

MESSEN & EVENTS

Kitchen Club mit Olivenöl MasterClass



Rund 35 Küchenchefs aus diversen gastronomischen Bereichen kamen zum 13. Kitchen Club by Gastro Vision in Hamburg / Foto: Gastro Vision

Wie muss Olivenöl schmecken und wie verkoste ich es? ? Das waren die Fragen, die kürzlich im 13. Kitchen Club by Gastro Vision beantwortet wurden. In der Noecker Behnk Küchenpraxis ?schwenkten, rochen, schlürften und schluckten? die mehr als 35 Hamburger Küchenchefs drei verschiedene Sorten Olivenöl.

Denn so muss das ?grüne Gold? nach Aussage von Christian Kerecsenyi, Inhaber Art of Oil, verkostet werden. Im Rahmen der Verkostung bekamen die Küchenchefs einen runden Einblick in das Know-how des Olivenöl-Experten: ?Es gibt drei wesentliche Punkte, die man über Oliven und Olivenöl wissen sollte. Zum Ersten bestimmt der Reifegrad der Olive die Farbe, grüne Oliven sind unreif, schwarze Oliven sind die reifen Früchte des Baums. Zum Zweiten bringen Licht, Wärme und Luft das Olivenöl um. Und zum Dritten ? es gilt, anders als beim Wein: Je frischer das Olivenöl, desto besser schmeckt es.? Zudem unterstrich er, dass man entgegen bestehender Meinungen mit Olivenöl ab 160 Grad hervorragend frittieren könne, alles bis 180 Grad sei prima.

Auch Klaus Klische, Gastro Vision- und Kitchen Club-Veranstalter, freute sich über den gelungenen Abend, bei dem Networking und fachliche Informationen im Vordergrund standen: ?Es ist klasse, dass wir den Küchenchefs beim Kitchen Club immer wieder spannende Insights aus der Branche präsentieren können. Und das ist mit Sicherheit neben dem aktiven Austausch, der hier zwischen den Brancheninsidern stattfindet, einer der Gründe, warum wir heute so viele Gäste wie noch nie bei uns begrüßen durften.? Die na?chsten Kitchen Clubs by Gastro Vision finden am 20. April, 15. Juni und 9.

November 2020 statt.