

LA ORGANIC, spanisches Olivenöl

Spanien ist der größte Produzent für Olivenöle in der Welt. Dabei ist das Land in den letzten Jahrzehnten eher für Massenproduktion als für ausgewählte, erlesene Qualität bekannt. Pedro Gómez de Baeza, ein erfolgreicher asturischer Banker, versucht dies seit einigen Jahren zu ändern - weiß er doch nur zu genau, dass ein Großteil der spanischen Produktion in teuren italienischen Ölen landet.



Spanien ist der größte Produzent für Olivenöle in der Welt. Dabei ist das Land in den letzten Jahrzehnten eher für Massenproduktion als für ausgewählte, erlesene Qualität bekannt. Pedro Gómez de Baeza, ein erfolgreicher asturischer Banker, versucht dies seit einigen Jahren zu ändern - weiß er doch nur zu genau, dass ein Großteil der spanischen Produktion in teuren italienischen Ölen landet. Mit LA Organic hat er ein Projekt ins Leben

gerufen, welches sich zum Ziel gesetzt hat, nur rein organisch hergestelltes Olivenöl abzufüllen. Inzwischen gehört dieses erlesene Produkt zu einem der besten und teuersten Öle der Welt. Der Erfolg dieses Projektes ist dabei kein Zufall.



Die Philosophie der organischen Olivenölproduktion

LA Organic setzt bei der Produktionsstruktur auf eine dem Weinanbau ähnelnde Vorgehensweise. Von Spezialisten ausgewählte, meist kleinere Olivenhaine werden unter Vertrag genommen. Von Anfang an verpflichtet sich jeder Vertragspartner bei der Produktion auf klar definierte Kriterien zu achten. So müssen zum Beispiel die Oliven nach Sorten getrennt und schon kurze Zeit nach der Ernte gepresst werden - nur so wird die maximale Qualität erzielt. Die unter Vertrag genommenen Plantagen werden permanent kontrolliert und wenn nötig geschult, um die Vorgaben des sogenannten "Pagos Asociados" Schemas zu erfüllen. Dabei liegen die Produktionskosten für ein so erzeugtes Öl 50% über denen der konventionellen Vorgehensweise. Gute Qualität hat eben immer ihren Preis, allerdings schmeckt man dieses auch sehr deutlich. Ein Besuch einer dieser Plantagen ist dabei ein echter Insider-Tip. Hier kann man nicht nur die traditionelle Vorgehensweise beim Anbau bewundern, man bereist auch eine landschaftlich wunderschöne und reizvolle Gegend.

Expertise - vom Anbau bis zum Design der Verpackung von Philippe Starck

Bei LA Organic überläßt man nichts dem Zufall. Hinter den Olivenölen steht ein Trio der Extra-Klasse: Professor Cristino Lobillo ist Spaniens „Öl-Guru“ und EU-Berater. Starönologe Michel Rolland sorgt weltweit für Qualität beim Wein – und hier beim Öl. Philippe Starck der international bekannte Stardesigner entwarf die Verpackung.

Die Produkt-Linien von LA ORGANIC

LA Organic Gold ist die Premium-Linie, die erste Pressung, vergleichbar mit einem "great vintage". Erhältlich als "Intenso", pikant und voller Eleganz, würzig und geschmacksintensiv, empfehlenswert für Desserts, Salate, Pasteten und Kuchen oder einfach zum Brot oder als "Suave" aus den Sorten Arbequina und Piñonera und eher ein mildes Öl, empfehlenswert für Desserts, Salate oder einfach zum Brot. Philippe Starck entwarf hierfür ein außergewöhnliches Flaschendesign. LA Organic Original war die erste Produktlinie die erzeugt wurde, sie wird in traditionelle Metall-Kannen abgefüllt, der beste Weg, um die Frische und Farbe des Öls längstmöglich zu erhalten. Ebenfalls erhältlich in der intensiven Variante "Intenso" sowie der mildereren "Suave". LA Organic Cuisine ist samt Verpackung speziell auf den Gebrauch in Restaurants und Küchen abgestimmt. Es ist spicy und fruchtig zugleich und hat einen pikanten Abgang, es eignet sich ausgezeichnet zum Anbraten, Grillen und zum letztlichen Abschmecken einer Speise.



Ein Genuss für Gourmets

Die Olivenöle von LA ORGANIC sind schon beim Dippen mit einem Stück Brot ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Aber egal ob die puristische Variante oder als Verfeinerung in einem Mehrgang Menü ein gutes Olivenöl ist einfach ein Genuss der ganz besonderen Art. Nicht umsonst ist kein geringerer als Juan Amador ein großer Fan der LA Organic Öle.



Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de