

17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl

Blogbeitrag 4/13

5. Gefiltertes oder ungefiltertes Olivenöl – welches ist besser?

Diese Frage ist nicht zu leicht zu beantworten. Es gibt Argumente sowohl für die Filterung als auch für die Naturbelassenheit, weswegen die Meinungen auseinandergehen. Letztlich geht es um Aspekte der Haltbarkeit einerseits und des Geschmacks andererseits.

Es gibt anerkannte Experten, darunter auch von mir sehr geschätzte Experten, die auf gefiltertes Olivenöl schwören.

Eine sofortige Filterung des Öls soll vermeiden, dass diejenigen Teile der Oliven, die herausgefiltert werden, das Olivenöl beeinträchtigen oder verderben.

Das Argument für ungefiltertes Olivenöl ist, dass der Geschmack und das Aroma des Öls durch die Filterung beeinträchtigt werden können.

Beim frisch gepressten Olivensaft sind in den Schwebeteilchen noch viele intensive Geschmacksstoffe enthalten. Frisches ungefiltertes und naturtrübes Olivenöl – unmittelbar nach der Olivenernte und der anschließenden Verarbeitung verkostet – ist mit keinem anderen Olivenöl zu vergleichen. Olivenöl frisch von der Presse ist immer trüb und schmeckt einzigartig. Der Mensch sollte meiner Ansicht nach weniger in solch hochwertige Naturprodukte eingreifen, damit der ursprüngliche Geschmack, das Aroma und der Charakter erhalten bleiben. Leider ist es so, dass 99,99 % der Mensch wohl nie in den Genuss frisch gepressten Olivenöls kommen werden. Viele legen vielleicht einfach keinen Wert darauf oder wissen nicht einmal, dass so etwas Einzigartiges existiert. Aber leider sind andere wiederum nicht in der Lage, sich derartiges zu leisten. Aber: Dieser Zustand des Olivenöls ist unschlagbar und ein einmaliges Geschmackserlebnis.

Frisch gepresstes, naturtrübes Olivenöl schmeckt einfach unvergleichlich. Unser Ziel muss es daher sein, diesen Geschmacksmoment weitestgehend festzuhalten, quasi einzufrieren.

Die Lösung liegt in der Lagerung.

Hierzu habe ich am 6. August 2019 eine Patentanmeldung beim Deutschen Patent- und Markenamt eingereicht. Meine Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von ungefiltertem Olivenöl mit hoher Haltbarkeit. Bald werden wir diesbezüglich eine Lösung anbieten, um ungefiltertes Olivenöl mit vollem Aroma haltbar zu machen und genießen zu können.

Ich bin für perfekte Lösungsansätze. Deshalb ist es für mich nicht hinnehmbar, wenn wir den Geschmack und das Aroma aus dem Öl herausfiltern, um es haltbar zu machen. Mein Anspruch ist, das Olivenöl auch noch nach fünf Monaten mit vollem

Aroma genießen zu können, so als ob das Öl erst vor einer Stunde gepresst worden wäre.

Wenn Sie nur ein einziges Mal frisch gepresstes, ungefiltertes und naturtrübes Olivenöl direkt aus der Mühle mit seinem vollen Aroma und Duft zusammen mit einem noch lauwarmen Brot gegessen haben, dann wird auch für Sie gefiltertes Olivenöl kaum mehr in Betracht kommen.

Natürlich muss das ungefilterte Olivenöl sorgfältig gelagert werden, was wesentlich mehr Sorgfalt erfordert als bei gefiltertem Olivenöl.

Zu Fragen der Lagerung werden wir noch im späteren Verlauf dieses Blogs kommen. Im nächsten Teil geht es zunächst um die offiziellen Olivenölkategorien und um Olivensorten sowie ihre Eigenschaften.

HABEN SIE FRAGEN, ANREGUNGEN, HINWEISE, MITTEILUNGEN, VORSCHLÄGE?

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS.

Ihre Ergins

ergin@vinvinowein.de & n.ergin@vinvinowein.de