

Medienmitteilung vom 23. Mai 2025

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Olivenöle mit Charakter – die Gewinner des «Olive Oil Award Zurich» 2025

Die 23. Ausgabe des Olive Oil Award Zurich, organisiert von der ZHAW, prämierte die besten «extra nativen» Olivenöle des Jahres. 112 hochklassige Olivenöle aus 10 Ländern wurden durch das akkreditierte Schweizer Olivenöl Panel (SOP) unter strengen Kriterien objektiv-sensorisch bewertet. Dabei standen Geschmack, Qualität und Vielfalt im Mittelpunkt. Sechs Öle erhielten die Auszeichnung in Gold.

Wie erwartet dominierten die «Big Four» – Spanien, Italien, Portugal und Griechenland – erneut die Länderpreise (Best of «Country»). Erfreulich waren jedoch auch die starke Präsenz und die Qualität von Ölen aus weniger bekannten Anbaugebieten wie Kroatien, Slowenien und den USA. Die besten Öle wurden mit insgesamt sechs Gold-, 20 Silber- und 23 Bronze-Awards prämiert.

Hervorzuheben ist dabei ganz besonders der diesjährige Triumph der Öle aus Spanien. Der grösste Olivenölproduzent Europas räumt alle sechs Gold-Auszeichnungen sowie zusätzlich auch noch die begehrten Sonderpreise «Best Organic» (bestes Bio-Olivenöl) und «Best Mono-Variety» (bestes sortenreines Olivenöl) ab. Italien, Griechenland, Portugal, Kroatien, Slowenien und die USA konnten sich über Silber- und Bronzerauszeichnungen freuen.

Höchste sensorische Ansprüche

Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW – akkreditiert nach ISO 17025 und anerkannt vom Internationalen Olivenölrat – bewertete die eingereichten 112 Olivenöle nach den aktuellen EU-Vorgaben (EU 2022/2014 und EU 2022/2015) und fertigte in einem mehrstufigen Verfahren und auf Basis der Aromabeschreibung und Harmonie-Bewertung für alle Öle individuelle, detaillierte Charakterisierungen an. Die sensorische Vielfalt der beurteilten Öle reicht von der unterschiedlich ausgeprägten, aber stets zu erwartenden Bitterkeit und Schärfe bis zu komplexen fruchtigen Aromen – mal grünlich, mal reifer. Alles in allem ein wichtiges Element für das einzigartige Qualitätsmonitoring dieses Forschungsprojekts.

«Public OLIO»: Konsumentinnen und Konsumenten als Jury

Auch das Publikum durfte verkosten: Über 300 Konsumentinnen und Konsumenten bewerteten im Rahmen von «Public OLIO» die 112 eingereichten Öle hinsichtlich Akzeptanz. Die 14 beliebtesten Öle zeichnen sich durch eine harmonische Fruchtigkeit aus – nicht zu intensiv, aber auch nicht zu leicht. Sechs davon überzeugten dabei nicht nur die Konsumentinnen und Konsumenten, sondern auch die Expertinnen und Experten. Denn sie wurden auch mit Gold-, Silber- oder Bronze-Awards und dem Sonderpreis des «Best Organic» ausgezeichnet.

Die «Gold»-Gewinner 2025

Nr.	Name des Olivenöls	Herkunft
14	GOYA® Premium Organics Extra Virgin Olive Oil	Spanien
27	RINCON DE LA SUBBETICA / DOP PRIEGO DE CORDOBA	Spanien
38	Knolive Epicure	Spanien
39	PARQUEOLIVA SERIE ORO / DOP PRIEGO DE CORDOBA	Spanien
73	FUENTE DEL REY	Spanien
101	PALACIO DE LOS OLIVOS	Spanien

Die «Public OLIO»-Gewinner 2025

Nr.	Name des Olivenöls	Herkunft	Award
16	GOYA® / Extra Virgin Olive Oil	Spanien	Bronze
20	Terra Creta Grand Cru Koroneiki Extra Virgin Olive Oil	Griechenland	Bronze
25	BERTOLLI BLACK LABEL	Spanien	Silber
27	RINCON DE LA SUBBETICA (DOP PRIEGO DE CORDOBA)	Spanien	Gold / Best Organic
41	L'Amabile	Italien	
54	FILIPPO BERIO CLASSICO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	EU	
65	Monini Bios 100% Italian organic extra virgin olive oil	Italien	Bronze
77	Jordan Olivenöl – nativ extra	Griechenland	
80	OILINA Trilye	Türkei	
85	Al Torcio Bianchera	Kroatien	
90	Sabo Olivenöl extra vergine Mittelmeer	Türkei	
102	PALACIO DE LOS OLIVOS	Spanien	Bronze
106	Azeite de Cides	Portugal	

Medienmitteilung und Fotos: www.zhaw.ch/lsfm/medien

Weitere Links: www.oliveoilaward.ch

Fachkontakt

Annette Bongartz, Co-Panelleiterin des Schweizer Olivenöl-Panels und Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, Co-Panelleiter des Schweizer Olivenöl-Panels und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienkontakt

Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, beatrice.huber@zhaw.ch