



**AZ-Redakteurin**  
Annette Baronikians

(089) 23 77-345 Fax: (089) 23 77-465  
Mail: essenundtrinken@abendzeitung.de

# Essen & Trinken

Veranstaltungen  
**Was am  
Wochenende  
los ist**  
Seiten 44 - 47



## Flüssiges Gold aus der Toscana



Die wertvollen Früchte am immergrünen Olivenbaum.

Sie ist Herrin über 1351 Olivenbäume - die Ölherstellerin Andrea Lehmann aus München

Der süddeutsche Zungen- schlag ist unverkennbar, wenn Andrea Lehmann auf ihrem Gut „Il Casone“ im toskanischen Ort Piano di Mommio über ihre Oliven spricht. Die alleinerziehende Mutter konnte sich einen Lebensraum erfüllen, hat Deutschland den Rücken gekehrt und ist jetzt Herrin über exakt 1351 Olivenbäume.

Nach München kommt die Mitvierzigerin nur noch selten, obwohl sie noch engen Kontakt zur Heimat hat. So reiste im letzten Jahr Sternekoch Alfons Schuhbeck mit einem Kamerateam des Bayerischen Fernsehens in die Versilia, um auf dem Gut für seine Kräutersendung zu kochen und das hier produzierte Olivenöl zu testen.

Viel Arbeit, Zeit und Geld



Andrea Lehmanns schmuckes Gutshaus in der Toskana - umgeben von 1111 alten Olivenbäumen und 240 neu gepflanzten. Fotos: ho, imago (2)

musste die Deutsche in den Hain stecken, um die ersten Liter „extra vergine“ zu pressen. Der in seinen Ursprüngen vor 500 Jahren angelegte Hain war 30 Jahre nicht bewirtschaftet und verwildert.

Andrea Lehmann: „Das to-

kanische Olivenöl ist anerkanntermaßen das Beste auf der Welt. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, mit alter Tradition und neuer Technik das hochwertigste Öl dieser Umgebung zu produzieren. Für uns steht die Kultur der Olivenölproduktion, die Kultivierung einer Jahrtausend alten Tradition sowie das sinnvolle Umgehen mit der Natur im Vordergrund. Die Quantität, der ökonomische Aspekt, ist eher zweitrangig.“

Die Produktion eines Qualitäts-Öls ist jedoch aufwendig und kostspielig. Laut einer wissenschaftlichen Studie lagen die Produktionskosten für einen Liter Öl im Jahr 1998 im toskanischen Hügelland zwischen 9 und 14 Euro. Umso mehr ärgert es engagierte Ölhersteller wie Andrea Lehmann, wenn die Billig-Konkurrenz mit vielen legalen und noch mehr illegalen Tricks fälschlicherweise „Extra Vergine“ auf die Etiketten schreibt. Nicht selten sind diese Oliven importiert und kommen halb verfäult in der Toskana an.

„Sicher ist es Aufgabe der Lebensmittelindustrie und der Großvertrieber, auch mittel-

schlechte Öle gibt, skandalös ist, dass diese als Topware deklariert werden“, sagt Andrea Lehmann. Sie geht deshalb in der Vermarktung andere Wege, setzt ausschließlich auf Qualität und Mund-zu-Mund-Propaganda. Viele ihre Kunden bestellen mittlerweile übers Internet (www.ilcasone1729.com) und lassen sich das Öl sogar bis nach Deutschland nachschicken. Aus gutem Grund: Hochwertiges Olivenöl verfügt über rund 1000 aktive biologische Wirkstoffe. Es besteht zu circa 76 Prozent aus der einfach ungesättigten Fettsäure und ge-

mäßige Ölqualitäten unter die Leute zu bringen. Skandalös ist es also nicht, dass es

rade die einfach ungesättigte Ölsäure, die eine besondere Schutzwirkung auf das Blut hat, ist für den menschlichen Körper ein wahres Gesund-

heitselixier. Andrea Lehmann: „Olivenöl wirkt sich positiv auf Herz und Kreislauf aus, schützt vor Krebs, Infarkt und Thrombose, senkt den Blut-

druck, verzögert das Altern, hilft beim Abnehmen, fördert den Gallenfluss und die Verdauung und pflegt von Innen die Haut.“



Ein wahres Gesundheitselixier: Olivenöl, das nicht zuletzt auch hervorragend schmeckt.



Engagierte Olivenöl-Herstellerin: Andrea Lehmann.

### LINDENPLATZL

Wirtshaus  
in Pasing

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

- Montag:** Two for one (2 Ger. bestellen – 1 bezahlen!)
- Dienstag:** Jedes Schnitzel **6,90 €**
- Mittwoch:** Jede Pasta **4,90 €**
- Donnerstag:** Jede hausgemachte Pizza **5,50 €**
- Freitag:** Bratentag
- Samstag:** ¼ Ente m. Knödel u. Blaukraut **5,55 €**
- ab 17 Uhr:** ½ Ente m. 2 Knödel u. Blaukraut **9,99 €** (Reservierung erbeten)

**Freitag, 14.12.2007**  
ab 19 Uhr:

★ **Christmas-Party** ★  
mit DJ „Mister Ed“



**Öffnungszeiten:**

Mo. bis Fr. 17.00 - 01.00 Uhr, Sa. und So. 10.00 - 01.00 Uhr  
Nimmerfallstraße 48 · 81245 München  
Tel.: 0 89 / 88 99 83 99 · Fax: 0 89 / 83 99 97 81

**Wir wünschen unseren Gästen eine frohe glückliche Adventszeit und bedanken uns sehr herzlich für Ihre Treue!**

## TAJ MAHAL

Nymphenburger Straße 145 / Ecke Landshuter Allee  
80636 München  
Telefon 089 / 12 00 70 50, Telefax 089 / 12 00 70 51  
Email: info@taj-mahal-muenchen.de  
Internet: www.taj-mahal-muenchen.de

Täglich von 11.30h bis 14.30h und 17.30h bis 24.00h, sonn- und feiertags durchgehend geöffnet.  
Werktags preiswerter Mittagstisch ab EUR 5,-  
Bitte informieren Sie sich über unsere attraktiven Angebote für Ihre privaten / beruflichen Weihnachtsfeiern und unsere ausgewählten Festmenüs.



Reservierungen erbeten unter Tel. 089/12007050, Hr. Rahman  
Bequem erreichbar mit U-Bahnlinien 1 / 7, Haltestelle Rotkreuzplatz oder Bus-Linien Nr. 53, 132 und 133, Haltestelle Landshuter Allee

### WEIN-TIPP

„Mein Tipp ist der 2005 er Pinot Noir von Louis Latour aus dem Burgund“, sagt Weinexperte Christian Keller von der Weinhandlung Gebrüder Volkhardt (Bayerischer Hof): „In diesem klassischen Weinanbaugebiet Frankreichs läuft die Rebsorte Pinot Noir, bei uns als Spätburgunder bekannt, zu ihrer Höchstform auf. Mein Tipp gehört aber nicht zur Spezies der vollreifen und samtigen Burgunderweine, sondern besticht vielmehr durch Klarheit, Kraft und das großartige Spektrum an Beeren- und Steinobst-Aromen: ein Hauch von Himbeeren, dominant Sauer- und vollfruchtige Schwarzkirschen sowie feinsäuerliche Zwetschgen. Das Fruchtspiel harmonisiert perfekt mit den dezenten rauchigen Anklängen und reifen Gerbstoffen.“ Das Traditionshaus Latour (1797 gegründet und seither in Familienbesitz) zeigt mit diesem Wein, dass Qualität und gebietstypische Stilistik auch zu einem attraktiven Preis zu haben sind. Der Pinot Noir passt gut zu leichteren Fleischgerichten und Geflügel, zu Terrinen und Pasteten sowie Käseplatten. Den heutigen Tipp präsentiert Christian Keller von der „Weinhandlung Gebrüder Volkhardt“ in Pasing (Manzingerweg 7). Seine Empfehlung ist dort für 8,35 Euro erhältlich.



Christian Keller mit seiner Wein-Empfehlung. Foto: Spertl

## Ristorante Pascoli

Pascoli-Chef  
Angelo Veloce  
zaubert persönlich  
für Sie in der  
Spezialitätenwoche  
vom 03. 12.  
bis 10. 12. 2007  
köstliche, frische  
Fische und Meeres-  
früchte auf den Teller.  
Feiern Sie mit uns  
„La Festa del Mare“  
mit täglich wechselnden  
Spezialitäten aus dem  
Besten, was das Meer  
zu bieten hat.

### La Festa del Mare

Fischspezialitätenwoche

vom 03.12. bis 10.12.2007

Antipasti

für 23,50 €

Nudelgericht

Fisch- oder Meeresfrüchte  
täglich frisch

Täglich geöffnet  
von 11.30 – 14.30 Uhr  
und 17.30 – 23.30 Uhr  
**Ehrwalder Straße 77**  
**81377 München**  
Telefon  
**0 89/71 66 84 56**

U 6 Holzapfelkreuth  
Parkplätze vorhanden  
gemütliche Gartenterrasse

E-Mail:  
ristorante.pascoli@web.de

**PAPAZOF** GmbH  
MEDITERRANE  
SPEZIALITÄTEN  
UND  
MEER

Lagerhausstr. 5  
(Grossmarkthalle)  
81371 München  
Tel.: 089 - 77 93 55  
www.papazof.de

**Unser Sortiment:**  
- Oliven aller Art aus Griechenland und Spanien  
- Olivenöle extra virgin aus Kreta und Kalamata  
- Schafskäse, Joghurt und Gemüsekonserven  
- Ausgesuchte Weine aus Griechenland  
- Eingelegte Meeresfrüchte und Gemüse aus Italien  
- TK-Produkte Fisch und Fleisch, sowie frische Fische aus Griechenland, Italien, Dänemark und Spanien