



Pressemitteilung

„Grün oder Schwarz – die Farbe der Olive bestimmt nur der Reifegrad“: Dreizehnter Kitchen Club bei Gastro Vision mit Olivenöl MasterClass

Hamburg, den 28. Januar 2020 – Wie muss Olivenöl schmecken, und wie verkoste ich es? – Das waren die Fragen, die gestern Abend im dreizehnten Kitchen Club by Gastro Vision beantwortet wurden. In der Noecker Behnk Küchenpraxis „schwenkten, rochen, schlürften und schluckten“ die mehr als 35 anwesenden Hamburger Küchenchefs aus Sterneküche, Gemeinschaftsverpflegung, Restaurant- und Hotelküche 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 nächsten Kitchen Clubs by Gastro Vision finden am 20. April 2020, 15. Juni 2020 und 9. November 2020 statt.

Fotomaterial unter: www.gastro-vision.com/presse

Über die Gastro Vision

Die Gastro Vision steht für Trends und innovative Ideen. Bereits seit 1999 bringt der exklusive Branchentreff Experten und Entscheider aus Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg zusammen. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Unter dem Dach der Gastro Vision finden weitere Veranstaltungen statt: Jedes Jahr im Oktober präsentieren sich ausgewählte Aussteller auf einer Roadshow durch Deutschland. Und der Kitchen Club by Gastro Vision fördert den Austausch zwischen Hamburger Küchenchefs. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Mehr Informationen unter www.gastro-vision.com



Pressekontakt Gastro Vision

Gastro Vision GmbH & Co. KG

Bianca Gellert

Telefon: +49 (0)151 64 62 33 96

E-Mail: presse@gastro-vision.com