



Publireportage: Olio

«OLIO 2010» der Konsumententest

Die «Olivenölbar» an der Gourmesse 2010 gilt mittlerweile als Institution. Sie wird jeweils von der Edition Salz & Pfeffer in Zusammenarbeit mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ausgerichtet und gibt den Messebesuchern die Möglichkeit, eine individuelle Auswahl von Olivenölen zu probieren. In diesem Jahr standen dafür 118 extra native Olivenöle aus insgesamt 13 verschiedenen Ländern bereit. Die grosse Bandbreite sortenreiner und aus verschiedenen Varietäten harmonisch geblendeter Olivenöle aus dem Erntejahr 2009/2010 stiess bei den Messebesuchern auf grosses Interesse.

Neben dem Besuch der «Olivenölbar» gab es zudem die Gelegenheit am inzwischen ebenso bekannten und beliebten Konsumententest – dem «OLIO» – teilzunehmen. Der Andrang war gross. An den vier Messetagen machten gesamthaft 1200 Teilnehmer mit. Jeder dieser Konsumenten erhielt individuell sechs bis sieben verschiedene Olivenöle zum Test, welche rein nach Beliebtheit beurteilt werden mussten. Am Ende konnten 13 Olivenöle einen der begehrten Publikumspreise

für sich entscheiden. Und dabei ist nicht überraschend, dass es sich um je 6 Öle aus Italien und je 6 aus Spanien handelte, denn dies spiegelt den derzeitigen Trend auf dem Schweizer Olivenölmarkt wieder, auf welchem vor allem spanische Olivenöle aufgrund massiver qualitativer Verbesserungen eine rege Nachfragesteigerung verbuchen. Weniger zu erwarten war, dass das 13. Gewinneröl aus Portugal stammte. Und es ist äusserst schade, dass in diesem Jahr kein einziges der teilnehmenden griechischen Olivenöle einen Preis für sich erobern konnte.

Vier der Gewinneröle des «OLIO» wurden bereits im Rahmen des jeweils im Frühjahr stattfindenden «International Olive Oil Award – Zurich» (IOOA) prämiert. Bei dieser Veranstaltung handelt es sich nicht wie beim «OLIO», um einen Konsumententest, sondern um die objektive Bewertung der Öle durch geschulte Prüfer des Swiss Olive Oil Panel (SOP). Der Beurteilung wurden die offiziellen Normen für die Klassifizierung von extranativem Olivenöl der EU und des IOC (International Olive Council) zu Grunde gelegt. In den drei Intensitätskatego-

rien «leicht», «mittel» und «intensiv» wurden insgesamt vier Goldene Oliven, acht Silberne Oliven und sieben Awards vergeben. Die Ergebnisse des IOOA 2010 wurden als Booklet publiziert und können via www.florcomm.com bezogen werden. Das Heft 01/11 des Magazins Salz&Pfeffer wird zudem eine detaillierte Auswertung der Ergebnisse aus dem «9th International Olive Oil Award – Zurich 2010» und dem «OLIO 2010» beinhalten. Im Vordergrund wird die Frage stehen, welche Konsumentengruppen welche Olivenöle bevorzugen und an welchen objektiven Kriterien man diese Präferenz fest machen kann.

Für Fachleute und interessierte Laien, die mehr Einblick in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl erlangen möchten, bietet die Fachgruppe Sensorik der ZHAW im Übrigen ein vielfältiges Weiterbildungsprogramm an. Mehr dazu unter: www.degu.zhaw.ch

- Sensorik-Lizenz Olivenöl (ab März 2011)
- Degustationskurs Olivenöl (im November 2011)



OLIO 2010 – Die Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich

Lfd-Nr. ¹	Name	Herkunft	Sorten	Kategorie	IOOA
123	Dauro	Spanien	80% Arbequina, 10% Hojiblanca, 10% Koroneiki	mittel	
158	MB Biancolilla	Italien – Sizilien	100% Biancolilla	mittel	
54	Arbequina Premium	Spanien – Tarragona	100% Arbequina	leicht	
153	Frantoio Torre di Mezzo DOP Valli Trapanesi	Italien – Sizilien	90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla	mittel	Award
157	MB Cerasuola	Italien – Sizilien	100% Cerasuola	mittel	
81	Full Moon	Spanien – Extremadura	100% Arbequina	mittel	
122	Aubocassa	Spanien	100% Arbequina	mittel	
102	Gasull Organic Extra Virgin	Spanien – Teruel	100% Empeltre	mittel	
62	Olio della nonna	Italien – Sizilien	100% Nocellara del Belice	mittel	
101	Gasull Extra Virgin	Spanien – Reus	100% Arbequina	leicht	
67	Terre di Giumara	Italien – Sizilien	100% Nocellara del Belice	mittel	Award
138	Cabeço das Nogueiras - Premium	Portugal – Ribatejo	50% Cobrançosa, 20% Picual, 10% Arbequina, 10% Galega, 10% Cornicabra	mittel	Award Best of Portugal
135	Olio Extravergine di oliva Gusto Fruttato	Italien – Apulien	Ogliarola, 60% olivastra tipica Martina Franca, Coratine, Picholine	mittel	Award



¹ Nähere Informationen zu den Ölen (lfd. Nr.) können auch unter www.oliveoilaward.ch abgerufen werden (→ Detailliste der teilnehmenden Öle des IOOA 2010).

Information:

Im März des kommenden Jahres findet der International Olive Oil Award – Zürich bereits zum 10ten Mal statt. Zu diesem Jubiläum werden unter den teilnehmenden Olivenölen verschiedene Sonderpreise vergeben und die Ehrung der Gewinner wird nach einigen Jahren Pause erstmalig wieder im Rahmen einer ganztägigen Fachtagung stattfinden. Die Ausschreibung zum diesjährigen Event läuft seit Mitte November 2010. Weitere Informationen zur Veranstaltung sowie die genauen Anmeldebedingungen und das gültige Reglement 2010 können Sie unter www.oliveoilaward.ch abrufen. Im Falle von Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: iooa.ilgi@zhaw.ch.

Autoren:

Annette Bongartz, Dozentin/Leitung Fachstelle Sensorik

Martin Popp, Wissenschaftlicher Assistent

ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)

Fachstelle Lebensmittel-Sensorik

www.degu.zhaw.ch, www.oliveoilaward.ch