



Frau Lopes und ihr Gespür für den besonderen Geschmack
Nicht Bier, kein Wein: Die Portugiesin ist Chef-Sommelier für Olivenöl – sie sorgt dafür, dass die Qualität auch in Deutschlands Küchen einheitlich hochklassig ist

23 Juni 2020 – FRANKFURT - BERTOLLI®: Den Duft aufnehmen, riechen und schmecken, mit allen Sinnen erleben: Die Kunst ihres Berufs ist es, einen ausgewogenen wie einheitlichen Geschmack zu kreieren. Nicht beim Wein und auch nicht beim Bier, wo der Sommelier in der Regel anzutreffen ist. Paula Lopes ist mit dafür verantwortlich, dass Deutschlands Haushalte mit hochwertigsten Olivenöl-Produkten versorgt werden. Sie ist bei Deoleo, unter deren Dach die Produkte von Bertolli entstehen, führender Sommelier – im Fachjargon Master Blender. Was mit der Auswahl der bestmöglichen Rohstoffe seinen Anfang nimmt, führt zum „Herz der Herstellung“, zum Master Blender Job. Dann geht es darum mit sensorischem Gespür wie auch handwerklichen Geschick ein Olivenöl entstehen zu lassen, das in Sachen Geschmack, Geruch und Optik einheitlich auf einem qualitativ hochwertigen Niveau angeboten werden kann. Paula Lopes, gelernte Chemie-Ingenieurin, hat einen Abschluss in der Fachrichtung Lebensmittelsicherheit. Die 54-jährige Portugiesin hat das Gespür für die besonderen Nuancen – ein Gespräch über einen sicherlich nicht alltäglichen Berufsalltag.

Seit gut vier Jahren entwickeln sie für Bertolli Olivenöle, was raten Sie einem jungen Menschen, der sich auch dazu berufen fühlt, Olivenöl zu entwickeln?

Ganz wichtig sind Neugier und die Bereitschaft zu lernen. Und Zeit. Es ist vergleichbar mit dem Verreisen. Um schöne Orte wirklich zu entdecken und die Momente zu genießen, ist ein moderates Tempo das Beste, weil am nachhaltigsten. Zeit ist ein ganz entscheidender Faktor – auch wenn es darum geht, Master Blender für Olivenöl zu werden. Ich hatte das Privileg von einem Parfümeur in die Kunst des Mischens von Olivenöl eingewiesen zu werden. Mit seinen fast 70 Jahren – also jeder Menge Lebenserfahrung – war er einer der leidenschaftlichsten Menschen, die ich je in der Branche kennengelernt habe. Er vermittelte mir, wie wichtig es ist, Aromen gewissermaßen auswendig zu lernen, die wir nur in der Natur finden. Wie man diese Aromen in den frischesten Olivenölen erkennt und entsprechend respektiert. Das ist wichtig, wenn wir verschiedene Öle kombinieren müssen, um eine spezifische Mischung herzustellen.

Olivenöl-Sommeliers kombinieren für Bertolli verschiedene hochqualitative Öle miteinander. Welche Fähigkeiten muss ein Master Blender haben?

Man muss die Regionen, in denen die Oliven angebaut werden, kennen, die verschiedenen Arten einordnen können, dazu wissen, wie die Temperaturen und das Wetter die Qualität beeinflussen. Bei der Arbeit des Master Blender sind Geduld und Hingabe wichtig, um die richtigen Kombinationen erstellen zu können, aber auch auf Dauer konsistente Mischungen zu garantieren. Denn unsere Verbraucher erwarten natürlich, dass Flasche für Flasche eine gleichbleibende Qualität hat. Dafür werden am Tag mehr als 50 Proben verkostet. Jedes Jahr



erhalten wir mehr als 15.000 Ölproben aus der ganzen Welt, was für uns die Grundlage ist, um den einzigartigen Geschmack, der übrigens von Land zu Land unterschiedlich ist, von Bertolli Olivenöl so hinzubekommen und letztendlich natürlich auch zu erhalten.

Riechen, schmecken und probieren, und das tagedin tagaus – müssen Sie da nicht eigentlich Ihre Geschmacksnerven besonders pflegen und schulen?

Ich nutze wirklich jede Chance vor allem meinen Geruchssinn zu schulen. Zum Beispiel, wenn ich Obst und Gemüse rieche, baue ich mein sensorisches Gedächtnis auf, speichere also gewissermaßen Aromen ab. Oder auf Reisen. Sie können sich vorstellen, was ein Wochenmarkt in Südfrankreich zu bieten hat – das ist die Gelegenheit, mir all die verschiedenen Düfte einzuprägen. Die Erinnerung an Gerüche ist sehr wichtig, um ein Meister im Mixen von Olivenöl zu werden.

Wie häufig verwenden Sie selbst privat noch Olivenöl?

Es ist eines meiner Grundnahrungsmittel, wie Kaffee, Milch und Butter. Ich verwende Olivenöl bei fast jeder Gelegenheit und zu jeder Jahreszeit, habe es quasi in meiner DNA. Es ist das beste Öl, welches man nutzen kann – es passt einfach zu allen Lebenslagen. Mit der höchsten Güteklasse, Nativ Extra, wird selbst das einfachste Rezept zu einem Highlight.

„Der Moment ist jetzt“ – unter diesem Motto ruft Bertolli Olivenöl ganz Deutschland auf, in der aktuellen Ausnahmesituation in den eigenen vier Wänden sich doch genügend Zeit zu nehmen, um miteinander zu essen, zu spielen, zu verweilen...

... ja, um das Beste aus der Krise zu machen. Den Zusammenhalt zu fördern, auch wenn man vielleicht Eltern und Freunde gerade leibhaftig nicht sehen kann. Bevor ich zu Deoleo kam, war ich eine Zeit lang beruflich in Angola. Der Freitag wurde immer freigehalten. Da habe ich mit Freunden in aller Welt per Video-Call zu Abend gegessen. Ein verbindendes Gemeinschaftsgefühl, das man nie vergisst. So kann man auch der aktuellen Krise ein wenig entgegenwirken.

Über Deoleo

Deoleo ist ein multinationaler Lebensmittelkonzern mit Hauptsitz in Spanien und der weltweit meistverkaufende Olivenölabfüller mit einer Präsenz in mehr als 80 Ländern auf allen fünf Kontinenten. Das Unternehmen verfügt über Fabriken in Spanien und Italien und Vertriebsgesellschaften in 15 Ländern. Deoleo ist bekannt für weltweit führende Marken wie Bertolli - die meistverkaufte Marke in Deutschland - und Carapelli und Sasso sowie die spanischen Marken Carbonell, Hojiblanca und Koipe.

Über Bertolli

Vor über 150 Jahren im kleinen toskanischen Dorf Lucca, in Italien, gegründet, wurde Bertolli zum Inbegriff italienischer Küche und ist heute die Olivenölmarke Nummer Eins weltweit (hergestellt von Deoleo). Die Marke Bertolli verpflichtet sich zu höchster Qualität, der Verwendung bester natürlicher Zutaten und steht in der Tradition für hervorragende und genussvolle Ernährung.



PRESSEKONTAKT

Kathrin-Alessa Weber

GCI Hering Schuppener
Berliner Allee 44 | 40212 Düsseldorf | Germany
Tel.: +49.211 43079-253
Mobil: +49 151 16231329
E-Mail: aweber@heringschuppener.com

Annika Seifert

Deoleo Deutschland GmbH
Hanauer Landstr. 291 | 60314 Frankfurt am Main | Germany
Tel.: +49.69.955.133-22
E-Mail: annika.seifert@deoleo.com