

Öl auf Rädern

Olivenölexpertin Nicole Pirpamer reist quer durchs Land mit ausgezeichneten Ölen und jeder Menge Obst dazu – »e&t« erlebte eine ungewöhnliche Verkostung

„Drei verschiedene Olivenöle sollten in einer Küche stehen: mildes, mittelfruchtiges und kräftiges!“ Mit ihrem Credo rennt Nicole Pirpamer bei uns offene Türen ein. Ihre Begründung ist jedoch anders als erwartet.

Und so startet die Probe keineswegs klassisch mit Olivenöl und Brot, obwohl auch das auf dem Tisch steht, sondern mit Orangenfilets, Zimt und Honig. Über diese Mischung träufelt Nicole Pirpamer „Leccino“, ein fruchtiges Öl aus der Toskana mit frischer Thymian- und Gemüse-Note. „Mit Olivenöl ist es wie mit Weinen, pur schmecken sie anders als zum Essen. Deshalb kombiniere ich in meiner Probe Öle immer mit verschiedenen Zutaten.“

Rund zehn Olivenöle stehen vor uns. Alle aus kleinen italienischen Betrieben: Cuvées und sortenreine, einige Bioöle sind darunter. Die Leidenschaft der 37-Jährigen für das „grüne Gold“ begann auf ihren Klettertouren. Als Tochter eines Südtirolers brachte die Kölner Diplom-Pädagogin anderen das Bergsteigen bei. Dabei beglückte sie so mancher grün-silberne Olivenhain am Fuße eines aufragenden Felsens – und machte sie neugierig auf die Öle. Nicole Pirpamer besuchte die dazugehörigen Ölmöhlen und schmeckte sich durch. Mittlerweile hat sie den Olivenölhandel „Olivella“ gegründet. Das Besondere: Die Ölexpertin kommt bundesweit ins Haus und stellt ihre Öle vor. Jeder Interessierte kann eine Verkostung bei ihr buchen.



Mittlerweile hat sich der Tisch unserer Versuchsküche mit Pirpamers „Genussbar“ gefüllt, geordnet nach Geschmacksrichtungen: Tomaten, Ananas und eingelegte Paprika für die säuerlich-fruchtige, Ziegenkäse, Kichererbsenpüree und Lachs für die salzig-pikante Richtung, Bananen, Sharonfrüchte und Kiwis für die süße. Kollege Eckard

Krüger begeistert die Verbindung von Ziegenkäse und Rote-Bete-Granulat mit dem kräftigen „Monte Poggiolo“, weil sie dessen Majorannote unterstreicht.

Richtig gespannt sind wir auf die Obstabteilung:

Das milde „Garda Bresciano“ mit seiner ungewöhnlichen Aromenbreite, den schönen Apfel- und Kiwitönen, ist für Früchte wie geschaffen. Renate Frank kombiniert ihr Lieblingsöl mit frischer Ananas, Nicole Pirpamer mit Bananen und ich mit Sharon und Kiwi. Allerdings ist auch die frische grasige Note von „L’Erta di Quintole“ reizvoll dazu. In der herben Mousse au chocolat ist sie jedenfalls perfekt. Trotzdem steht Renate Franks nächstes Dessert bereits fest: Orangenfilets mit Zimt und Honig und darüber „Garda Bresciano“.



Nicole Pirpamer präsentiert ihre Olivenöle in der »essen & trinken«-Versuchsküche

Von mild bis fruchtig

Garda Bresciano D.O.P. Gardasee; feinfuchtig, mehr grün im Geschmack, mild, mit Apfel- und Kiwinote. Zu Pasta, Saucen, Salaten, Desserts (14,90 Euro)

L’Erta di Quintole Bio Toskana; mittelfruchtig, frisch, mit deutlicher Note von grünem Gras und grünen Tomaten. Zu Lamm, Kalb und Grillfisch (13,50 Euro)

Le due Baie Ligurien; mild bis fruchtig, blumig, Zu Salaten und Gemüse (9 Euro)

Monte Poggiolo Emilia Romagna; mittelfruchtig, kräftig mit Noten von Tomate, Avocado, Majoran, Bärlauch. Zu Carpaccio, Mozzarella, Bruschetta (13,90 Euro)

San Michele Sabina D.O.P. Bio Latium; feinfuchtig mit angenehmer Schärfe, Apfel- und Kiwinote. Zu Salaten, Mozzarella, Tomatensugo und Desserts (13,90 Euro)

Leccino D.O.P. Bio Toskana; mittelfruchtig, feine Thymian- und Gemüse-Note. Zu gekochtem Fisch, Geflügel, reifem Käse (21 Euro)

Buon Olio Ligurien; leicht fruchtig, reifer im Geschmack, süßlich-mild mit frisch-pikantem Abgang. Zu Fisch und Salat. (9 Euro)

Preise jeweils für 0,5 l (plus Versand)
Sie können diese und andere Olivenöle einzeln bestellen oder als Probepaket: 6 Flaschen (à 0,5 l) aus unterschiedlichen Regionen von fein bis intensiv fruchtig (mit Infos) für 80 Euro (inkl. Versand): www.gutes-olivenoel.de (Adresse links)

Buchen können Sie die mobile Olivenölverkostung mit Nicole Pirpamer bei:
Olivella, Aquinostraße 12, 50670 Köln, Tel. 02 21/4 69 86 25, www.gutes-olivenoel.de
3 Stunden 350 Euro, 1,5 Stunden 250 Euro, je für max. 12 Personen
(plus Fahrtkosten; andere Gruppengröße nach Absprache)



Mit Essen spielt man nicht?

Adam und Eva waren die Ersten, die erfahren mussten, dass der spielerische Umgang mit Lebensmitteln Folgen hat: ein Biss in den Apfel, und schon war es aus mit dem Paradies. Künstler wie Albrecht Dürer oder Peter Paul Rubens waren fasziniert von der Kraft dieses Ess-Aktes.

Seitdem reißt die Beschäftigung der Kunst mit Essen nicht ab. Ganz bekannt: Joseph Beuys, der Schokolade, Butter und Blutwurst alles andere als sachgemäß einsetzte, um Wirkung zu erzielen. Unsere Textchefin Arabelle Stieg lernte jetzt die Künstlerin Marije Vogelzang und deren kulinarische Ess-Kapaden kennen: Kunst, die man sich im wahrsten Sinne des Wortes einverleiben kann (Seite 48).



Kostprobe: Renate Frank, Claudia Muir und Rosemarie Kolep (v. r.) lauschen den Erklärungen von Nicole Pirpamer

Mit Essen spielt man nicht? Doch! Der spielerische Umgang mit Essen führt auch in der Küche zu wunderbaren Geschmackserlebnissen – wie uns Nicole Pirpamer zeigte. Bei ihrer Olivenölverkostung kombinierte sie zum Öl neben Brot auch Zimt, Honig oder Obst (Seite 63). Probieren Sie es aus – ganz spielerisch.

Thoe Katja & Co.

Katja Burghardt, Chefredakteurin