

Olivenöl



Rangliste Publikumsdegustation Olio 2003

| Rang | Name des Produktes | Produzent/Händler | Homepage | Telefon |
|------|---|---|--|--|
| 1 | Antico Molino Naturae | I.A.MI. Palermo | www.iami-food.com | 0039 918 217002 |
| 2 | Dauro de L'Emporda | Gustoso GmbH Fullenbach | www.gustoso-delicatessen.com | 0041 62 926 20 00 |
| 3 | Fiore del Belice | Azienda Agricola Lombardo, Campobello di Mazara | lombardoantonino@tiscalinet.it | 0039 092 448368 |
| 4 | Ortice | La Mediterranea GmbH Mönchaltorf | www.lamediterranea.ch | 0041 1 972 34 60 |
| 5 | Mirum | La Mediterranea GmbH Mönchaltorf | www.lamediterranea.ch | 0041 1 972 34 60 |
| 6 | Jordan Olivenöl «Natives Olivenöl Extra» | Jordan Olivenöl, Hilden Deutschland | www.jordanolivenoel.de | 0049 2103 60105 |
| 7 | Nobile di Sicilia D.O.P. | La Boutique dell'Olio Wetzikon | www.sicilia-tavola.ch | 0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31 |
| 8 | Siciliano | Migros-Genossenschafts-Bund | www.migros.ch | 0041 1 277 62 01 |
| 9 | Capriccio di Sicilia | Capriccio di Sicilia Caselveterano, Italien | www.capricciodisicilia.it | 0039 0923 760811 |
| 10 | Bio D'Onofrio extravergine d'oliva, unfiltriert | Meyer-Masciulli Bremgarten | | 0041 56 641 0077 0041 76 416 0077 |
| 11 | Tenuta Zangara | La Boutique dell'Olio Wetzikon | www.sicilia-tavola.ch | 0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31 |
| 12 | Sitia | Union of Agricultural Cooperatives of Sitia Sitia, Griechenland | www.sitiacoop.gr | 0030 2843 0 29355 |
| 13 | Lumia | Vital Produkte AG Wermatswil | www.vital-produkte.ch | 0041 1 940 84 04 |
| 14 | Fontanasalsa Burgarella «Biancolilla» | La Boutique dell'Olio Wetzikon | www.sicilia-tavola.ch | 0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31 |
| 14 | Thassion | Thassion Zografou Wettingen | | 0041 56 426 40 45 0041 76 592 59 90 |

Die ersten vier Gewinneröle wurden mit dem Olio 2003 ausgezeichnet.

im Vergleich

Wie trefflich man über Geschmack streiten kann, zeigt sich beim Olivenöl. Da stehen einer weitgehend objektiven Fachprüfung viele subjektive Beliebtheitsprüfungen gegenüber.

Olivenöl in aller Munde. Weil alle darüber schreiben? Weil die Nachfrage so gross ist? Oder weil es so viele innovative Olivenölbauern gibt in diesen Breitengraden, die den Markt mit ihren Olivenölen überschwemmen lassen?

Sowohl als auch, sagt der Insider. Ein Grund mögen wohl die gegensätzlichen nationalen, internationalen und europäischen Gesetze und Verordnungen sein, welche die Verarbeitung und Vermarktung des Olivenöles regeln sollen. Denn, wofür im Olivenölbusiness das Prädikat «extra vergine» alles gut ist, haben Insiderzeitschriften genügend oft und genügend sorgfältig recherchiert. «Extra vergine» muss nicht immer «extra» und nicht immer «ver-gine» sein. Und ein hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren im Olivenöl allein macht das Öl deswegen noch lange nicht wirklich gut.

An der Olivenölbar der Gourmesse 2003 standen 84 extra vergine Olivenöle zur Degustation. Eine geballte Ladung. Jedes Olivenöl wurde mindestens 25 Mal, in 5er-Sets, blind, durch die Messebesucher degustiert und nach Geruch, Geschmack und Gesamteindruck bewertet.

Wir wollten es aber noch genauer wissen und liessen alle 84 Olivenöle im März dieses Jahres nach den Vorgaben des International Olive Oil Council IOOC durch die Hochschule Wädenswil begutachten. Geordnet nach Produktionsgebiet, Olivenölsorte, Aromaintensität (intensiv, mittel und mild) wurde die Öle blind degustiert und bewertet. Insgesamt wurden sieben Olivenöle mit der goldenen Olive und 24 Olivenöle mit der silbernen Olive ausgezeichnet (Auszug, siehe Tabelle).

Die Ergebnisse aus der objektiven und subjektiven Beurteilung wurden verknüpft und einander gegenüber gestellt. Fazit? Jetzt haben wir den Salat, obschon bei sechs Olivenölen die Fach- und Publikumstester gleich stimmten. Aber eben: was der Fachmann als Spitzenöl definiert, muss der Konsument noch lange nicht als solches erkennen und umgekehrt.

Was Suad Sadok vom Olive Shop in Zürich während den vier Messetagen in seiner Funktion als Olivenöl-

barboss aufgefallen ist, ist die steigende Sensibilität der Menschen gegenüber Olivenöle. Durch das spürbare Interesse wissen die Leute immer mehr über extra vergine Olivenöl. Immer mehr Menschen möchten zusammen mit dem Produkt auch die Hintergrundinfo und damit die Rückverfolgbarkeit kaufen. Das freut Händler wie Suad Sadok, denn je qualitätsbewusster die Konsumenten, desto qualitätsbewusster die Hersteller.

Auf genau diesen Effekt zielen die Degustationen Olive Oil Award und Olio ab: Das Produkt «Natives Olivenöl» transparent zu machen, die Sensibilität der Kunden und ihr Vertrauen zu stärken. Gleichzeitig sollen beide Degustationen einen repräsentativen Überblick über die Qualität des aktuellen Olivenölangebotes auf dem Schweizerischen und dem EU-Markt geben.

Informationen in Bezug auf die Konsumentenpräferenzen, die Beurteilungskriterien und die vollständige Rangliste der Teilnehmer findet man im Internet unter www.oliveoilaward.ch

von
Stefan Schramm



«Die steigende Sensibilität der Menschen gegenüber Olivenölen ist auffallend»: Suad Sadok, Olivenölbarboss

Gewinnerliste Fachdegustation Olive Oil Award 2003



Gewinner der Goldenen Olive

| Name des Öls | Händler/Produzent | Ort | Telefon |
|-------------------------------------|---|-----------------------|-------------------|
| Titone biologica | «La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta» | Wetzikon | 01 930 20 72 |
| Fiore del Belice | «Azienda Agricola Lombardo Francesco Lombardo» | Campobello di Mazzara | 0039 092 448368 |
| Falconero Valli Trapanesi D.O.P. | «La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta» | Wetzikon | 01 930 20 72 |
| Mirum | «La Mediterranea GmbH Tina Fischer» | Mönchaltorf | 01 972 34 60 |
| PEZO Heraklion Kreta G.U.B. | «Peza Union Evelynne Bakinta» | Heraklion | 0030 2810 7 41945 |



Die Gewinner der Silbernen Olive

| Name des Öls | Händler/Produzent | Ort | Telefon |
|--|--|---------------------------------|--------------------------------------|
| Mandranova | PRC di Mario Piazzini, | Bellinzona | 091 825 94 88 |
| Lumia | «Frantoio Agrilunigiana Fosdinovo Lucia Pelitti» | Fosdinovo | 01 940 84 04 |
| Titone biologica Valli trapanesi D.O.P. O.R.O. | «La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta» «La Mediterranea GmbH Tina Fischer» | Wetzikon Mönchaltorf | 01 930 20 72 01 972 34 60 |
| Capriccio di Sicilia | «Capriccio di Sicilia S.r.l. Stefano Caruso» | Castelvetrano | 0039 0923 760811 |
| Mas de Fléchon | "Mundwiler Père et Fils Werner Mundwiler» | Tenniken | 061 971 61 84 |
| Molino de Leoncio Gómez Bio D'Onofrio | «Gomeoliva S.A. Marina Gómez» Antonella Meyer-Masciulli | Priego de Córdoba Bremgarten | 0034 957 700584 056 641 0077 |
| Morgenstern | «Kapweise GmbH Patrick Stöcklin» | Wollerau | 043 888 21 21 |
| Antico Molino Naturae | «I.A.M.I. S.r.l. Corrado Milazzo» | Palermo | 0039 08 217054 |
| L'Olio d'Oliva Di Benardo | «Union of Agricultural Cooperatives of Lesvos Konstantine Pantelelis» | Mytilene | 0030 2251 0 29224 |
| Gran Fruttato | «Migros Genossenschaftsbund Doris Hämmerling» | Zürich | 01 277 62 01 |
| Mater of Kreta (Sitia) | «Thassion Zografou Georgios Zografos» | Wettingen | 056 426 40 45 |
| Prince of Crete | «Melabianakis C.O. Manolis Melabianakis» | Plora Heraklion | 0030 2892 0 71195 |
| Otrice | «La Mediterranea GmbH Tina Fischer» | Mönchaltorf | 01 972 34 60 |
| Frantoio Ravini Maloni | «Delikatessen Helena Scherrer Holt» | Zürich | 0039 3297 483105 0039 3296 037065 |
| San Giusto | «Gustoso GmbH Enrico Principi» | Fulenbach | 062 926 20 00 |
| Sapori del Parco | «Essenz GmbH Alois Roth» | Oberkirch | 041 920 23 70 |

Detaillierte Informationen zu den Gewinnerölen siehe unter: www.oliveoilaward.ch

Inserat
9070
Schweizer Presse

1/1
(Seite 65)