

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 30. März 2006

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

Am 30. März 2006 hat an der Hochschule Wädenswil (HSW) der „5- International Olive Congress – Zurich 2006“ stattgefunden. Im Mittelpunkt des Kongress stand die Verleihung des „International Olive Award – Zurich 2006“. Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus zwölf verschiedenen Nationen hatten insgesamt 161 Olivenöle „Extra Vergine“ zur Bewertung angemeldet, 148 trafen dann auch ein und wurden bewertet – wieder einige mehr als im Vorjahr. Das Fachpanel der HSW degustierte die Produkte und nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Sieben Olivenöle wurden mit der „Goldenen Olive“ und zwölf mit der „Silbernen Olive“ ausgezeichnet. Weitere 18 Olivenöle „Extra Vergine“ erhielten einen „Award“ für ihre hervorragende sensorische Qualität.

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 148 eingegangenen Testobjekten klassifizierten sich schliesslich 55 für die Entscheidungsrunde. Prämiiert wurden sieben Olivenöle mit der Auszeichnung „Goldene Olive“, zwölf mit der „Silberne Olive“. Die Teilnehmer erhielten für ihr ausgezeichnetes Öl ein Zertifikat sowie die Berechtigung zum Druck von Etiketten mit dem entsprechenden Logo „Goldene, resp. Silberne Olive“. Weitere 18 Öle erhielten im übrigen den Ehrenpreis „Award“

Die 147 Olivenöle wurden aus insgesamt elf verschiedenen Ländern eingereicht: 52% stammten aus Italien, 16% aus Griechenland, 14% aus Spanien, 9% aus der Türkei und die übrigen verteilt aus Australien, Zypern, Kroatien, Frankreich, Portugal, Südafrika und erstmals sogar aus der Schweiz.

Transparenz auf dem Olivenölmarkt

Anlässlich einer Konsumentendegustation an der „Gourmesse Zürich“ vom 13. bis 16. Oktober 2006 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt. Die 15 bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2006“ 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.

Konsumenten im Mittelpunkt

Im Rahmen der Preisverleihung fand auch der „5th International Olive Congress – Zurich 2006“ statt. „Im Mittelpunkt steht der Konsument“ hiess es auf dem Tagungsprogramm. Untermuert wurde dies unter anderem mit dem Referat von Dr. Michele Bomio, CEO Innocat AG, der über die Qualitätserwartung für asiatische, amerikanische und europäische Konsumenten sprach. Dr. Christian Gertz vom Chemischen Untersuchungsamt Hagen, Deutschland, präsentierte dem interessierten Publikum neue analytische Verfahren zur Erkennung von Olivenölverfälschungen. Der Geschäftsführer von MangiaSano Consulting, Dr. Leoluca Criscione stellte seinen Vortrag unter den Leitsatz „Olivenöl – zwischen Medikament und Dickmacher“. Gespannt hörten die Teilnehmerinnen und Teilnehmern seinen Ausführungen zu. Für einmal zeigte sich die Welt der Oliven auch aus literarischer und künstlerischer Sicht. Werner Cüppers und Bernd Kirstein, zwei Künstler aus Deutschland, machten dies möglich. 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.

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

Für fachliche Informationen wenden Sie sich bitte an:

Annette Bongartz, Fachgebiet Lebensmittel-Sensorik, a.bongartz@hsw.ch, Telefon direkt: +41 (44) 789 97 22

Medienrückfragen beantwortet:

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