



## Olivenöl mit Goldstatus

Oliviers&Co.  
Hamburg

Rein optisch ist die Frage schwer zu beantworten: Aber woran erkenne ich dann ein gutes Olivenöl? „Vergleichbar mit Wein beeinflussen Herkunft, Klima, Reifegrad sowie Anbau- und Erntemethoden die Qualität der edlen Tropfen“, weiß Matthias Riedel: „Auf der Flasche müssen drei wesentliche Faktoren vermerkt sein: der Produzent, die Olivensorte sowie das Erntedatum.“ Letzteres sollte möglichst aktuell sein, denn anders als bei Wein gelte die Devise „Je frischer, desto besser“.

Als kompetenter Berater führt Matthias Riedel den deutschlandweit ersten und bislang einzigen Oliviers&Co. Shop in Hamburg. Dabei stehen in dem von Olivier Baussan gegründeten französischen Unternehmen mit heute mehr als 85 Geschäften weltweit vor allem 100 Prozent natürliche Grand Cru-Olivenöle im Vordergrund – pur oder mit hochwertigen Zusätzen veredelt, wie Basilikum, Zitrone oder Minze.

In limitierter Stückzahl, je nachdem, was die jeweilige Ernte hergibt, kommen die Öle von ausgewählten Anbaugebieten in ganz Europa. Die

besten von ihnen werden in goldgelben Flaschen, den sogenannten „Rameaux d’or“ abgefüllt. Wer Goldstatus erhält – häufig sind es toskanische Olivenöle – entscheidet jedes Jahr eine fachkundige Jury neu. Auch der Hamburger Shop erhält dann einige Flaschen dieser Premiumöle.

Darüber hinaus gibt es hier delikate Produkte rund um die mediterrane Steinfrucht. Dazu gehören neben Balsamico und Essig zudem Salze, Kräuter und Gewürze, Pasta, aber auch Pflegeprodukte sowie eine vielfältige Auswahl an speziellen Saucen und Pasten. „Und die sind von Starköchen mit mindestens einem Michelin-Stern kreiert worden“, betont Matthias Riedel. „So zum Beispiel die Seeigelcreme mit Safran. Ihren eigenen Geschmack entfaltet sie perfekt an Pasta mit frischen Garnelen.“ Übrigens: Rezepte und Zubereitungstipps erhält der Kunde hier zu allen Produkten. Dieser Service ist für den Inhaber ebenso selbstverständlich wie das kostenlose Probieren. Auch so könne man sich schließlich von der Qualität des Olivenöls überzeugen ...



Spaghetti mit Garnelen  
an Seeigelsauce mit Safran

Das Rezept des Hauses finden  
Sie auf Seite 39



Oliviers&Co. Hamburg

Matthias Riedel  
Ballindamm 40  
(Europa Passage Hamburg)  
20095 Hamburg  
☎ 0 40 / 33 47 52 56  
www.o-co-hamburg.de