

## **25 Jahre Olive Oil Award – Zurich: ZHAW zeichnet die besten Olivenöle 2026 aus**

Die ZHAW hat am 22. Mai 2026 die Gewinner des Olive Oil Award – Zurich 2026 bekanntgegeben. Im 25. Projektjahr wurden insgesamt 98 native Olivenöle extra aus zehn Herkunftsländern und -regionen vom akkreditierten Swiss Olive Oil Panel sensorisch bewertet. Fünf Öle erhielten Gold, 27 Silber und 24 Bronze.

Der Olive Oil Award – Zurich gilt als wissenschaftlich fundierte Orientierungshilfe für Produzenten, Handel sowie Konsumentinnen und Konsumenten. Gerade in einer Zeit, in der Klimawandel, schwierige Erntebedingungen und steigende Anforderungen an Transparenz und Qualität die Olivenölbranche stark beschäftigen, gewinnt eine unabhängige Qualitätsbewertung weiter an Bedeutung.

### **Orientierung durch Wissenschaft**

Der Olive Oil Award-Zurich unterscheidet sich grundlegend von klassischen Olivenöl-Wettbewerben: Statt einer traditionellen Jury aus Fachleuten bewertet seit 2002 ein trainiertes sensorisches Fachpanel die eingereichten Olivenöle. Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) ist nach ISO 17025 akkreditiert und vom International Olive Council (IOC) anerkannt.

Die wissenschaftliche Systematik des mehrstufigen Beurteilungsverfahrens im Rahmen des Olive Oil Award – Zurich legt den Grundstein für höchste Qualität der sensorischen Daten / Ergebnisse und trägt somit zur Förderung von Qualität, Vertrauen und Transparenz im internationalen Olivenölmarkt bei. Die Entwicklung der Qualität von Olivenölen ist dabei über Jahrzehnte hinweg systematisch zu beobachten, vergleichbar mit einem Qualitätsmonitoring. Die Analysen zeigen, dass die Qualität der eingereichten Öle in den vergangenen Jahren insgesamt stabiler geworden ist. Gleichzeitig nutzen Produzenten und Inverkehrbringer die Erkenntnisse des SOP zunehmend zur aktiven Qualitätssteuerung.

Der Erfolgsfaktor: nicht nur normkonform, sondern qualitativ differenziert. Während die gesetzlich vorgeschriebenen Paneltests nach EU- und IOC-Standards primär der Klassifizierung von «extra nativem» Olivenöl dienen, erweitert das Swiss Olive Oil Panel die Bewertung mit dem eigens entwickelten Harmonie-Index um eine differenzierte und objektivierte sensorische Gesamtbetrachtung. Neben Fehlerfreiheit fliessen dabei insbesondere die Ausgewogenheit und Balance (Zusammenspiel von Fruchtigkeit, Bitterkeit, Schärfe) sowie die Reinheit und aromatische Komplexität eines Olivenöls in die Beurteilung ein. Damit schafft der Olive Oil Award – Zurich eine wissenschaftlich fundierte Grundlage zur Differenzierung verschiedener Qualitätsniveaus innerhalb der höchsten Klassifizierungsstufe «extra nativ».

*«Seit 25 Jahren verbinden wir wissenschaftliche Präzision mit sensorischer Methodik und schaffen damit Vertrauen – sowohl für Produzenten als auch für Konsumentinnen und Konsumenten.»*

*Annette Bongartz, ZHAW / Swiss Olive Oil Panel*

## Future of Olive Oil Summit – Zurich Edition

Anlässlich des 25-Jahr-Jubiläums des Olive Oil Award – Zurich fand am 22. Mai 2026 an der ZHAW in Wädenswil auch erstmals der «Future of Olive Oil Summit – Zurich Edition» statt. Ins Leben gerufen wurde der «Future of Olive Oil Summit» im November 2025, damals in Athen, als das Event die Erstdurchführung der 360° Olive Oil Sommelier-Ausbildung, verantwortet vom International Olive Oil Network (IOON), ergänzte.

Die Veranstaltung am 22. Mai 2026 brachte erneut internationale Expertinnen und Experten aus Sensorik, Wissenschaft, Gastronomie und Produktion zusammen. Unter dem Leitthema «The New Rituals of Taste» diskutierten die Teilnehmenden über die Zukunft von Qualität, Gesundheit, Nachhaltigkeit und Vertrauen im internationalen Olivenölmarkt.

*«Vertrauen wird zur wichtigsten Währung im globalen Olivenölmarkt. Der Summit schafft eine Plattform, um Wissenschaft, Markt und Konsumenten enger miteinander zu verbinden.»*

*Spyros Tsevas, IOON*

## Olive Oil Award Zurich 2026 – Zahlen, Fakten und Gewinner

Am Wettbewerb 2026 nahmen 98 Olivenöle aus 10 verschiedenen Ländern / Destinationen teil. Neben drei Vertretern aus der Europäischen Union waren dies insbesondere Einreichungen aus Griechenland, Italien, Jordanien, Kroatien, Portugal, Spanien, Südafrika, Tunesien sowie den Vereinigten Staaten von Amerika.

Vergeben wurden insgesamt 5 Awards in GOLD, 27 in SILBER und 24 in BRONZE. Die Resultate bestätigen die insgesamt hohe Qualität der eingereichten Öle – trotz schwieriger Produktionsbedingungen in vielen Herkunftsregionen.

Bei den Sonderpreisen konnten in der Rubrik «Best of Country» dieses Jahr nur 2 Länderpreise vergeben werden. Einer ging nach Spanien (n=34 eingereichte Olivenöle) und einer ging nach Italien (n=33 eingereichte Olivenöle). Griechenland und Portugal konnten – anders als in den Vorjahren – aufgrund der geringen Anzahl an Registrationen (< 10) leider nicht mit einem Länderpreis bedacht werden. Erfreulich war aber zu sehen, dass sowohl Tunesien als auch Jordanien mit länderbezogen je 5 bzw. 4 Anmeldungen erfreulich grosse Präsenz zeigten. In der Kategorie der Sonderpreise wurden weiter je ein «Best Organic» und ein «Best Mono-Variety» Olivenöl ausgezeichnet.

Auch der Konsumententest «Public OLIO» lieferte wieder wertvolle Einblicke in die aktuellen Präferenzen der Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten und ergänzte die sensorischen Bewertungen des Swiss Olive Oil Panels um die marktrelevante Perspektive der Endkonsumentinnen und -konsumenten. Insgesamt 12 Olivenöle erlangten den begehrten Publikumspreis.

## Die «Gold»-Gewinner 2026

| Nr. | Name des Olivenöls                         | Herkunft |
|-----|--|----------|
| 30  | GOYA® Unico Premium Extra Virgin Olive Oil | Spanien  |
| 41  | FINCA BADENES                              | Spanien  |
| 60  | Fontclara – Argudell                       | Spanien  |
| 85  | PAGO FRANCISCO GOMEZ PICUAL                | Spanien  |
| 92  | Monini Mono Cultivar Coratina Bio          | Italien  |

## Die «Public OLIO»-Gewinner 2026

| Nr. | Name des Olivenöls                                  | Herkunft                       | Award  |
|-----|---|--------------------------------|--------|
| 03  | Bonsalpo  | Italien / Benevento            |        |
| 07  | Di Bennardo Monti Iblei DOP Bio                     | Italien / Sizilien             | BRONZE |
| 16  | DGF Olio di Oliva                                   | Italien / Ariano Irpino        |        |
| 33  | GOYA® Extra Virgin Olive Oil                        | Spanien                        |        |
| 38  | Seleção – Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos | Portugal / Moura               |        |
| 50  | Filippo Berio CLASSICO                              | Spanien, Italien, Griechenland |        |
| 58  | Filippo Berio FRUTTATO                              | Spanien, Italien, Griechenland |        |
| 65  | San Giuliano L'Originale                            | Italien                        |        |
| 69  | Jordan Bio Olivenöl – nativ extra                   | Griechenland / Lesbos          |        |
| 76  | Arvolea   | Portugal                       | BRONZE |
| 81  | Selezione San Gastone Regina                        | Italien                        |        |
| 88  | Pago Francisco Gomez LECCIANA                       | Spanien                        | SILBER |

## Downloads und weitere Informationen

- Medienmitteilung und Fotos: [www.zhaw.ch/lsvm/medien](http://www.zhaw.ch/lsvm/medien)
- Weitere Links: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

## Kontakt

- 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, [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto: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, [martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch)
- Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, +41 58 934 53 66, [beatrice.huber@zhaw.ch](mailto:beatrice.huber@zhaw.ch)