

Olivenöl – Marktüberflutung



Olivenöl in aller Munde. Viele Köche, ob im Haushalt oder in der Gastronomie sind auf den Geschmack gekommen. Das Wissen über Extra Vergine Olivenöl ist überraschend gross. Was sind die Eigenschaften und die Gründe für ein gutes und ein schlechtes Olivenöl? Profis und Konsumenten testeten zum vierten Mal und stellen die Ergebnisse aus objektiver und subjektiver Sicht gegenüber.

TEXT: STEFAN SCHRAMM

Die Nachfrage nach Olivenöl ist gross. Kein Wunder, dass Olivenöl in vielen Verkaufsstellen reihenweise die Regale füllt und immer mehr Marken den Markt überschwemmen. Akzeptanz und Nachfrage nähern sich langsam einer Zerreihsprobe. Wird der Pegel im Meer der Olivenöle weiter steigen? Wir können nur spekulieren. Sicher ist, dass immer mehr Konsumenten nicht nur Olivenöl kaufen und konsumieren, sondern sich eingehend mit diesem Produkt auseinandersetzen. Viele haben erkannt, dass der Olivenölkauf ab Stange mit naivem Etikettenglauben auch gefährlich sein kann. Wie und woraus muss wohl Extra Vergine Olivenöl hergestellt sein, damit der halbe Liter unter fünf Franken kosten kann?

Die beiden Olivenöltests Olive Oil Award und Olio sollen einen Pfad durch den Olivenöl-Dschungel schlagen. Während Tagen standen sich Tester und Olivenöl gegenüber. Es wurde aus objektiver und subjektiver Sicht klassifiziert. Bereits zum vierten Mal führte die Hochschule Wädenswil im Frühjahr das Fachpanel-Tasting für Extra Vergine Olivenöl durch. 143 Olivenöle aus elf Ländern (2004 waren es noch 104) standen auf dem Prüfstand und wurden wissenschaftlich bewertet. Sechs Olivenöle wurden mit der Goldenen Olive, zehn weitere Sorten mit der Silbernen Olive ausgezeichnet (siehe nebenstehende Tabelle). Die Experten sind sich einig: Die Qualität hat sich im Vergleich zu den letzten Jahren verbessert. Die rasche Zunahme an Extra Vergine Olivenöl dürfte auch mit dem Selbstbewusstsein der Produzenten zusammenhängen: «Jeder produziert natürlich nur das Beste», so Annette Bongartz, Dozentin Lebensmittel-Sensorik HS Wädenswil und Organisator des Olive Oil Award (OOA).

Alle Olivenöle welche im Frühjahr durch das Fach-Panel getestet wurden, standen an der Olivenölbar der Gourmesse 2005 (7. - 10. Oktober) ein zweites Mal auf dem Prüfstand.

Diesmal gab der Konsument im Blindtest sein Urteil ab und nominierte die Olio-Gewinner 2005. Vier Olivenöle welche die Goldene und Silberne Olive gewannen, erschienen auch auf der Rangliste der 13 beliebtesten Olivenöle und somit der Olio 2005-Gewinner-Auswahl (siehe nebenstehende Rangliste).

Bei den zahlreichen Marken wird der Kauf von Olivenöl immer ein Stück weit Vertrauenssache bleiben. So wird auch der mündige Olivenöl-Liebhaber wissen, wo er seine Favoriten kauft. Jung muss das Olivenöl sein, gut schmecken und einfach zum Gericht passen. Der Preis scheint dabei nur eine marginale Rolle zu spielen. Wenn auch der Markt langsam zur Übersättigung neigen mag, für gute Olivenöle wird es immer einen Markt geben. Wenn auch ein Nischenmarkt.

Die Gegenüberstellung der Ergebnisse aus dem Olio 2005 im Vergleich mit der objektiven Bewertung (OOA) vom März 2005 wird darüber Aufschluss geben, woran der Konsument seine Beliebtheit festmacht. Den entsprechenden Bericht finden Sie 2006 in der ersten Nummer von Salz&Pfeffer.

Die Detailinfos zu den Gewinnerölen erhalten Sie unter:
www.oliveoilaward.ch
(einfach die gewünschte Laufnummer eingeben)

PARTNER OOA:
Hochschule Wädenswil
www.hswzfh.ch

PARTNER OLIO:
Gourmesse
www.gourmesse.ch



Rangliste Olio 2005 – Publikumsde gustation und Bewertung durch den privaten Geniesser an der Gourmesse 2005

Rangliste	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/
1	MB «Cerasuola»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	76.00
2	PETRALIA	TERRAMATER	56-2-2331311	8.00
3	Nobile di Sicilia	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	44.00
4	RINCÓN DE LA SUBBÉTICA	ALMAZARAS DE LA SUBBÉTICA, S.C.A. 2º	+34 957 547 028	15.00
5	SELINUS	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	44.00
6	Tierra del Sur	Raurica Gourmet	+41 61 811 24 00	
7	I Olao	ARGIOLAS	+39 070 740606	10.80
8	Falconero «DOP Valli Trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	64.00
9	Olio Extra Vergine di Oliva	olivenöl.ch	+41 62 213 13 11	28.00
10	Fiore del Belice	Azienda Agricola Lombardo	+39 0924 48368	14.00
11	DOP Sitia	GAEA Products	+30 210 9537 205	
12	FILIPPO BERIO DOP MONTI IBLEI	COOP	+41 848 888 444	18.00
13	ILIADA Peza	NECTRA FOOD	+41 21 647 10 00	17.80

Goldene Olive



Laufnummer	Name des Olivenöles	Händler/Importeur	Telefon	Preis in CHF/
32	Titone DOP Valli Trapanesi da agricoltura biologica	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 20 72	33.–
45	ARCHIPETTOLI da Agricoltura Biologica	Az. Agr. Archipettoli di Sotto	+41 31 352 35 23	30.–
50	FILIPPO BERIO DOP MONTI IBLEI	COOP	+41 848 888 444	18.–
66	Tenuta Rasciatano Gold Selection	TENUTA RASCIATANO	+39 0883 510999	–
73	Nobile di Sicilia	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	44.–
74	Marracao «DOP Valli Trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	64.–

Silberne Olive



Laufnummer	Name des Olivenöles	Händler/Importeur	Telefon	Preis in CHF/
13	CAPRICCIO DI SICILIA	BAGLIO CARUSO & MININI	+39 0923 982356	17.–
31	Tenuta Zangara	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 20 72	20.–
40	Fosdinovo	Produttori di Fosdinovo	+39 0187 68626	16.–
75	MB «Cerasuola»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	76.–
76	Falconero «DOP Valli Trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	64.–
110	DOP Dauno Gargano	Migros Genossenschaftsbund	+41 44 277 28 80	14.50
114	MORGENSTER	KapWeine, Premium Wines from South Africa	+41 43 888 21 21	31.–
116	BIOSITIA ORGANIC	UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF SITIA	+30 28430 29355	8.50
120	FUBBIANO I.G.P. TOSCANO	Fattoria di Fubbiano	+39 0583 978011	18.–
135	RAVIDA	RAVIDA Azienda Agricola s.r.l.	+39 0925 71109	60.80