

DIE OLIVENÖL- SOMMELIÈRE

Michaela Bogner hat ihr Herz an italienische Olivenöle verloren. Mit feiner Nase, geschultem Gaumen und viel Leidenschaft möchte die professionelle Olivenölverkosterin andere Menschen für „das Gold der Bauern“ begeistern. Wir trafen sie in München und probierten wunderbar aromatische Öle.



Michaela Bogner ist Expertin für italienische Olivenöle. Sie veranstaltet Olivenölverkostungen und vertreibt köstliche Bio-Öle aus Sizilien, Kalabrien, Sardinien und der Toskana.



Die blauen Gläser sind die offiziellen Sensorik-Gläser für Olivenölverkostungen. Man erwärmt das Öl darin mit der Handfläche, wodurch es sein Aroma optimal entfalten kann.

Auf dem Tisch stehen vier unterschiedliche Olivenöle in bauchigen blauen Gläsern. Sie sind mit einem Tellerchen abgedeckt, damit das sensible Aroma nicht entweicht. Das erste Öl riecht intensiv frisch und fruchtig, ein wenig nach Gras. Beim Probieren überrascht vor allem die Schärfe des Öles. Doch Michaela Bogner weiß warum: „Die meisten Menschen wissen gar nicht, dass ein Olivenöl scharf und bitter schmecken kann und dass dies keineswegs ein Anzeichen für schlechte Qualität ist. Ganz im Gegenteil: Je mehr Bitterstoffe

in einem Olivenöl enthalten sind, desto mehr Polyphenole enthält es, die zu den Antioxidantien zählen und sehr gesund sind.“

Michaela Bogners Passion für gutes Olivenöl begann während eines sechsjährigen Aufenthalts in der Toskana. Jährlich im November luden dort ihre Nachbarn, die selbst Oliven anbauen, zum Abendessen ein und feiern ihr frisch gepresstes Olivenöl. Dazu gab geröstetes Weißbrot und Ribollita:



Kräftiges Olivenöl harmoniert nicht nur zu Herzhaftem:
Auch zum süßen Basilikumsorbet auf Sauerrahm schmeckt es unglaublich gut.

Ein zwei Mal gekochter, deftiger Wintereintopf mit Schwarzkohl, Bohnen und eingelegten Weißbrotscheiben. „Und darüber kommt dann ein kräftiger Schuss des neuen Olivenöls – köstlich!“, schwärmt die Münchnerin. Zurück in der bayerischen Landeshauptstadt, begann sie, sich intensiv mit den Themen Qualität, Geschmack und Verkostung von Olivenöl zu beschäftigen. Sie machte schließlich eine zweijährige Ausbildung zur professionellen Olivenölverkosterin an der Camera di Commercio in Florenz und absolvierte diese mit Bravour. Seit letztem Jahr darf sich Michaela Bogner daher offiziell „Assaggiatori d'oli d'oliva“ nennen, eine geprüfte Olivenöl-Sommelière sozusagen. Der Vergleich mit dem Weinsommelier ist durchaus berechtigt: „Genauso wie es verschiedene Rebsorten gibt, so gibt es auch unterschiedliche Olivensorten. Alleine in Italien sind es etwa 600 Stück. Als Verkoster muss man die Gerüche und Geschmäcker der Öle genau unterscheiden können. Zudem muss man wissen, zu welchem Gericht welches Öl am besten harmoniert.“

Die Faszination und Neugierde für italienische Öle ließen sie nicht mehr los und so gründete die Bayerin 2012 ihr kleines Unternehmen „Das Gold der Bauern“. Darüber vertreibt sie prämierte Bio-Olivene aus allen Ecken Italiens. Sie setzt auf kleine Familienunternehmen, die ein handwerklich hochwertiges Öl mit einem ganz spezifischen regionalen Fingerabdruck produzieren.

Besonders am Herzen liegen Michaela Bogner ihre Olivenölverkostungen, die sie etwa einmal im Monat für alle Interessierten veranstaltet. Dabei versucht sie, den Geruchs- und Geschmackssinn ihrer Kunden für gutes Olivenöl zu sensibilisieren und erklärt, wie „ihre“ Bauern das köstliche Öl herstellen. „Man muss den Leuten zeigen, wie gutes Olivenöl riechen und schmecken kann und dass ein wirklich hochwertiges Öl mit der Bezeichnung ‚nativ extra‘ nicht wie im Supermarkt nur vier Euro kosten kann. Und wer einmal ein richtig gutes Olivenöl gekostet hat, der will oft auch kein anderes mehr.“

Termine für Olivenölverkostungen und Öle zum Bestellen über:
www.dasgoldderbauern.de