



Foto: Dušan Zidar - Fotolia.com

Die Etikette achten

Gute Qualität von Olivenöl kann man erkennen. Die Frage ist nur: wie? Ein kurzer Leitfaden.

Publireportage Was sagt der Preis? Ein gutes Olivenöl hat, bedingt durch die sorgfältige Auswahl der Früchte, eine schonende Erntemethode und aufwendige Verarbeitung, seinen Preis. Hervorragende Öle zu Tiefstpreisen zu finden, ist wenig wahrscheinlich. Man sollte aber auch nicht Fantasiepreise für besonders hübsch aufgemachte Öle zahlen.

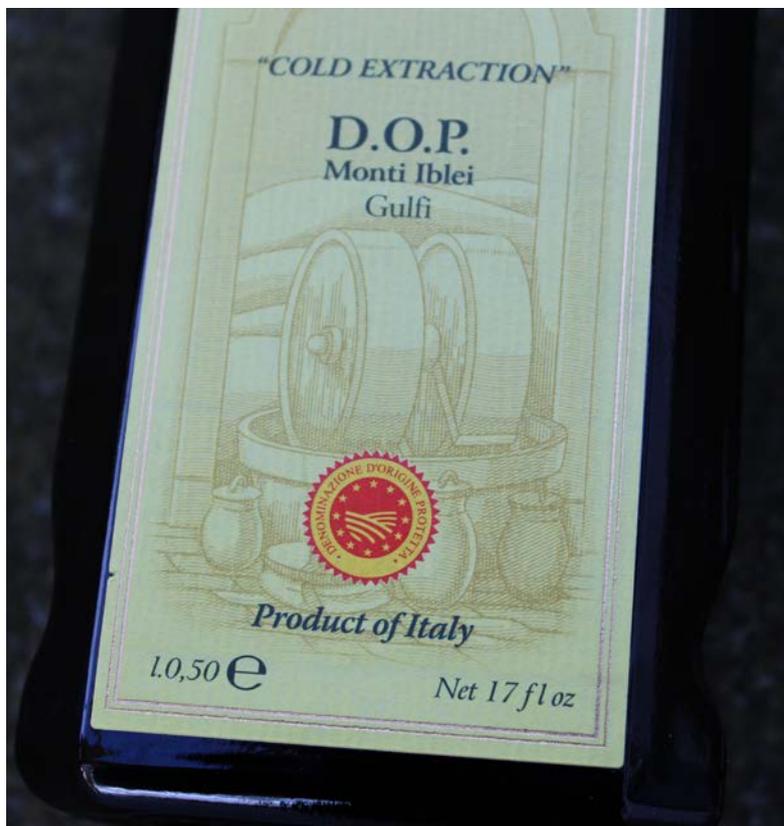
Was auf dem Etikett ist wichtig? «Extra vergine» bedeutet, dass es sich um naturbelassenes Olivenöl von besonderer Qualität handelt. Das Öl wird nur durch mechanische Verfahren (Pressung oder Zentrifugation) und ohne übermässige Temperatureinwirkung (im Idealfall durch Kaltpressung oder Kaltextraktion) hergestellt, sodass das Öl bei einer Temperatur von maximal 27 Grad gewonnen wird (zu hohe Temperaturen machen sich sensorisch negativ bemerkbar). Zu-

dem dürfen sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die chemische Analyse des Öls keine Mängel aufweisen. Fehlt das «extra», hat das Öl qualitative Fehler. Ein vorbildliches Etikett enthält alle gesetzlich geforderten Angaben zur Herkunft, zum Produzenten, zu Erntezeitpunkt und Haltbarkeitsdatum. Auch sind Angaben zu den Olivensorten sowie chemischen und sensorischen Eigenschaften möglich. Generell gilt: Je anonym er sich ein Produkt präsentiert, desto unwahrscheinlicher ist eine gute Qualität.

Was besagen Gütesiegel? Freiwillig können Hersteller von Olivenöl verschiedene Gütesiegel erwerben, um die Qualität der Produkte hervorzuheben. So besagt die Bezeichnung «geschützte Ursprungsbezeichnung» (gUB), auf Italienisch «Denominazione di Origine

Protetta» (DOP), unter anderem, dass alle Produktionsschritte, also Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung des Olivenöls, aus einer Region garantiert sind. Damit verbunden ist eine gewisse Gewährleistung, dass eine chemische und in der Regel sensorische Kontrolle durch ein Olivenölpanel erfolgt ist. Ausserdem wird die Regionalität des Produkts garantiert. Andere bei Olivenölen verbreitete Gütesiegel sind etwa die geschützte geografische Angabe (ggA) oder das Bio-Label.

Was sagen Analysenwerte aus? In der Europäischen Union ist die Etikettierung von Olivenöl klar geregelt. Die Angabe des Säuregehalts ist nur erlaubt, wenn die Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und der Absorption angeführt werden. Dies wird jedoch in der Praxis nicht immer eingehalten und auf



dem Etikett ist oft nur der Gehalt an freien Fettsäuren angegeben. Aber was sagt dieser aus? Für die Güteklasse «extra vergine» liegt der Grenzwert bei maximal 0,8 Prozent. Den Säuregehalt kann man nicht schmecken, er hat auch nichts mit der Schärfe des Öls zu tun, sondern repräsentiert den Anteil freier Fettsäuren im Öl. Bei alten, überreifen oder sogar faulen Oliven steigt der Gehalt stark, bedingt durch enzymatische Abbauprozesse, die in der Olive stattfinden.

Welchen Wert haben Auszeichnungen? Es ist immer gut, wenn ein Olivenöl an Wettbewerben teilgenommen hat (und im besten Fall prämiert wurde). Das spricht für den Qualitätsanspruch des Erzeugers. Aber nicht alle Wettbewerbe richten sich nach den gleichen nachvollziehbaren Kriterien. Die ZHAW hat sich in diesem Zusammenhang international einen Namen gemacht und führt seit 14 Jahren den «International Olive Oil Award» (IOOA) durch, der extra native Olivenöle mittels wissenschaftlicher Methoden in einem mehrstufigen Verfahren durch die Mitglieder des Schwei-

zer Olivenölpanels (SOP) beurteilt und auszeichnet. Neben der Sicherstellung der Klassifizierungsstufe «extra nativ» wird auch die sogenannte «Harmonie» bewertet, mit der in der Kategorie der extra nativen Öle Qualitätsunterschiede für den Konsumenten sichtbar gemacht werden können. Sowohl die Art der Aromen, als auch deren Komplexität und Ausgewogenheit sind hier die relevanten Parameter. Diese und weitere Informationen zur Sensorik von Olivenölen bietet übrigens die kostenlose App «Olive Oil Award» der ZHAW. In der aktuellen Ausgabe sind die Angaben zu den Olivenölen des Projektjahrs 2014 enthalten. Das Update mit den Ergebnissen des IOOA 2015 erscheint Ende April.

Und Geruch und Geschmack? Letztlich ist entscheidend, wie das Olivenöl dem Konsumenten persönlich schmeckt. Im besten Fall kann dieser es im Geschäft degustieren und selbst urteilen. Anlässlich der Gourmesse im Oktober jeden Jahres unterhält die ZHAW eine Olivenöl-Bar, an der sich Besucher informieren und Öle degustieren können. ■

Autoren: Reinhard Schneller, Martin Popp und Annette Bongartz, Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil

Weiterbildung Olivenöl-Sensorik: Einen Einstieg in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl gibt es im «Degustationskurs Olivenöl» (16. Juni 2015). Teilnehmer der «Sensorik-Lizenz Olivenöl» werden zum Olivenöl-Prüfer ausgebildet (Start Mai 2015, in 8 Modulen). Mehr dazu: www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung

Weitere Infos: Auf www.oliveoilaward.ch finden sich eine ausführliche Version des Artikels sowie weitere Informationen zum IOOA und zur App.