

Medienmitteilung vom 03. Mai 2016

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Olive Oil Award 2016: Sieben Olivenöle mit Gold prämiert

Insgesamt sieben Extra vergine-Olivenöle wurden am diesjährigen Olive Oil Award mit Gold prämiert. Dieses Mal dominierten die Produkte aus Italien mit vier goldenen Auszeichnungen, gefolgt von Spanien mit drei goldenen Auszeichnungen. Die siegreichen Extra vergine-Olivenöle wurden vom Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW in Wädenswil ermittelt. Die Gewinner wurden am internationalen Olive Congress vom 28./29. April 2016 bekannt gegeben.

Das Schweizer Olivenöl Panel hatte dieses Jahr insgesamt 124 Olivenöle aus sieben Ländern sensorisch zu beurteilen. Die Auszeichnungen gingen an diejenigen Öle, welche sich in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und nachhaltig erwiesen haben. Für die Beurteilung der sensorischen Qualität durchlaufen die Olivenöle ein wissenschaftlich fundiertes und bewährtes mehrstufiges Prüfverfahren bis hin zur Prämierung.

Die meisten Olivenöle wurden 2016 aus den klassischen Produktionsländern Italien (40), Spanien (35), Griechenland (19) und Portugal (16) eingereicht. Mit immerhin neun eingereichten Ölen war dieses Jahr auch Kroatien sehr gut vertreten. Mit einigen wenigen Anmeldungen waren daneben noch die Türkei und Marokko dabei. **Die Gold-Gewinner 2016: siehe Seite 2**

Publikumsbewertung im Oktober

Eine Möglichkeit, die weit über 100 Olivenöle des Olive Oil Award 2016 als Konsumentin oder Konsument zu degustieren, bietet sich an der „Gourmesse“ vom 7. bis 10. Oktober 2016 im Kongresshaus Zürich. An der Olivenölbar der ZHAW können sämtliche Öle offen degustiert werden. Im Rahmen eines parallel stattfindenden Konsumententests werden hier auch die Publikumsfavoriten gesucht. Die bestplatzierten Öle dürfen dann auf ihren Etiketten die Auszeichnung für den Publikumspreis „OLIO 2016“ tragen.

Olive Congress mit Vorschlag zur besseren Differenzierung innerhalb der Kategorie der „extra vergine Olivenöle

Unter dem Motto: „Qualität von Speiseölen – vom Produkt zum Konsument“ fand zum 15-Jahr-Jubiläum des Olive Oil Awards der Olive Congress 2016 am 28. und 29. April im Novotel Zürich statt. Am ersten Tag beleuchteten namhafte Referenten aus der Schweiz, Deutschland und Kroatien das Thema Qualität vor einem internationalen Publikum aus verschiedenen Perspektiven, darunter Fachexperten aus Forschung und Wissenschaft, Produzenten sowie Händler.

Die Themen der Fachtagung umfassten ein breites Spektrum, von neuen Erkenntnissen modernster analytischer Methoden zur Beurteilung der Authentizität von Olivenölen über Einblick in die sehr aufwändigen Prozesse, um ein international konkurrenzfähiges Olivenöl der Spitzenklasse herzustellen, bis zur dringend notwendigen stärkeren Differenzierung der Güteklasse „extra nativ“ („extra vergine“). Dazu wurde das Bewertungskriterium „Harmonie“ vorgestellt. Durch eine bessere Differenzierung der sensorischen Qualität innerhalb der Kategorie der „extra nativen“ Olivenöle bietet sich dem Handel die Möglichkeit, weitreichendere Qualitätsanforderungen an Produzenten und Importeure zu stellen. Eine deutliche Qualitätssteigerung der im Handel befindlichen Olivenöle mit Hilfe des Bewertungskriteriums „Harmonie“ konnte aufgezeigt werden. Am Abend folgte schliesslich die Prämierung des Olive Oil Award.

Kakaobutter unter der (sensorischen) Lupe

Am zweiten Tag ging es um den praktischen Teil mit einem Workshop, bei dem die Teilnehmenden Gelegenheit hatten, nebst Olivenölen zahlreiche weitere Produkte (diverse pflanzliche Speiseöle, Kakaobutter, etc.) zu degustieren und einen sensorischen Eindruck zu gewinnen. So wurde eine Auswahl verschiedener Kakaobutterprodukte durch die ZHAW vorgestellt. Ein neuartiges Verfahren zur Herstellung von Kakaobutter erzeugt spürbar aromatischere Produkte. Diese veränderte sensorische

Qualität wurden im Rahmen der Degustation für die Teilnehmenden auch im Endprodukt Schokolade praktisch nachvollziehbar.

Zum Abschluss wurde das Thema „Qualität von Speiseölen“ auch noch aus der Sicht eines Food Scouts beleuchtet, der sowohl die Sicht des Marktes im Premiumsegment als auch die Sicht anspruchsvoller Kunden erläuterte.

Die „GOLD“ Gewinner 2016:

Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Kontakt
Olio Extra Vergine di Oliva Cetrone Intenso	Italien, Latium	Cetrone Alfredo	siehe Produzent	info@cetrone.it
Gran Cru Nocellara del Belice	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	info@imex.ch
Gran Cru Biancolilla	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	info@imex.ch
Primo DOP Monti Iblei	Italien, Sizilien	Frantoi Cutrera	IMEX Delikatessen AG	info@imex.ch
Bravoleum. Seleccion Especial Aceeites Hacienda El Palo	Spanien, Andalusien	Explotaciones Jame, S.L.	siehe Produzent	jame@grupojame.es
Venta del Baron	Spanien, Andalusien	Muela-Olives S.L	siehe Produzent	calidad@mueloliva.es
Rincon de la Subbetica	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbética	siehe Produzent	pguerrero@almazarasdela subbetica.com

Weitere Informationen und Fotos unter www.zhaw.ch/lsm/medien und www.oliveoilaward.ch

Das ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management in Wädenswil

Das Departement Life Sciences und Facility Management ist eines der acht Departemente der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Es gehört zu den führenden Bildungs- und Forschungsinstitutionen der Schweiz für Angewandte Simulation, Chemie und Biotechnologie, Facility Management, Lebensmittel sowie Umwelt und Natürliche Ressourcen. Mit seinen über 600 Mitarbeitenden und 1500 Studierenden bietet das Departement nebst fünf Bachelorstudiengängen und zwei Masterstudiengängen auch ein breites Weiterbildungsprogramm sowie anwendungsorientierte Dienstleistungen an.

Bildlegenden - @Fotos stekla.ch

- 1_Die Gold-Öle des Olive Oil Award 2016
- 2_Teilnehmer am Olive Congress der ZHAW
- 3_Prof. Dr. Tilo Hühn und Annette Bongartz vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der ZHAW in Wädenswil
- 4_Logo Olive Oil Award 2016

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW, Wädenswil, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW, Wädenswil, 058 934 53 66, cornelia.sidler@zhaw.ch