 Monate nach Öffnung der Flasche zu verbrauchen.

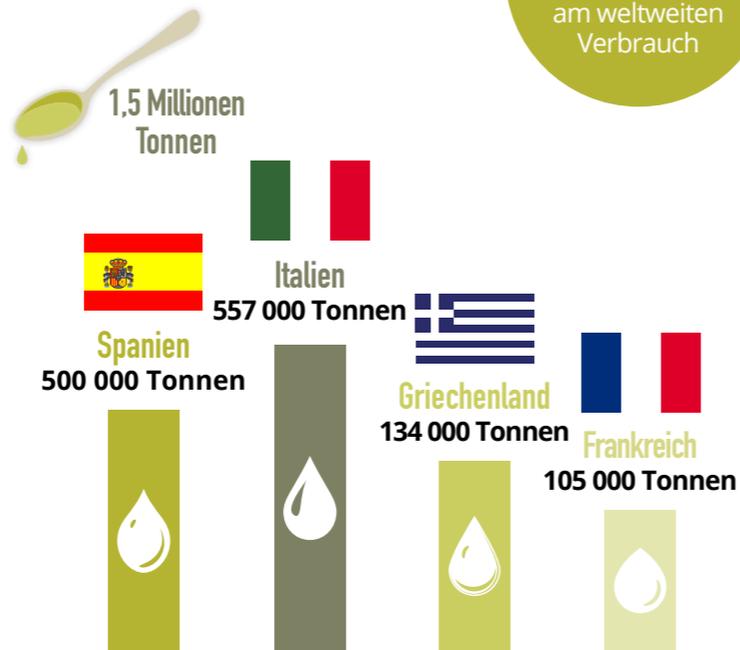
einige zahlen

über den Verbrauch von Olivenöl

VERBRAUCH WELTWEIT*



VERBRAUCH IN EUROPA*



Die EU hat einen Anteil mehr als 50% am weltweiten Verbrauch

* Durchschnittlicher Jahresverbrauch über 5 Jahre - COI-Daten



geschmack & verwendung

Geschmackssorten

Wie der Wein (rosé, rot, weiß) werden auch Olivenöle in **drei Geschmackssorten** unterteilt: **feiner Geschmack (goût subtil)**, **intensiver Geschmack (goût intense)** und **ursprünglicher Geschmack (goût à l'ancienne)**.

Der Geschmack des Öls wird beeinflusst entweder durch die **Olivensorte(n)**, das **Anbaugebiet** oder das **Know-how** der Menschen.

Jede dieser Geschmackssorten ist zwar in unterschiedlichen Kombinationen aus verschiedenen Aromen erhältlich, die im Kern jedoch eines gemeinsam haben: die Weichheit, Rundheit oder der intensive Geschmack.

Eine Vielfalt an Aromen für unzählige Verwendungszwecke!

Jedes Olivenöl sorgt für die Entfaltung seiner Aromen auf dem Teller und ist somit eine vollwertige Zutat für viele Speisen.



GOÛT SUBTIL



GOÛT INTENSE



GOÛT À L'ANCIENNE

Olivenöle aus **Oliven, die in reifem**, nahezu weichen Zustand schwarz geerntet und frisch verarbeitet wurden. **Im Allgemeinen mit dem weichen Aroma von Früchten** (trocken, reif, rot), blumig und mit leichter bis mittleren pflanzlicher Note. Mit leichter Bitterkeit und etwas Schärfe.

Zu den Olivenölen g.U. mit « feinem Geschmack (goût subtil) » gehören unter anderem: huile d'olive de Nyons g.U., huile d'olive de Nice g.U., Aprutino Pescarese g.U. (Italien), Sitia Lasithiou Kritis g.U. (Griechenland), Baena g.U. (Spanien), Azeite de Moura g.U. (Portugal).

Olivenöle, **die aus frischen Oliven gewonnen werden, die im reifen Zustand geerntet wurden** (grüne Oliven oder rotierend gepflückte Oliven). Diese Öle haben oft eine ausgeprägte Bitterkeit (scharf im Abgang) sowie eine leichte bis mittlere Schärfe. **Sie überzeugen durch pflanzliche, krautige Aromen** mit einer Note aus Artischocke, grüner Tomate, Basilikum...

Zu den Olivenölen g.U. mit « intensivem Geschmack (goût intense) » gehören unter anderem: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U., huile d'olive de Haute-Provence g.U. (Frankreich), Monti Iblei g.U. (Italien), Aceite de la Rioja g.U. (Spanien), Azeite de Trás-os-Montes g.U. (Portugal).

Öl aus **Oliven, die nach der Ernte 4 bis 8 Tage gelagert wurden** und vor der Gewinnung unter **geeigneten Bedingungen** gereift sind. Sie sind bekannt für ihre Note aus **schwarzen Oliven, Olivenpaste, Kakao**, Sauerteigbrot, Champignons, Vanille, kandierten Früchten, ohne jegliche Bitterkeit und Schärfe...

Zu den Olivenölen g.U. mit « ursprünglichem Geschmack (goût à l'ancienne) » gehören unter anderem: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. - olives mûrées, huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. - olives mûrées...



kleiner tip

Olivenöl kann roh oder warm und für beliebige Gerichte verwendet werden. Die Auswahl des passenden Olivenöls richtet sich einerseits nach der Kochart und andererseits nach der geschmacklichen Verbindung zwischen dem Öl und den verwendeten Lebensmitteln.

geschmack & verwendung

Einsatz in der Küche

Verwendung des perfekten Olivenöls

Anders als andere pflanzliche Öle, die nur roh verwendet werden können (z. B. Nussöl), kann Olivenöl **warm und kalt** verwendet werden. Aufgrund seiner Reinheit, d. h. es ist unveredelt, bietet es zudem eine sehr abwechslungsreiche Geschmackspalette (die Gewinnungstechniken sorgen dafür, dass die geschmacklichen Eigenschaften der Olive im Öl erhalten bleiben).

Vom Salat bis hin zu Pommes Frites!

Olivenöl **verträgt Hitze extrem gut**. Der **Rauchpunkt** liegt bei **210 °C**, weshalb es ohne Qualitätseinbußen erhitzt werden kann. Dennoch kann es bei einer Erhitzung über 180 °C gelegentlich zu einer Minderung der Geschmacksaromen kommen, was bei Verwendung von g.U. Ölen sehr schade ist.

Zum Kochen empfehlen wir daher ein natives Olivenöl extra aus Europa, zu dem **Sie am Ende des Kochvorgangs ein g.U. Olivenöl hinzugeben können**. **Ebenfalls möglich sind schnelle Kochvorgänge** (z. B. Anbraten von Eiern).

geschmack & verwendung

Herrliche Verbindungen

Auswahl des perfekten Olivenöls

Die Vielfalt an Aromen bietet viel Raum, den Geschmack der Speisen zu intensivieren, zu betonen und für überraschende Momente zu sorgen. Egal ob Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Früchte oder auch Gebäck... **Olivenöl sorgt stets für perfekte Verbindungen.** Die Kombination aus Olivenöl und Speisen verlangt stets ein ausgewogenes Gleichgewicht der Aromen. Auch müssen die einzelnen Zutaten zueinander passen.

Perfekt vereinen lassen sich:

- die weichen Aromen von **Olivenölen mit feinem Geschmack (goût subtil)** mit Gemüse (Salate, Karotten, Zucchini...), Fischfilets, Früchten, Desserts...
- die pflanzlichen Aromen von **Olivenölen mit intensivem Geschmack (goût intense)** mit geschmacksintensiven Zutaten, wie z. B. mediterranes Gemüse (Artischocken, Auberginen, Tomaten...), stärkehaltige Lebensmittel, Fleisch, fetthaltige Fische...
- die holzigen Aromen von **Olivenölen mit ursprünglichem Geschmack (goût à l'ancienne)** mit Meerestieren, Wild, Sommergemüse, Rucola, Auberginen, Kartoffeln...

Selbstverständlich darf in der innovativen Küche auch phantasievoll nach eigenem Geschmack gekocht werden. **Die Parole lautet: seien Sie erfinderisch, innovativ und kochen Sie mit Freude!**



nur wenige Tropfen für intensiven geschmack!

Die Olivenöle g.U. haben einen Eigengeschmack, der je nach Sorte, Anbaugbiet und Know-how sehr unterschiedlich ausfallen kann. Um selbst einfache Rezepte zu verfeinern (Kartoffelpüree, Nudeln, Fisch...) reichen bereits wenige Tropfen. Gute Lebensmittel, Kreativität, etwas Zeit (aber nicht zwingend viel Zeit), Olivenöl und schon werden Sie zum Chefkoch!



den geschmack beherrschen

« Mit Olivenöl kann man alles machen, was auch mit anderen Fetten möglich ist. Die richtige Verwendung muss erlernt werden, bis man ein wahrer Meister des Geschmacks ist. Denn wer mit dem intensiven Aroma nicht vertraut ist, läuft Gefahr, dass das Öl zu vorherrschend ist. Wie auch im ganzen Leben, kommt es in der Küche auf das richtige Maß an. »

Christian Etienne - Sternekoch

geschmack & verwendung

Tipps vom Fachmann

Im Idealfall haben Sie mehrere Olivenöle vorrätig

- eines für « jeden Tag »
- und 2 oder 3 Olivenöle g.U. oder IGP (oder lokale Sorten), in kleinen Behältern und mit unterschiedlichen Aromenoten, um Ihren Speisen den perfekten Geschmack zu verleihen.

Verwenden Sie das Olivenöl als sei es ein Gewürz oder noch besser...
als eine der Zutaten!

Achtung

Bewahren Sie das Olivenöl geschützt vor Wind und Licht auf.

Wenn Sie Ihr Olivenöl gerne in ein hübsches Gefäß umfüllen möchten, achten Sie darauf, dass es nicht porös ist. Falls das Behältnis durchsichtig ist, bewahren Sie es im Schrank auf.

Wussten Sie schon?

Wenn Sie ein **Olivenöl g.U.** verwenden, **reichen bereits wenige Tropfen, um die Aromen in vollem Umfang genießen zu können.**

die hinweise auf dem etikett beachten um die perfekte Auswahl zu treffen

Verschiedene Informationen

Auf dem Etikett von Olivenölen müssen bestimmte Informationen vermerkt sein, insbesondere:

- **Handelsbezeichnung**, nehmen Sie bevorzugt vergine oder natives Olivenöle extra
- **Herkunft** des Olivenöls (bestimmt durch den Ort, **an dem die Olivenernte stattfindet**, und den Ort, **an dem das Öl gewonnen wird**)
- **Kategorie des Olivenöls**, die das Olivenöl näher beschreibt: für natives Olivenöle extra wird sie z. B. durch den Satz erste Güteklasse - direkt aus Oliven ausschließlich „mit mechanischen Verfahren gewonnen“.
- **Nettogewicht des Produkt**, ausgedrückt in Liter, Zentiliter oder Milliliter
- **Mindesthaltbarkeitsdatum**, ausgedrückt durch den Satz „mindestens haltbar bis“ oder „mindestens haltbar bis Ende“.
- **Lagerbedingungen**
- **Name (oder Firmenname) und Adresse des für die Vermarktung Zuständigen, die in keinerlei Zusammenhang steht mit der Herkunft des Olivenöls.**

Das Etikett kann weitere Informationen enthalten, die jedoch nicht verpflichtend sind: Olivensorte, Erntedatum, Erntemethode...



herkunftsbezeichnung: g.u.
ein g.u. Produkt
erkennen sie am
aufgedruckten
logo!



Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) gewährleistet **eine Verbindung zwischen Produkt und Anbaugebiet** (geografische Zone, Klima, Geologie, Know-how...). Sie bezieht sich auf ein **typisches Produkt**, das **einzigartig** ist in **seiner Herkunft** und den damit verbundenen Elementen (Sorten, Herstellungs- und Verarbeitungsbedingungen...). Diese Bezeichnung steht für die **Produktion, Verarbeitung und Entwicklung** des Produkts, die allesamt an einem **bestimmten geografischen** Ort sowie mit einem anerkannten und nachgeprüften **Know-how stattfinden**.

Die Bezeichnung g.U. steht auf dem Etikett, vor oder hinter dem Namen.



Konzeption, Realisation und Redaktion: France Olive
© Umschlagsfotos: Magali Ancenay.

www.lookingfortheperfectfood.eu



France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - Frankreich
+33 (0)4 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN
UNION FINANZIERTE
KAMPAGNE

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

