



Habemus oleum

Anlässlich der Gourmesse wurden auch dieses Jahr die beliebtesten Olivenöle sowie die schönste Flasche prämiert. Das Publikum hat entschieden.

Publireportage Der «OLIO» ist der einzige Wettbewerb der Olivenölbranche, der auf der Meinung von Konsumenten basiert. Auch dieses Jahr fand er anlässlich der Gourmesse vom 9. bis 12. Oktober im Zürcher Kongresshaus statt. Die Messebesucher hatten die Möglichkeit, die Olivenöle nach ihren persönlichen Vorlieben zu bewerten. Auf dieser Basis wurde der Publikumspreis «OLIO 2015» für elf Olivenöle vergeben.

Bereits im Frühjahr 2015 wurden im Rahmen des «International Olive Oil Award – Zurich» (IOOA) 97 Olivenöle anhand objektiver Beurteilungskriterien durch das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) bewertet. Die Beurteilung fand unter Berücksichtigung der offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der EU und des IOC («International Olive Council, Madrid») statt. Damals wurden insgesamt sieben Goldene Oliven, sieben Silberne Oliven und zwölf Awards (Ehrenpreise) für Öle der höchsten Güteklasse vergeben, die sich in besonderem Mass durch Aromakomplexität und Harmonie auszeichneten. Die Ergebnisse zu den objektiven Beurteilungen des «IOOA» sowie weitere

Informationen dazu stehen unter www.oliveoilaward.ch und via App («Olive Oil Award» in Deutsch und Englisch für iOS und Android) zur Verfügung.

Spannend ist zu vergleichen, ob sich die Akzeptanz der Konsumenten von einer objektiven Beurteilung durch ein ausgebildetes Olivenölpanel unterscheidet – respektive, ob Konsumenten aufgrund ihrer persönlichen Erwartung und Erfahrung zu ähnlichen Urteilen kommen wie die auf objektive sensorische Charakteristiken geschulten Prüfer. Die Konsumenten erhielten Sets zu je fünf beziehungsweise sechs Olivenölen zur Bewertung. Insgesamt nahmen über 1000 interessierte Messebesucher am Konsumententest teil. Pro Öl wurden rund 90 Bewertungen erfasst.

Gewonnen haben elf Öle aus vier Ländern (Spanien, Italien, Portugal und Frankreich), wobei der grösste Anteil mit fünf Publikumsfavoriten in diesem Jahr bei den spanischen Ölen liegt. Sechs Olivenöle erzielten sowohl beim «OLIO» als auch anlässlich des «IOOA» eine Prämierung. Diese Öle überzeugten also Konsumenten und Fachleute gleichermaßen: das Schweizer Olivenölpanel im Hinblick auf objektive Kriterien

der Olivenölbeurteilung und die Konsumenten bezüglich ihrer individuellen Akzeptanz und Vorlieben. Fünf weitere Öle wurden von Konsumentenseite prämiert, nicht jedoch seitens SOP. Dies zeigt, dass die subjektive Auffassung von «guter Qualität» beim Konsumenten nicht unbedingt und ausschliesslich an objektive Beurteilungskriterien eines geschulten Panels gebunden ist, sondern es bei der Wahl eines Öls auch auf persönliche Vorlieben ankommt. In den letzten Jahren zeigt sich allerdings, dass die Sensibilisierung der Konsumenten für qualitativ hochstehende Olivenöle Früchte trägt und die aus subjektiver Sicht besonders geschätzten Öle zunehmend auch objektiv gesehen ins «Topsegment» gehören, sprich eine komplexe Aromatik aufweisen und als besonders harmonisch zu bewerten sind.

Neben dem «OLIO» wurde anlässlich der Gourmesse auch der Preis für das «Best Design» vergeben. Die Besucher bestimmten das aus ihrer Sicht am schönsten gestaltete Olivenölbehältnis (Flasche, Dose, Etikett ...). Total 923 Stimmen wurden abgegeben. Mit 79 Stimmen geht der «Best Design 2015»-Preis ans Olivenöl «Jardin de Pedrissa» der gleichnamigen Firma aus Mallorca. ■

Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich «OLIO 2015»

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit	IOOA	
19	Gran Cru Cutrera Nocellara del Belice	I – Sizilien	100 % Nocellara del Belice	intensiv	Goldene Olive	
2	Almaoliva	E – Cordoba	100 % Arbequina	mittel	Silberne Olive	
17	Primo DOP Monti Iblei	I – Sizilien	100 % Tonda Iblea	mittel	Silberne Olive	
18	Primo Bio	I – Sizilien	100 % Tonda Iblea	mittel	Award	
76	Early Royal Extra Virgin Olive Oil	E	100 % Royal	mittel	Award	
89	Dauro	E	80 % Arbequina, 10 % Hojiblanca, 10 % Koroneiki	mittel	Award	
1	Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence P.D.O.	F – Provence	45 % Béruguette, 30 % Verdale des Bouches-du-Rhone, 15 % Salonenque, 7 % Picholine, 3 % Cailletier	mittel		
28	Oliveira da Serra Lagar do Marmelo	P	50 % Cobrançosa, 25 % Arbosana, 25 % Hojiblanca	mittel		
49	Terre di Giumara Olio extra vergine d'oliva	I – Sizilien	100 % Nocellara del Belice	mittel		
86	Oro Bailen Reserva Familiar Arbequina	E	100 % Arbequina	mittel		
90	Aubocassa	E	100 % Arbequina	mittel		

Tabelle 1: «OLIO 2015» – Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich 2015


Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit
16	Jardin de Pedrissa	E – Mallorca	100 % Empeltre	mittel

Tabelle 2: Gewinner des «Best Design 2015»

Information

Detaillierte Infos zu den Ergebnissen gibts online und auf der App.

www.oliveoilaward.ch

Wer «Geschmack gefunden» hat und in die sensorische Beurteilung von Olivenöl oder anderen Lebensmitteln einsteigen möchte, für den ist das Weiterbildungsprogramm der ZHAW von Interesse. Mehr dazu gibts auf der Webseite. www.zhaw.ch/ilgi/sensorik

Autoren

Annette Bongartz, Martin Popp und Reinhard Schneller

ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Department Life Sciences und Facility Management (LSFM), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachstelle Sensorik

www.zhaw.ch/ilgi/sensorik

www.oliveoilaward.ch

Mitmachen

Im März des kommenden Jahres geht der «Olive Oil Award – Zürich» in die nächste Runde. Die Ausschreibung dafür läuft seit November 2015. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen stehen auf der Internetseite. Fragen können auch per Mail gestellt werden (iooa.ilgi@zhaw.ch).

www.oliveoilaward.ch