

# Olivenöle – die neue Bestenliste

Die Resonanz auf unsere erste Olivenöl-Broschüre, veröffentlicht vor einem Jahr, war erstaunlich groß: Offenbar hatten wir mit unserer Auswahl von 250 der besten Olivenöle aus aller Welt – verbunden mit nützlichen Einkaufstipps – einen Nerv getroffen. Für den Olivenöl-Guide 2004 wurden wieder über 1000 Olivenöle von einer Experten-Jury verkostet. Der Aufwand hat sich gelohnt: Diese Besten-Liste ist völlig neu. Manche der im letzten Jahr hochgelobten Produzenten konnten mit der neuen Ernte nicht überzeugen, dafür haben uns viele her-

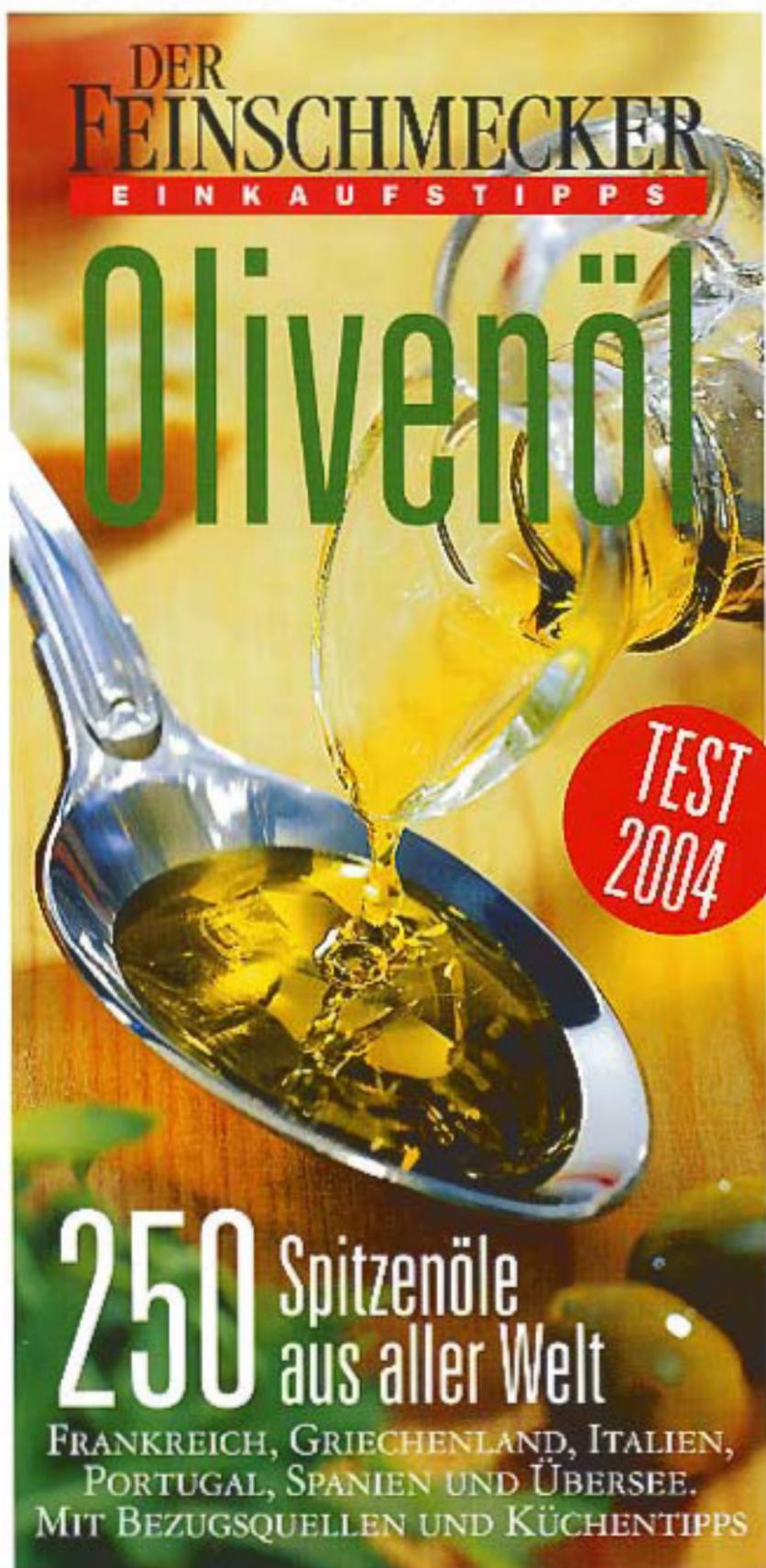


Kersten Wetenkamp, FEINSCHMECKER-Redakteur

vorrangende Newcomer überrascht: allen voran die „Ölbarone“ aus Kalifornien, die das erste Mal dabei sind und schon zur Weltspitze gehören.

**TOP  
35**

Die besten 35 Produzenten haben wir besonders hervorgehoben – diese Favoriten der Redaktion haben die Chance, unseren OLIO-Award zu gewinnen, den wir zum ersten Mal auf unserer FEINSCHMECKER-Ölmesse OLIO in Köln am 24. und 25. April vergeben. Es wird spannend – kommen Sie vorbei! Die Bezugsquellen für die empfohlenen Öle finden Sie ab Seite 112. Die Firma Bosch hat uns bei dieser Broschüre unterstützt. Dafür haben wir zu danken.



*Kersten Wetenkamp*

**SESTRI  
LEVANTE****Frantoio Bo**

Riva Trigoso, 70,

Via Chiusa, PLZ 16039,

Tel. 01 85 48 16 05,

Fax 01 85 48 16 05,

info@frantoio-bo.it,

www.frantoio-bo.it

Bravo, Carlo Bo! Nach der Auszeichnung durch den italienischen Ölexperten Marco Oreggia als „bestes italienisches Olivenöl“ der Kategorie mild-fruchtig (im Guide „extravergine 2004“) gab auch unsere Jury in Hamburg dem „Due baie“ die Höchstwertung. Das Familienunternehmen Frantoio Bo besteht seit 1867 und besitzt keine eigenen Ölbäume, sondern kauft die Oliven von Bauern der Umgebung.

**Le Due Baie***Erntezeit: Oktober–Dezember**Erntemethode: maschinell**Olivensorten: Lavagnina, Leccino, Pignola, Razzola**Bezug: beim Produzenten*

Ein äußerst elegantes Öl mit sublimen Noten von frisch geschnittenem Gras, Petersilie, Basilikum, Sauerampfer und Estragon. Am Gaumen gibt es sich weich und voll, mit Aromen von frischen Walnüssen, süßen Mandeln, Pinienkernen. Ein Hochgenuss, den Sie unbedingt pur probieren sollten. Unsere Küchenempfehlung: Hummer, Muscheln, Krebsfleisch.

**TOP  
35**