



Von der Iberischen Halbinsel wurden fünf der verkosteten Öle für gut befunden (von links)

Spanien und Portugal

1. Romeu biológico, Versand: Das Wein-Cabinet, Am Altenberg 8, 57290 Neunkirchen, Tel. 02735-17 66, Fax 66 90
Das biologisch erzeugte Öl stammt aus Portugal. Im Duft frische Oliven, Mandeln und eine leichte Apfelnote. Elegante Ausprägung, angenehmer, fruchtiger Charakter. Milder, sauberer Eindruck auf Zunge und Gaumen, dabei eine leichte, unaufdringliche Bitterkeit.
Preis: 18 Mark (0,5 Liter)

2 Romanico Esencia, Versand: Vinos Barron, Gewerbering 1, 86922 Eresing, Tel. 08193-99 97 13, Fax 99 97 15
Das katalonische Öl wird nur aus den kleinen grünen Arbequina-Oliven gewonnen. Im Duft frische Fruchtigkeit mit süßlichen Nuancen. Im Geschmack ausgewogene Aromen mit angenehmer Bitterkeit und anhaltender pikanter Schärfe.
Preis: 19,90 Mark (0,5 Liter)

3 Almasol, Versand: Bos Food, Tußmannstr. 67, 40477 Düsseldorf, Tel. 0211-48 60 81, Fax 44 30 43
Der Testsieger von 1996 (Heft 3). Das Öl wird in Andalusien produziert. Sein Säuregehalt liegt bei nur 0,2 Prozent. Es duftet intensiv nach grünem Apfel, frischen Oliven und verbreitet delikate Fruchtigkeit. Urteil eines Testers: „Im Geschmack angenehm bitter, schön prickelnd, doch nicht zu frisch.“
Preis: 16,80 Mark (0,5 Liter)

4 Nuñez de Prado,
Bezug: Raoul Rousso, Am Eggenkamp 8-10, 48268 Greven, Tel. 02571-50 70, Fax 507 51
Das andalusische Öl stammt von den Ländereien der Familie Nuñez de Prado aus der Gegend von Baena. Milde Apfelaromen im Duft. Bitterkeit, deutliche Säure und Nuancen von Zitronenblättern am Gaumen.
Preis: 25,99 Mark (0,5 Liter)

5 Señorío de Vizcántar, Versand: Ade direct, Fischbeker Holtweg 65, 21149 Hamburg, Tel. 040-702 88 92, Fax 702 89 92
Das aus Andalusien stammende Öl ist ungefiltert. Es duftete leicht nach Cassis. Insgesamt mild. Leicht bittere und metallische Anklänge, zurückhaltende Fruchtigkeit.
Preis: 10,70 Mark (0,5 Liter)



Olivenöltest im Hamburger Restaurant „Vero“

Die FEINSCHMECKER-Jury vor der Olivenölprobe (von rechts): Die Hamburger Gastronomen Anna Sgroi, Gastgeberin und Küchenchefin im „Vero“, sowie Mario Zini, Küchenchef im „La Scala“; Dr. Richard Kutter, Ölexperte am Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen Südbayern und Leiter der ersten deutschen offiziellen Verkostungsrunde von Olivenölen; der Lebensmittelchemiker und geprüfte Olivenölsensoriker Lothar Börs sowie der Leiter des Bereichs Öle und Fette, Dr. Bernd Müller, beide vom Hamburger Handels- und



Umweltschutzlaborium Dr. Wiertz; Dieter Oberg von der Münchner Informationsgemeinschaft Olivenöl; Gertrud Schmitz vom Italienischen Institut für Außenhandel (ICE); Dr. Horst Schäfer-Schuchardt, Olivenölfachmann aus Würzburg, sowie die FEINSCHMECKER-Redakteure Stephan Clauss und Martin Lagoda