

# INHALT



40



82



50

5 Editorial • 150 Rezept-Index • 152 Impressum

## 10 MAGAZIN

Auftakt in Goldgrün: Tipps und Tricks fürs Kochen und Backen mit Öl, Buchempfehlungen, das teuerste Öl der Welt, Olivenölproduktion der Länder im Zahlenvergleich

## 16 STARTKLAR FÜR DEN ERSTEN GANG

Spitzenköche aus Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien und Griechenland präsentieren leichte Rezepte für mediterrane Snacks, Salate und Vorspeisen

## 38 OLIVENÖL-MANIFEST

DER FEINSCHMECKER und „MERUM“ fordern schärfere Kontrollen und Gesetze gegen den Etikettenschwindel mit Olivenöl

## 40 AUF DIE GRUNDLAGE KOMMT ES AN

Wenige Zutaten, schnelle Handgriffe – fertig sind schmackhafte Marinaden, aromatisierte Öle und Vinaigrettes. Was braucht man mehr? Richtig: Brot und Fladen

## 46 EINKAUFSTIPPS/WARENKUNDE

Wir erklären, worauf Sie beim Kauf von Olivenöl achten müssen, und geben eine Übersicht, wie Olivenöle je nach Region und Olivensorte schmecken können

## 50 DEUTSCHE GRIECHEN

Viele der besten Öle des Landes werden von Aussteigern gemacht. Sie werfen den deutschen Lebensstandard über Bord, um ihr Glück im Grünen zu finden

## 60 FLEISCH, FISCH, PASTA

Ob edler Hummer oder schnelle Spaghetti, Spanferkel oder Lamm – Olivenöl veredelt Hauptgerichte. Der Botenstoff für Aroma und Schmelz sorgt für gute Laune bei Tisch

## 82 DIE BESTEN ÖLE

Unsere Auswahl von 120 Spitzenölen von Italien bis Australien bietet Gaumenfreuden für jeden Geschmack – von sehr mild und fast süß bis intensiv, feinherb und pikant





116



106



134



120

**105** VERKOSTUNGSKUNDE  
Übung macht den Öl-Meister – wir zeigen Ihnen, wie Sie Olivenöle richtig beurteilen können

**106** ÖL UND GESUNDHEIT  
Olivenöl tut gut: Es senkt schädliches Cholesterin, beugt Entzündungen und Infarkten vor und ist sogar ein potentes Mittel, um Krebs zu verhindern

**110** DER ÖL-SOMMELIER  
Im Mailänder Restaurant von Gino Celletti können Gäste ihre Menüs samt Weinen nach dem Olivenöl auswählen

**112** VOM BAUM IN DIE FLASCHE  
Bei der Ernte der Oliven und der Pressung in der Mühle sind Fingerspitzengefühl und Tempo gefragt. Viele Details entscheiden über Qualität. Das wussten schon die Römer

**116** DURCHLAUCHT IN STIEFELN  
Die römische Principessa Marina Colonna macht sich für uns gern die Finger schmutzig: Ihr Olivenöl aus Molise ist eines der besten Italiens. Ein Dankesbrief

**120** DER PERFEKTE SCHLUSSPUNKT  
Zum Finale eines Menüs zeigt Olivenöl, was in ihm steckt. Das Multitalent passt auch zu Desserts, Kuchen und Eis. Sieben Rezepte auf einen Streich – einfach überraschend!

**130** DER FEINSCHMECKER-CLUB  
Genuss auf Bestellung: ausgezeichnete Öle, schönes Zubehör für die Küche, eingelegte Oliven

**134** HANDLICHES DESIGN  
Passendes Geschirr bringt die Mittelmeerküche optimal zur Geltung: Accessoires aus Olivenholz, Edelstahl und Porzellan

**138** DREISTE GAUNERSTÜCKE  
Wolfram Siebeck über den großen Schwindel beim Olivenöl – und naive Konsumenten

**140** DEUTSCHE PERFEKTION DOWN UNDER  
Der Ingenieur Knut Kammann macht im australischen Neusüdwales eines der besten Öle des Landes. Dafür hat er italienische Sorten auf den fünften Kontinent verpflanzt

**145** GUTE ÖLQUELLEN  
100 Geschäfte von Sylt bis Garmisch-Partenkirchen

TITELFOTO: Wolfgang Schardt, Styling: Maria Grossmann, Foodstyling: Anne-Katrin Weber