

Geschmack, Gesundheit und Genuss

die erlesenen Öle bei Olio Mediterraneo

Nur ein winziges Schlückchen gibt Seyhan Hauenherm in den Verkostungsbecher. Mit beiden Händen wärmt die 42-Jährige die klare goldgelbe Flüssigkeit an, schwenkt sie mehrmals hin und her – dann hat das französische Olivenöl geatmet und ist bereit zur Schnupperprobe. Ein unglaublich „grüner“ Duft versetzt einen schlagartig in eine andere Welt: Heraus aus dem niederrheinischen Schmuddelwetter, hinein in eine Mittelmeeridylle voller Licht, Luft und Sonnenschein. Und die Geschmacksprobe hält, was der Duft verspricht: Das Öl schmeckt frisch, würzig, angenehm bitter und im Abgang scharf.



Apothekerin Birgit Nolte



Inhaberin Seyhan Hauenherm

Fotos: Simon Erath

Mild allerdings im Vergleich zum nächsten Olivenöl, das uns Seyhan Hauenherm anbietet: „Greppi di Silli“ aus der Toskana hat eine grasig-grüne Farbe, ein ebensolches Aroma und schmeckt stärker und schärfer. „Das ist momentan mein Favorit“, verrät die 42-jährige Inhaberin von Olio Mediterraneo am Krefelder Großmarkt. „Dieses Öl ist so köstlich, das genießt man am besten fast pur: Einfach Brotscheiben rösten, mit Tomatenwürfeln belegen und darüber ein paar Spritzer Greppi – ein kulinarischer Hochgenuss“, schwärmt die Ölhändlerin.

Jede ihrer etwa zwanzig verschiedenen Olivenölsorten hat Seyhan Hauenherm selbst im jeweiligen Herkunftsland ausgesucht. Sie ist nach Frankreich, Spanien, Italien, in die Türkei oder nach Griechenland gereist und hat sich vor Ort von der Sortenreinheit und Qualität der Oliven überzeugt. Die gelernte Reisekauffrau hat die Produktions- und Pressbedingungen angeschaut und mit den Herstellern verhandelt. „Ich arbeite nur mit Produzenten, denen ich vertraue. Das sind alles tolle Menschen, denen die nachhaltige und saubere Herstellung und der Genuss wichtiger sind als der Profit“, beschreibt Seyhan Hauenherm ihren Anspruch, den sie seit sechs Jahren mit ihrem Direktimport umsetzt.

Die sorgfältige Herstellung des Olivenöls hat ihren Preis. Garantiert aber auch, dass die Öle bei Olio Mediterraneo sehr gesundheitsfördernd sind. Birgit Nolte ist Apothekerin und hält zusammen mit Seyhan Hauenherm regelmäßig Vorträge über die positiven Effekte von hochwertigem Olivenöl auf das Wohlbefinden. Sie erklärt: „Die Polyphenole wirken antioxidativ und somit schützend auf unsere Körperzellen. Auch Herz und Kreislauf profitieren von dieser Eigenschaft. Der hohe Gehalt an Ölsäure im Olivenöl reguliert den Cholesterinwert, in Kombination mit Omega-3- Fettsäuren, zum Beispiel in Kaltwasserfischen oder Walnüssen, wirkt Olivenöl sogar entzündungshemmend bei chronischen Erkrankungen wie Arthritis oder Rheuma.“ Wer mehr erfahren und die erlesenen Öle bei Olio Mediterraneo probieren möchte, kann zu den einmal im Monat stattfindenden Degustationen ins „Magazzino“ kommen. Die nächste findet am 9. März um 19 Uhr statt, weitere Termine sind am 18. Mai und am 22. Juni.

Olio Mediterraneo im „Magazzino“ am Großmarkt, Oppumer Str. 175, 47803 Krefeld, Tel. 02151/3259956; www.olio-mediterraneo.com; info@olio-mediterraneo.com

...Bettina Heymann

光

STILLE

TAI CHI SCHULE KREFELD – PIA SCHREPFER
 Mariannenstr. 33, Krefeld – daoyin@gmx.de
 02151 - 78 18 759 oder 0173 - 89 07 314
taichi-schule-krefeld.de

Kostenlose Probestunden nach Vereinbarung!

*Erreiche mit mir
Dein Traumgewicht!*

BODYCLAN
 by Claudia Ademi Concept
WWW.CLAUDIA-ADEMI.COM

+34 60-792 127 1 · maceclaudia@hotmail.com
www.facebook.com/bodyclanclaudia