



PRESSEINFORMATION

Best of Bio olive oil 2013

Öl ist nicht gleich Öl: Beste Bio-Olivenöle gesucht!

Nassereith / München, 4. Dezember 2012. Woran ist ein hochwertiges Olivenöl zu erkennen und wie kann man es von einem minderwertigen unterscheiden? Ein echtes „extra vergine“ Olivenöl schmeckt leicht bitter und scharf, duftet nach frisch gemähten Wiesen oder Apfel und Banane, und schimmert grün-golden. Aber nur wenige der als extra vergine deklarierten Öle entsprechen wirklich der ausgezeichneten Qualität von hochwertigem Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“. Mit ihrem nächsten *Best of Bio Award* haben es sich die BIO-Hotels daher zur Aufgabe gemacht, Hoteliers, Gäste und kulinarisch Interessierte für den Geschmack von gutem Öl zu sensibilisieren. Im Rahmen des *Best of Bio olive oil 2013* werden herausragende Olivenöle aus biologischer Erzeugung gesucht. Die Verkostung findet unter der Leitung des Olivenöl-Experten Amadeus Löw und – wie bei *Best of Bio* üblich – wieder unter Teilnahme von Laienverkostern statt. Das Verkostungswochenende vom 8. bis 10. Februar 2013 im BIO-Hotel Alter Wirt in Grünwald bei München kann ab sofort unter www.bestofbio.info für 344.- Euro gebucht werden.

Extra vergine – selten + teuer = gut?

Extra vergine Olivenöle aus Spanien, Griechenland oder Italien sind sehr beliebt und sorgen bei den Produzenten für gute Einnahmen. Die Etiketten-Auszeichnung „extra vergine/nativ extra“ oder ein hoher Preis sprechen aber nicht unbedingt für ein hochwertiges Olivenöl. Ein fehlerfreies Premium-Öl könne man nur am Geschmack erkennen, meint der diplomierte Olivenöl-Verkoster Amadeus Löw: „Es darf weder essigsauer, wärmestichig noch ranzig oder gar modrig sein.“ Doch das echte, kostbare Gut aus der Frucht der Olive ist rar und aufwendig zu gewinnen. „Daher verarbeiten Großkonzerne immer wieder minderwertiges, so genanntes Lampantöl, aus faulen, überreifen Oliven mit chemischer Aufbesserung oder Mischung zu angeblichen Ölen der Extraklasse. Auch Öle kleiner Produzenten und selbst zertifizierte Bio-Öle, die der EU-Ökoverordnung entsprechen, sind von Fehlern nicht ausgeschlossen“, erklärt Löw. Verbraucher seien darüber schlecht informiert oder verunsichert.

Mastri Oleari: Die Öl-Kenner

Offizielle Verkoster-Panels, denen ausgebildete Experten angehören, beurteilen in Italien im Auftrag des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft Olivenöle auf ihre sensorische Qualität und überprüfen die Zugehörigkeit zu den einzelnen Qualitätsklassen. Löw ist Mitglied eines solchen Panels, den „Mastri Oleari“, die regelmäßig auch eigene Wettbewerbe veranstalten. Für den *Best of Bio Award* beurteilen die Mastri Oleari vorab alle eingereichten zertifizierten Bio-Olivenöle und wählen die besten für die Verkostung der Laienjury aus.

Beim Genießerwochenende im BIO-Hotel Alter Wirt vermittelt Verkostungsleiter Löw im Rahmen eines Workshops Gästen und Interessierten zunächst Grundlagen zu Geschichte, Sorten, Anbau, Ernte, medizinischer Wirkung und den Qualitätskategorien. Ein Sensoriktraining schult die Teilnehmer und hilft hochwertiges von weniger gutem Olivenöl zu unterscheiden. Die anschließende Blindverkostung der Öle und die Auswahl der Besten begleiten weitere Olivenöl-Experten.

Olivenöl im Bio-Hotel

„Der Unsicherheit der Verbraucher möchten wir mit dem diesjährigen Award entgegenwirken“, so Ludwig Gruber, Geschäftsführer der BIO-Hotels, der den Wettbewerb ins Leben gerufen hat. „Die Küchenchefs der BIO-Hotels bringen täglich für die Gäste Olivenöle auf den Tisch. Beste Qualität und eine große Bandbreite an unterschiedlichen Geschmacksnuancen sind uns daher wichtig.“ Mit dem Award möchte Gruber auch kleineren Produzenten und Erzeugern neue Vertriebsmöglichkeiten eröffnen.

Best of Bio - Tradition und Vielfalt

Die besten Bio-Produkte werden von den BIO-Hotels bereits seit 2004 jedes Jahr in unterschiedlichen Produktkategorien prämiert. Neben Olivenöl werden Wein, Bier, Schokolade, Saft und Spirituosen verkostet und ausgezeichnet. Einen Überblick über die bisherigen Awards gibt es unter www.bestofbio.info.

Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:

Sylvia Raabe, Anne Hilliger
BIO-Hotels Pressebetreuung
raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.hilliger@raabengruen.de
Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 - 11 oder - 15
Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

raabengrün – Sylvia Raabe
Arcisstraße 32
80799 München

Die BIO-Hotels – mit Sicherheit genießen

Über 75 Hotels in fünf Ländern (Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich und Italien) haben sich im Verein der BIO-Hotels zusammengeschlossen. Nach wie vor sind garantiert biologisches Essen und Getränke die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Aber auch im Nonfood-Bereich sind die BIO-Hotels Vorreiter einer neuen, nachhaltigen Reisekultur: So gehört mittlerweile kontrollierte Naturkosmetik zum Standard aller Häuser. Weitere Informationen zu den Pionieren für Öko-Tourismus in Europa unter www.biohotels.info.