

# Leckeres Olivenöl gesucht

**Beitrag von „Vivi“ vom 12. September 2006 15:28**

Hallo zusammen,

ich bin auf der Suche nach einem guten, kaltgepressten und vor allem leckeren Olivenöl. Da ich eigentlich keine Oliven mag, sollte es nur einen dezenten (keinen herben) Olivengeschmack haben. Könnt ihr mir eins empfehlen? Lieben Dank!

P.S. Ich hatte bisher "La Villa Natives Olivenöl extra" aus dem Aldi. Jetzt soll's mal was anderes sein.

LG,

Vivi

---

**Beitrag von „MYlonith“ vom 13. September 2006 20:20**

Am besten ausprobieren, in ein Spezial-Ölgeschäft gehen und und und!

Sei doch erfinderisch! Keiner kennt deinen Geschmack, jeder ist individuell. Wie Menschen halt so sind

---

**Beitrag von „alias“ vom 14. September 2006 02:03**

Sehr schmackhaft und empfehlenswert ist das Olivenöl der "Acienda agricola Le Macine".

Du bekommst es allerdings nur im Direktverkauf beim gleichnamigen Hersteller in Florenz-Süd. Ob dir ein gutes Olivenöl so hohe Benzinkosten wert ist, musst du selbst entscheiden 😊 Du kannst den Einkauf ja mit Agriturismo verbinden und noch die Uffizien betrachten.

Im Ernst: Es ist, wie MYlonith schreibt.

---

### **Beitrag von „Bablin“ vom 14. September 2006 07:37**

"Mein" superleckeres Olivenöl ist auch direkt vom Hersteller (auf Kreta), der nur seine eigenen Schafe als Düngelieferanten zu- und in den Olivenhain lässt. Sein Bruder holt es ab, und von dem kann man es abholen oder sich schicken lassen, in Flaschen oder 5.-Kanistern. Mit einem Aldi-Öl kann es preislich natürlich niemals konkurrieren.

Bablin

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 14. September 2006 08:44**

Meine Olivenöle sind aus Ligurien oder von einem Freund, der einen eigenen Olivenhain rund um sein Urlaubsdomizil hat.

Aber im ernst:

Das von Lidl in der großen schlanken Flasche soll denen schmecken, die nicht so den Olivengeschmack haben möchten.

Ansonsten gibt es doch, zumindest bei uns, kleinere Wein- oder Teegeschäfte, die auch Olivenöl abfüllen. Dort kann man auch probieren.

Die Probierprozedur ist ähnlich wie bei der Weinprobe. Man zieht's mehrmals durch die Zähne. Am Ende sollte es, wenn es hochwertig sein soll, keinen bitteren Geschmack haben.


A propos Geschmack: Was Dir schmeckt, hat nichts mit dem Preis zu tun. Also lass Dich nicht verunsichern.

Viel Erfolg und viele Grüße  
Super-Lion

---

### **Beitrag von „simsalabim“ vom 14. September 2006 15:58**

Hallo,

hat nicht Stiftung Warentest letztes (nur wann ) verschiedene Olivenöle getestet und bewertet?

Vielleicht kannst du da mal weiter forschen, denn die teuersten Öle waren nicht unbedingt die besten.

Gruß  
S.

---

### **Beitrag von „Bablin“ vom 14. September 2006 16:51**

Leider würden die testergebnisse bei der nächsten charge meist ganz anders aussehen.

bablin

---

### **Beitrag von „Julchen79“ vom 14. September 2006 19:01**

Zitat

***Super-Lion schrieb am 14.09.2006 07:44:***

Das von Lidl in der großen schlanken Flasche soll denen schmecken, die nicht so den Olivengeschmack haben möchten.

Das wurde auch von Stiftung Warentest mit gut getestet, 2,2 oder so, bin mir nicht sicher! Ich persönlich finde es zumindest lecker!

Also viel Erfolg bei der Suche, LG, Julchen

---

### **Beitrag von „masa“ vom 14. September 2006 19:42**

Es gibt doch in den meisten größeren Städten diese Läden "Vom Faß".  
Dort gibt es mehrere Sorten und man kann auch in der Regel gleich dort probieren.

VLG

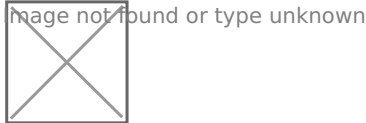
martinasabine

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 17. September 2006 09:54

Danke für eure Tipps. Es ist mir schon klar, dass keiner meinen Geschmack kennt und ich selbst das passende Olivenöl finden muss. Ich hab deshalb nach EUREN Favoriten fragen wollen, damit ich ein paar Anregungen bekomme.

Meine jetzige Olivenöl-Pulle ist bald leer. Bin weiter auf der Suche nach Tipps.



---

### Beitrag von „Vivi“ vom 18. September 2006 18:48

Hab heute nach Tipps im Internet geschaut, u.a. bei Stiftung Warentest. Prima abgeschnitten haben in diversen Tests: Lidl Luccese ital. natives Olivenöl extra, Füllhorn natives Bio-Olivenöl, das Olivenöl von Mazola und das von Bertolli. Ich werde sie peu à peu alle mal ausprobieren, denke ich. Sofern nicht ein Südeuropa-Urlauber aus meinem Bekanntenkreis mal ein



Fläschchen aus dem sonnigen Süden mitbringt!

---

### Beitrag von „schnita“ vom 18. September 2006 21:36

Hallo Vivi!

Ich kaufe eigentlich immer Bertolli. Ich finde das sehr lecker und praktisch, weil es eine kleine Flasche ist.

Viel Spaß beim Testen, die Schnita

---

### Beitrag von „Mareni“ vom 18. September 2006 22:39

Ich fahre jetzt wieder in die Toskana, Bestellungen werden entgegen genommen 😄

Ne, im Ernst, wir kaufen meist ein 5l Fass und das reicht dann bis zum nächsten Urlaub 😊  
Schmeckt einfach am Besten!

---

### Beitrag von „Timm“ vom 19. September 2006 00:12

Zitat

**Super-Lion schrieb am 14.09.2006 07:44:**

Die Probierprozedur ist ähnlich wie bei der Weinprobe. Man zieht's mehrmals durch die Zähne.

OT: Das ist sehr umstritten. Es gibt die Meinung, der ich auch anhängen möchte, dass der Wein ja später beim gemütlichen Trinken schmecken sollte. Da die meisten Leute den Wein beim normalen Konsum nicht ständig durch die Zähne ziehen, sollte man den Wein bei der Probe auch so testen, wie man ihn später trinkt.

---

### Beitrag von „Julchen79“ vom 19. September 2006 12:28

Zitat

**Vivi schrieb am 18.09.2006 17:48:**

Hab heute nach Tipps im Internet geschaut, u.a. bei Stiftung Warentest. Prima abgeschnitten haben in diversen Tests: Lidl Luccese ital. natives Olivenöl extra,

Ja, das ist auch das, welches Super-Lion und ich meinten, das ist echt gut, finde ich!  
LG, Julchen

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 21. September 2006 20:42

War heute im Lidl und habe festgestellt, dass es im Lidl 2 verschiedene Olivenöle gibt. Hab jetzt das von "Luccese" gekauft, aber da war auch noch eine andere Marke. Hoffe mal, ich hab jetzt das richtige erwischt...

image not found or type unknown



Auf zum nächsten Tomatensalat!

---

### Beitrag von „Jenny“ vom 23. September 2006 12:33

Du kommst ja aus NRW, deswegen mein Tipp:

VINTAGE

Weinhandel

Pfeilstrasse 31 - 35

50672 Köln Zentrum

Dort habe ich mal Olivenöl gekauft, das schmeckte nach - und jetzt lacht nicht - frischergrüner Wiese 😄

Hört sich total bescheuert an, aber das war mein Eindruck.

Ich hoffe, die haben noch Olivenöle, das ist jetzt auch schon ein paar Jahre her (also nicht ewig, sondern eher so 3-4 Jahre)

Gruß

J.

PS: Aber ich glaube, so ziemlich jeder Weinhandel hat auch leckere Olivenöle...

---

### Beitrag von „Vivi“ vom 23. September 2006 21:24

Ahhh, das könnte ich auch mal ausprobieren. Danke!