

Standart Rondo, Oktober 2004

Produkt der Woche: Erdmandelöl, Hanföl

Beim Essig haben wir uns ja schon ziemlich weit vorgewagt, beim Öl war die Abenteuerlust nicht so groß, das sortenreine vom tausendjährigen Olivenbaum im toskanischen Seitental war schon der Gipfel. Franz Hartl, früher Manager bei einem Telekommunikationsunternehmen, bringt jetzt Wind in die Ölszene: Seit zwei Jahren lässt er sich von zwei Mühlen feinste, naturbelassene Öle unter der Bezeichnung „Die feinsten Essenzen“ kaltpressen und verkaufte diese an erlesene Adressen, jetzt zieht er die Sache größer auf: Marillenkernöl aus der Wachau, Waldviertler Graumohnöl, Leinöl aus dem Mühlviertel, Hanföl und nicht zuletzt Erdmandelöl. Wobei die Erdmandel ja keine Mandel ist, erfährt man, sondern eigentlich eine kleine Wurzel (aus der die Spanier ihre wunderbare Horchata pressen). Das Öl erinnert geschmacklich etwas an Popcorn. Koch Helmut Rachinger, der zu Hartls Ölen auch eine Kochfibel verfasste, macht daraus Erdmandel-Stanitzerl mit Aranzini. floh ■

„die feinsten essenzen“, u. a. bei Spezerei,
Karmeliterpl. 2, 1020 Wien



Foto: Cremer

