

Olivenöl

WWW.OELEA.DE



Natives Olivenöl extra



Erinnert an die Weinherstellung: Die reifen Oliven werden noch am Tag der Ernte ohne Vor- oder Nachbehandlung zur Ölmühle gebracht.

Natives Olivenöl bedeutet soviel wie *naturbelassenes Olivenöl*, der Zusatz *extra* steht für die höchste Qualitätsstufe. Naturbelassen ist das Öl deshalb, weil bei der Olivenölerstellung nur bewährte mechanische Verfahren, wie beispielsweise die Kaltpressung oder Kaltextraktion, zum Einsatz kommen. Weder die Oliven, noch das fertige Öl werden vor- oder nachbehandelt.

Natives Olivenöl extra ist demnach ein unbehandeltes Naturprodukt höchster Qualität, das seit Jahrhunderten auf die gleiche Art aus gereiften, ganzen Oliven gewonnen wird.

Sofort nach der Ernte werden die reifen Oliven zuerst gemahlen und dann schonend kalt gepresst oder kalt extrahiert. Dabei bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe der Olive erhalten. Das Ergebnis ist ein Pflanzenöl mit intensiver grüner bis goldgelber Farbe, einem fruchtigen Geschmack und charakteristischem Geruch.

Gutes Olivenöl ist wie guter Wein. Nicht nur von der Form her ähneln sich die Weintraube und die Olive. Auch die Endprodukte Wein und Olivenöl sind in vielerlei Hinsicht vergleichbar. Qualitätsunterschiede treten je nach Reifegrad

der Oliven und der Sorgfalt bei der Weiterverarbeitung auf.

Je nach Anbaugebiet, Klima, Oliven-Sorte und Verarbeitungsprozess kann ein Olivenöl entweder leicht und mild oder robust und würzig ausfallen. Beim Geschmack sind **Fruchtigkeit**, **Schärfe** und **Bitterstoffe** positive Attribute, die in einem guten Olivenöl immer nebeneinander ausgewogen vorkommen.

Was ein **gutes Olivenöl** ausmacht, oder welches das Richtige Öl ist, hängt auch vom Einsatzgebiet ab. So wie beim Wein, gibt es Gerichte die durch ein würziges Öl erst richtig zur Geltung kommen, andere Rezepte harmonieren besser mit einem milderem, leichtem Öl. Und natürlich ist es wie beim Wein auch beim Olivenöl letztendlich reine Geschmacksache was für Sie ein gutes Olivenöl ausmacht.

Güteklassen von Olivenöl in Europa

Die **Qualität von Olivenöl** wird durch die europäische Verordnung Nr. 1234/2007 geregelt. Dort werden verschiedene Güteklassen für Olivenöl definiert, von denen die höchste Kategorie die "NATIVE OLIVENÖLE" sind:

Native Olivenöle sind "Öle, die aus der Frucht des Ölbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen wurden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren [...]"

Bei Olivenöl das in Deutschland in den Handel gebracht wird, muss dies auch durch einen standardisierten Zusatz auf der Verpackung kenntlich gemacht werden, den Sie bei fast allen Ölen nachlesen können: „erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“.

Weitere Unterscheidung nach Säuregehalt

Der **Säuregehalt von Olivenöl** ist eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale. Je niedriger der Säuregehalt von Olivenöl, desto höher ist die Qualität, denn der Säuregehalt lässt einen Rückschluss auf die Qualität der verwendeten Oliven zu. Bei alten, überreifen oder sogar faulen Oliven steigt der Säuregehalt stark an. Der Säuregehalt lässt sich geschmacklich nicht ermitteln und kann nur im Labor gemessen werden.



Je nach **Gehalt an freien Fettsäuren** (berechnet als Ölsäure) werden *native Olivenöle* weiter unterschieden. Hierzulande wird praktisch nur natives Olivenöl mit der Zusatzbezeichnung *extra* verkauft, das einen besonders niedrigen Säuregehalt von weniger als 0,8 g pro 100 g Olivenöl aufweist. In Deutschland sind je nach Herkunftsland des auch folgende Bezeichnungen gängig:

Sprache	Bezeichnung
Deutsch	Natives Olivenöl extra
Englisch	Extra virgin olive oil
Französisch	Huile d'olive extra vierge
Griechisch	εξαιρετικό παρθενο ελαιολαδο
Italienisch	Olio extra vergine di oliva
Spanisch	Aceite de oliva virgen extra

Kaltgepresstes Olivenöl

Häufig liest man auch die Bezeichnung *kaltgepresstes Olivenöl*. In Deutschland ist die

Meinung verbreitet, es handelt sich dabei um etwas Besonderes.

Das Verfahren der Kaltpressung ist ein sehr schonendes Herstellungsverfahren, das sich seit Jahrhunderten bewährt hat. Jedoch sind die allermeisten Olivenöle heutzutage kaltgepresst oder kaltextrahiert. Der Hinweis "kalt gepresst" oder kaltextrahiert ist deshalb, anders als man meinen könnte, kein so besonders wichtiges Qualitätsmerkmal, sondern absoluter Standard.



Eine alte Olivenpresse. Durch drehen des Gewindes wird der Olivenbrei wie in einem großen Schraubstock ohne Wärmezufuhr kaltgepresst.