



# And the winner is ...

TEXT: MARTIN POPP FOTOS: MARCEL STUDER

**D**ie enorme sensorische Vielfalt von insgesamt 130 Olivenölen aus 13 verschiedenen Nationen – allesamt aus dem Erntezeitraum 2008/2009 – welche anlässlich der Gourmesse 2009 an der «Olivenölbar» zum Offenausschank bereit standen, stiess bei den Messebesuchern auf überaus grosse Begeisterung.

Natürlich wurde in diesem Zusammenhang wie immer auch der seit Jahren bekannte Konsumententest «OLIO» durchgeführt. Insgesamt 1080 interessierte Besucher degustierten dafür jeweils eine Auswahl fünf verschiedener Olivenöle und beurteilten diese nach ihrer Beliebtheit. Produkte aus 4 verschiedenen Ländern konnten schliesslich einen der begehrten Publikumspreise für sich gewinnen, wobei mehr als die Hälfte der 15 Gewinner – nämlich 60% (9 Öle) – aus Italien stammen, was nebenbei bemerkt auch dem ungefähren Anteil Italienischer Öle im Test sowie den Mengenverhältnissen im Schweizerischen Markt entspricht. Drei weitere Öle aus Spanien (20%), zwei aus Griechenland und ein «Exot» aus Chile konnten die restlichen Preise für sich verbuchen.

Es überrascht nicht, dass unter den Gewinnern des OLIO auch prämierte Olivenöle des International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) zu finden sind. Beide Veranstaltungen werden

seit nunmehr 8 Jahren regelmässig von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchgeführt, aber anders als beim Konsumententest «OLIO» handelt es sich beim «IOOA» um einen Wettbewerb an dem ein trainiertes Olivenölpanel – das Swiss Olive Oil Panel (SOP) – die qualitativ hochstehendsten Öle unter objektiven Kriterien beschreibt und in den Kategorien GOLD, SILBER und AWARD prämiert.

Die Ergebnisse des IOOA werden jeweils in Form eines Booklets publiziert. Das Booklet 2009 (ISBN 978-3-905883-17-6) ist über den Buchhandel oder per Email direkt via: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch) zu beziehen. Und im Heft 01/10 erwartet Sie dann eine detaillierte und gemeinsame Betrachtung sämtlicher Ergebnisse des IOOA/OLIO 2009. Die Frage welche Konsumentengruppen welche Olivenöle bevorzugen und an welchen objektiven Kriterien man diese Präferenzen festmachen kann, wird dabei im Vordergrund stehen.

Für Fachleute und interessierte Laien, die mehr Einblick in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl erlangen möchten, bietet die Fachgruppe Sensorik der ZHAW ([www.degu.zhaw.ch](http://www.degu.zhaw.ch)) im Übrigen ein vielfältiges Weiterbildungsprogramm an: Degustationskurs Olivenöl, Sensorik-Lizenz Olivenöl. ■



## OLIO 2009 – Die Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich

Lfd Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Kategorie	IOOA
64	Naturvie Cornezuelo	Spanien	100% Cornezuelo	mittel	
95	Olio Extravergine di Oliva «Murgo»	Italien	100% Nocellara Etna	mittel	
55	Frantoio di Mezzo DOP Valli Trapanesi	Italien	90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla	mittel	Silber
99	La Colomba by Fernando Pensato	Italien	70% Peranzana, 30% Leccino	mittel	
113	Mani Bläuel oliveno	Griechenland	100% Koroneiki	mittel	
21	Olivenoel Monaco – extra vergine	Italien	60% Biancolilla, 40% Cerasuola	mittel	Award
69	Fabrini – Herbal & Fresh	Chile	30% Racimo Verde, 26% Arbequina, 24% Empeltre, 20% Frantoio	mittel	
33	Sole di Sicilia	Italien	100% Tonda Iblea	mittel	Gold
125	Kloster Toplou	Griechenland	100% Koroneiki	mittel	
53	Abbae de Queilles	Spanien	100% Arbequina	leicht	Silber
114	U TRAPPITU	Italien	60% Biancolilla, 30% Cerasuola, 10% Nocellara del Belice	mittel	
59	OLIVS Galuffo DOP Valli Trapanesi	Italien	100% Cerasuola	mittel	
56	MB Biancolilla	Italien	100% Biancolilla	leicht	
35	Durius all Natural	Spanien	40% Manzanilla, 40% Picual, 20% Madurol	intensiv	Silber
130	Sapori del Parco - DOP Dauno	Italien	100% Ogliarola Garganica	leicht	Award

### Information:

Im März des kommenden Jahres wird dann bereits der 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 und OLIO 2010 stattfinden. Die Ausschreibung läuft ab Anfang November 2009. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bzgl. Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) abrufen.

Bei Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch).

### Autoren:

Annette Bongartz, Dozentin/Leitung Fachgruppe Sensorik  
 Martin Popp, Wissenschaftlicher Assistent  
 ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
 Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)  
 Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)  
 Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik  
[www.degu.zhaw.ch/www.oliveoilaward.ch](http://www.degu.zhaw.ch/www.oliveoilaward.ch)