



# Die besten Olivenöle

Die Besucher der Gourmesse 2008 haben am Messestand der Hochschule Wädenswil ZHAW insgesamt 132 Olivenöle degustiert und bewertet. Das Resultat: Die subjektiv besten Olivenöle kommen aus Italien, Spanien, Griechenland und Südafrika.

TEXT: MARTIN POPP

Im Oktober 2008 veranstaltete die Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) an der Gourmesse in Zürich einen Olivenöl-Konsumententest, mit dem Ziel, den Publikumsfavoriten «OLIO 2008» zu ermitteln. Die Messebesucher verkosteten und beurteilten 132 Olivenöle, welche bereits im Frühjahr 2008 anlässlich des International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) unter objektiven Kriterien durch das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) beurteilt wurden.

Mit 1200 Konsumenten an der Gourmesse wurde dieses Jahr sogar ein neuer Teilnehmerrekord aufgestellt. Sie mussten allerdings nicht alle 132 Öle degustieren, sondern es wurden 12 verschiedene Sets zu je 4 bis 5 Olivenölen angeboten. Alle Öle wurden somit von 90 Konsumenten beurteilt.

Gewonnen haben 15 Öle aus 4 verschiedenen Ländern, wobei der Löwenanteil mit 8 Publikumsfavoriten bei italienischen Ölen (53%) liegt. Die weiteren 7 Gewinner verteilen sich mit je 3 Olivenölen (20%) auf Spanien und Griechenland und mit einem Öl (7%) auf Südafrika.

Die im Frühjahr 2008 anlässlich des IOOA beurteilten Olivenöle der Kategorie «extra vergine» stammten aus 11 verschiedenen Nationen. Die Beurteilung fand unter Berücksichtigung der offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra ver-

gine» der EU und des IOC (International Olive Council, Madrid) statt. In drei verschiedenen Intensitätskategorien «leicht», «mittel» und «intensiv» wurden insgesamt fünf Goldene Oliven, acht Silberne Oliven und siebzehn Awards vergeben.

Die Messebesucher stellten an der Gourmesse Zürich häufig die Frage, ob die objektive oder die subjektive Beurteilungsmethode besser sei. Darauf gibt es keine eindeutige Antwort. Denn mit einem Konsumententest wie dem OLIO lässt sich nicht die gleiche Frage beantworten, wie mit einer sensorischen objektiven Analyse wie sie am IOOA durchgeführt wird. Bei der objektiven Beurteilung geht es neben der Bestätigung seiner Fehlerfreiheit (Paneltest) und Zuordnung zur Klassifizierungsstufe «extra vergine» auch um die Beschreibung der charakteristischen Eigenschaften. Eine subjektive Beurteilung wie der OLIO stellt dagegen die Beliebtheit eines Olivenöls in den Vordergrund. Beide Methoden haben ihre Berechtigung, können auch in Bezug zueinander gesetzt werden, betrachten aber grundsätzlich unterschiedliche Aspekte. Überlappungen hat es aber auch dieses Jahr gegeben. Von den 15 Publikumsfavoriten wurden am International Olive Oil Award zwei mit Gold, einer mit Silber und sogar 4 mit dem Ehrenpreis-Award ausgezeichnet. Trotzdem – es gibt nicht «DAS» beste Olivenöl. Man kann zwar die qualitativ besten und auch die beliebtesten Olivenöle ermitteln, doch welches dann das individuell beste Olivenöl ist, muss jeder für sich selber herausfinden, und die Prämierungen des OLIO oder des IOOA können dafür ein geeigneter Anhaltspunkt sein. ■



## Rangliste der Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich

Lfd Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Kategorie	IOOA
111	Mas Tarrès	Spanien	100% Siurana	mittel	
124	Hojiblanca Valderrama	Spanien	100% Hojiblanca	mittel	
1	Montalbano Olio Extra Vergina d'Oliva	Italien	100% Biancolilla	mild	
21	Cinque Colli	Italien	100% Tonda Iblei	intensiv	Award
123	Grand Cru Valderrama	Spanien	Arbequina, Hojiblanca, Picudo, Ocal	mild	Award
75	IGRECO	Italien	100% Dolce di Rossano	mittel	
104	PGI Laconia	Griechenland	70% Koroneiki, 30% Athinolia	mittel	
20	Gasull	Italien	100% Arbequina	mild	Silber
105	Morgenster Extra virgin olive oil	Südafrika	50% FS17, 25% Frantoio, 15% Leccino, 10% Coratina	mittel	
13	Oleo de Marchia - monovarietale	Italien	100% Ascolana	mittel	
12	Primo D.O.P.	Italien	100% Tonda Iblei	intensiv	Gold
50	LIOTRIVI-Olivenöl nativ extra	Griechenland	100% Koroneiki	mittel	Award
11	Primo Bio	Italien	100% Tonda Iblei	mittel	Gold
102	DOP Sitia Crete	Griechenland	100% Koroneiki	mittel	
28	Filippo Berio EV DOP Monti Iblei	Italien	100% Tonda Iblei	mittel	Award

Im Heft 01/09 wird eine detaillierte Auswertung der Daten aus dem diesjährigen 7<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2008 und dem OLIO 2008 erscheinen. Die Frage, welche Konsumentengruppen welche Olivenöle bevorzugen und an welchen objektiven Kriterien man diese Präferenz festmachen kann, wird dabei im Vordergrund stehen.

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

### Ausschreibung für 2009

Im März des kommenden Jahres wird dann bereits der **8<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2009** und **OLIO 2009** stattfinden. Die Ausschreibung läuft bereits seit Anfang November 2008. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bzgl. Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) abrufen. Im Falle von Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch).