

## Olivenölprobe mit arteFakt in Hamburg

Conrad Bölicke von arteFakt ist Mitbegründer von Slow Food und macht sich seit nunmehr 18 Jahren für gutes, will sagen unverfälschtes, sortenreines Olivenöl stark. Ihm ist wichtig, dass die Olive als Frucht wahrgenommen wird und Olivenöl nicht nur als Fett, sondern als „Fruchtsaft“ mit einem reichen Aromenspektrum. „Olivenöl aus der Fettecke holen“, lautet sein Motto. Wir genossen am 19. Februar in Hamburg mit 25 Personen (davon 18 FECLer) eine wirklich spannende und außergewöhnliche Probe, die dem Aufbau eines mehrgängigen Menüs entsprach:

So begannen wir die Probe zunächst mit der Verkostung verschiedener sortenreiner Apfelsäfte von alten norddeutschen Sorten.

Es folgte eine Serie aus Olivenölen und kleinen Gerichten: Zunächst eine grüne Tafelolive, eine mittelreife und eine vollreife Öl-Olive. Hiermit eröffnete er die Analogie zur Weintraube und damit zu unseren Kenntnissen über Wein, die beim Olivenöl besser und weiter helfen als Kenntnisse über Butter oder Margarine. Danach gab es kretisches Olivenöl zum Verkosten und dazu passend Puylinsen mit Mangowürfeln und Schnittlauch, dazu Roggen-Crossy. Es folgte ein apulisches Olivenöl und dazu passend: geschmolzene Tomate mit Quitten-Minze-Gelee, gerösteten Pinienkernen und Weizen-Grissini. Danach griechisches Olivenöl aus Messenien mit Fetawürfeln, Zitronenzesten und frischem Oregano, dazu Pumpernickeltaler.

An dieser didaktischen Leiste erläuterte er den botanischen Obstcharakter einer Olive: Zunächst probierten wir das jeweilige Öl pur, gaben dann den Rest über die passende Speise und verkosteten sie ebenfalls. Erst das Olivenöl gab der Zubereitung die Form und eine erstaunlich angenehme Harmonie, die das pure Verkosten oft nicht erwartet ließ. Nebenbei erfuhren wir eine Menge über die geschmacksprägenden sekundären Pflanzenstoffe, die gute Olivenöle begleiten und deren gesundheitlich fördernden Wirkungen.

Es folgten Les Rattes-Kartoffeln mit sortenreinem Öl aus Katalanien (die Olive hatten wir als Vorspeise) und verschiedene Pesti:

Um den Einfluss des Olivenöls zu demonstrieren, servierte Bölicke drei fast gleiche Tomaten-Pesti aus getrockneten Tomaten mit einem katalanischen, einem toskanischen und einem korinthischen Olivenöl.

Als Nachtisch gab es Joghurteis mit Granatapfelkernen und bitterer Schokolade mit einem toskanischen Olivenöl darüber. Auch das sehr spannend. Wir hatten einen wirklich "frucht-baren" Abend!

Infos über arteFakt und die Olivenöle gibt es im Internet unter [www.artefakten.net](http://www.artefakten.net)

Rosemarie Kolep