



Hochschule für
Life Sciences
und Facility Management

Grüntal, Postfach 335
CH-8820 Wädenswil
Schweiz
Telefon +41 (0)44 789 99 00
Telefax +41 (0)44 789 99 50
office@hsw.ch
www.hsw.ch

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 7. April 2005

Verleihung der Goldenen und Silberne Olive für „Extra Vergine“ Olivenöle

Am 7. April 2005 hat an der Hochschule Wädenswil (HSW) der „4th International Olive Congress – Zurich 2005“ stattgefunden. Im Mittelpunkt des Kongress stand die Verleihung des „International Olive Award – Zurich 2005“.

Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus elf verschiedenen Nationen hatten insgesamt 143 Olivenöle „Extra Vergine“ zur Bewertung eingereicht, 40 mehr als im Vorjahr. Das Fachpanel der HSW degustierte die Produkte und nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Sechs Olivenöle wurden mit der „Goldenen Olive“ und zehn mit der „Silbernen Olive“ ausgezeichnet.

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung von zehn Kriterien, die das IOOC (International Olive Oil Council) definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl in der „Extra Vergine“-Qualität darstellt. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit, die Bitterkeit und die Schärfe der Öle beurteilt, allesamt positive Attribute für Olivenöl. Alle drei positiven Attribute zusammen bildeten dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks und dessen Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen und damit für die Prämierung der besten Öle.

Von den 143 eingegangenen Testobjekten klassifizierten sich 55 für die Entscheidungsrunde. Prämiiert wurden sechs Olivenöle mit der Auszeichnung „Goldene Olive“, zehn mit der „Silberne Olive“. Die Teilnehmer erhielten für das ausgezeichnete Öl ein Zertifikat sowie die Berechtigung zum Druck von Etiketten mit dem entsprechenden Logo „Goldene, resp. Silberne Olive“. Die 143 Olivenöle wurden aus insgesamt elf verschiedenen Ländern eingereicht: 54% stammten aus Italien, je 17,5% aus Griechenland und Spanien, die weiteren aus Chile, Frankreich, Jordanien, Malta, Portugal, Südafrika, Türkei und Zypern.

Anlässlich einer Konsumentendegustation an der „Gourmesse Zürich“ vom 7. bis 10. Oktober 2005 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt. Die 15 bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2005“ auf ihren Etiketten tragen.

Die Ziele des Olive Oil Award sind die Transparenz auf dem Olivenölmarkt und die nachhaltige Qualitätssteigerung. So dienen die Ergebnisse den Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als wissenschaftliche Basis für die mittel- bis langfristige Qualitätsverbesserung von „Nativem Olivenöl“. Gleichzeitig bietet der Anlass einen repräsentativen Überblick über die Qualität des Olivenölangebots auf dem nationalen und internationalen Markt.

Wissenschaftliche Fakten und Konsumenten-Trends

Der „4th International Olive Oil Congress – Zurich 2005“, der im Rahmen der Preisverleihung stattfand, thematisierte die wissenschaftlichen Fakten und die Konsumenten-Trends bei Olivenölen. Fachreferenten aus dem In- und Ausland informierten über den Informationsgehalt auf Etiketten und den Einsatz von Nativem Olivenöl in der Küche. Aus wissenschaftlicher Sicht wurde die Chemische Analytik von Nativem Olivenöl, d.h. die Säurezahl, der Wachsgehalt, der Extinktions-Koeffizient und anderes mehr vom Spezialisten erläutert. Im Anschluss an den Kongress und die Preisverleihung konnten die Öle degustiert werden. Eine ideale Gelegenheit, speziell für Konsumentinnen und Konsumenten, die Produzenten und Händlern persönlich kennen zu lernen. Wie jedes Jahr lockte der Kongress zahlreiche Fachexperten und Interessenten nach Wädenswil.

((Ende des Textes; 3545 Zeichen inkl. Leerschläge und Titel))

Elektronische Version unter www.hsw.ch/Medien oder www.oliveoilaward.ch

Medienrückfragen beantworten:

Koordination 4th International Olive Oil Award
Annette Bongartz
Fachgebiet Sensorik
a.bongartz@hsw.ch
Telefon direkt: +41 (44) 789 97 22

Corporate Communications
Birgit Camenisch
b.camenisch@hsw.ch
Telefon direkt: +41 (44) 789 99 54