

A close-up photograph showing a stream of golden olive oil being poured from a glass bottle into a shallow glass dish. In the background, a woven basket filled with several round, golden-brown loaves of bread sits on a wooden surface. The scene is lit with warm, natural light, creating a rustic and appetizing atmosphere.

Brot
und richtig
gutes Olivenöl.
Mehr braucht's
nicht. Zum
Glück.

► Nach 2016
wurde Istrien auch
2017 wieder als weltbeste
Olivenöl-Region
ausgezeichnet.

Olivenöle aus Istrien zählen zu den besten der Welt, werden ausschließlich kalt gepresst (extra vergine oder natives Olivenöl Extra) und veredeln in ihrer Heimat fast jedes Gericht. Kaum jemand kennt die Szene besser als »Ölpapst« Marco Oreggia aus Italien, Herausgeber des internationalen Olivenöl-Guides »Flos Olei«.

Wann haben Sie Olivenöl aus Istrien zum ersten Mal getestet?

2005. Und es war Liebe auf den ersten Schluck. Zunächst nahmen wir zwei istrische Produzenten in unseren Olivenöl-Führer auf, der damals noch »L'Extravergine« hieß. Im Folgejahr waren es zehn, 2017 bereits 60 – mehr als aus der Olivenöl-Hochburg Toskana.

Wie lässt sich der Siegeszug von Istriens Olivenöl beschreiben?

Istriens Olivenölproduktion hat sehr großes Potenzial und bereits viel erreicht, weil die Produzenten hart an der Qualität arbeiten und auf autochthone Sorten mit typischen Charaktermerkmalen setzen.

Was macht das Öl einzigartig?

Was Istrien einzigartig macht, ist der Reichtum an autochthonen Sorten, denn gerade sie tragen zur Erkennbarkeit bei, machen das lokale Olivenöl unverwechselbar. Damit und mit der sehr hohen Qualität des Öls ist Istrien eine fixe Größe im internationalen Spitzenfeld.

Agrolaguna ist mit rund 65.000 Ölbäumen einer der größten Olivenölersteller in Kroatien. Kann man die Qualität dieser Öle mit der von kleinen Produzenten vergleichen?

Offen gesagt bewirkt die Produktionsquantität bei Olivenöl keinen Qualitätsunterschied. Um eine Top-Produktion zu erreichen, muss man den Prozess optimal lenken – angefangen bei der Landwirtschaft und Technologie bis zur finalen Lagerung des fertigen Produkts.

Welche istrischen Sorten sollte jeder Olivenöl-Fan einmal probiert haben?

Auch wenn jede autochthone Sorte auf ihre Art interessant ist: »Bjelica« und »Buža« sind für Liebhaber ein Muss.



Olivenbäume benötigen viel Zeit zum Wachsen, können jedoch mehrere hundert Jahre alt werden, sogar Jahrtausende überstehen. // Die Adressen der besten Olivenölproduzenten finden Sie auf den Seiten 63 bis 68, Bezugsquellen in Deutschland und Österreich auf Seite 45.

ÖL vom Feinsten

INTERVIEW MIT MARCO OREGGIA:
KARIN HAUENSTEIN

**TOP
2017** →

FLOS OLEI ist der bedeutendste Olivenölführer der Welt. Autor Marco Oreggia gilt als »Robert Parker des Olivenöls«.
www.marco-oreggia.com



Und Ihr ganz persönlicher Olivenöl-Favorit in Istrien?

»Bjelica« schätze ich am meisten, weil die Sorte perfekt zu Fisch- und Fleischgerichten passt, und zwar durch ihr charakteristisch grasartiges Aroma, die Bitternote und die Pikanz.

Welches Sorte empfehlen Sie generell zu welcher Speise?

Die optimale Kombination hängt von der Intensität der Frucht ab. Olivenöl kann leicht, mittel oder intensiv sein. Die Sorten »Bjelica« und »Rošulja« passen am besten zu Fisch und Fleisch. Das zarte Tomatenaroma des mittellintensiven Öls »Buža« harmoniert besonders gut mit Austern. Die pflanzliche Note von »Frantoio« passt zu Salaten und weißfleischigem Fisch, das leichte, fruchtige »Leccino« zu Fischcarpaccio und gedämpftem Fisch.

Ihr persönlicher Geheimtipp für eher ungewöhnliche Produkt-Ölivenöl-Kombinationen?

Für viele Arten von Biskuit verwendet man anstelle von Butter Olivenöl, einige Konditoren produzieren köstliche Olivenöl-Eiscreme und Schokoladenkuchen wird mit ein paar Tropfen zum Hit!

Wie lange kann man erstklassiges Olivenöl aufbewahren, ohne dass es an Qualität und Geschmack einbüßt?

Wir empfehlen Olivenöl der Qualität nativ extra innerhalb von 12 Monaten ab Herstellungsdatum zu verbrauchen, weil es licht-, temperatur- und luftempfindlich ist. Deshalb soll es auch in kleinen, dunklen Flaschen bei mäßiger Temperatur gelagert werden und nicht dem direkten Licht ausgesetzt sein.

Verraten Sie uns noch die besten istrischen Öle im aktuellen Guide?

Sonderauszeichnungen für weltbeste Produkte erhielten Klaudio Ipša für das reinsortige Öl der Sorte Frantoio in der Kategorie »intensiv fruchtig« und Aleksandra Vekić für das Olivenöl »Mate« in der Kategorie »mittelfruchtig«.