

Food + Tech 11-12/2004



## Einfach ölig!

Öl ist nicht gleich Öl – weiß jeder. Die Qualität muss perfekt sein, damit die Speisen eine ideale Abrundung erfahren.



Feinste Öle für Spitzenküche

In der Spitzengastronomie haben die Öle von „die feinsten-essenzen“ bereits einen gewissen Stellenwert. Nun sollen sie auch einem größeren Publikum vorgestellt werden.

### Spitzenqualität

Nur beste, naturbelassene Ölsaaten werden zur Erzeugung verwendet. Besonders großer Wert wird dabei auf die Herkunft der Rohstoffe gelegt. Alle Ölspezialitäten sind 100% naturbelassene und sortenreine Erstpressungen, die im Kaltpressverfahren gewonnen werden. Zusatzstoffe sind tabu.



Begleitet – Helmut Rachinger

*(Foto: die feinsten-essenzen)*

Fast alle der verwendeten Rohstoffe (etwa Leinsamen, Kürbiskerne und Traubenkerne) haben in Mitteleuropa eine längere Tradition als Ölfrüchte, die in

vielen Fällen nicht nur für den kulinarischen Gebrauch sondern auch zu Heilzwecken eingesetzt wurden. Im Laufe der Zeit verdrängten erst Butter und Schmalz, später industrielle Öle die flüssigen pflanzlichen Fette.

### Neu & innovativ

Das jüngste Produkt der Ölserie ist eine echte Entdeckung: Erdmandelöl. Die Erdmandel ist keine Mandel, sondern die Knolle eines Riedgrasgewächses. Sie stammte ursprünglich aus dem mediterranen Raum, wurde aber im Mittelalter auch bei uns angebaut und in gerösteter Form geknabbert. Heute liegt das einzig bedeutende europäische Anbaugelände rund um Valencia. Das beliebte spanische Erfrischungsgetränk „Horchata de Chufa“ wird aus Erdmandeln hergestellt. Das Öl hat einen wunderbaren exotisch-nussigen Geschmack. Auch Küchenchef Helmut Rachinger vom Mühlthof ist den intensiven Aromen dieser Öle schon länger verfallen. Er hat einige feine Rezepte für Liebhaber des reinen Geschmacks kreiert, darunter eine Fischsuppe mit Leinöl und einen Binnenschmarren mit Mohnöl, die nun in einem Rezeptheft erschienen sind.

Nähere Infos unter [www.die-feinsten-essenzen.com](http://www.die-feinsten-essenzen.com).

