

# Breitengeschmack ist messbar

Annette Bongartz, Dozentin für Lebensmittel-Sensorik an der Hochschule Wädenswil, liefert im folgenden Beitrag eine Analyse der objektiven Charakteristika und der Beliebtheit von insgesamt 103 Olivenölen «extra vergine» unterschiedlicher Sorte und Herkunft.

TEXT: ANNETTE BONGARTZ FOTOS: KIKI OBERMAYR



Besucherin der Gourmesse 2004 beim Olivenöl-Tasting: Jetzt kommen die Sensorik-Experten dem Konsumentengeschmack auf die Schliche.

Das Angebot an Olivenöl «extra vergine» auf dem schweizerischen Markt ist enorm und in seiner Vielfalt fast unübersichtlich. Da reihen sich in den Regalen der Detaillisten und Spezialgeschäfte Öle aus den verschiedenen Regionen Italiens, Griechenlands, Spaniens, Portugals, Frankreichs, der Türkei, Ländern Nordafrikas und des vorderen Orients – wie Tunesien, Marokko,

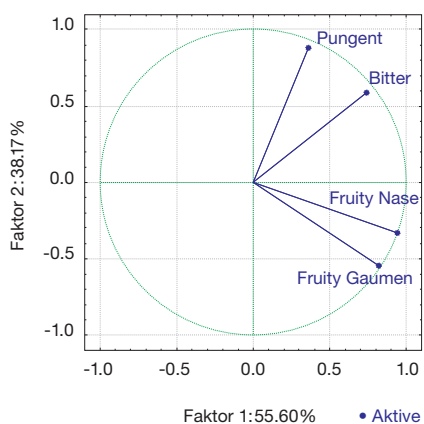
Jordanien usw. – nebeneinander. Die Auswahl fällt angesichts eines solchen Angebots natürlich schwer – vor allem auch mangels geeigneter Informationen über die sensorischen Eigenschaften der Öle, welche den Konsumenten helfen könnten für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke ihre jeweiligen Favoriten zu finden.

Der «International Olive Oil Award –

Zurich» (OOA) ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) und der «Olio» ([www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)) helfen, dabei die Übersicht zurückzugewinnen. Im Frühjahr 2004 wurden insgesamt 103 Olivenöle «extra vergine» aus 8 verschiedenen Nationen unter objektiven Gesichtspunkten vom Fachpanel Olivenöl der Hochschule Wädenswil beurteilt. Dabei wurden die offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der EU und des IOOC (International Olive Oil Council, [www.internationaloliveoil.org](http://www.internationaloliveoil.org)) in Madrid herangezogen, sowie weitere positive Eigenschaften der Öle beschrieben und die Intensität und Harmonie der Öle beurteilt. In den Intensitätskategorien «mild», «medium» und «intense», wurden insgesamt zwei Goldene und zwanzig Silberne Oliven für Öle herausragender Qualität vergeben (siehe Seite XX).

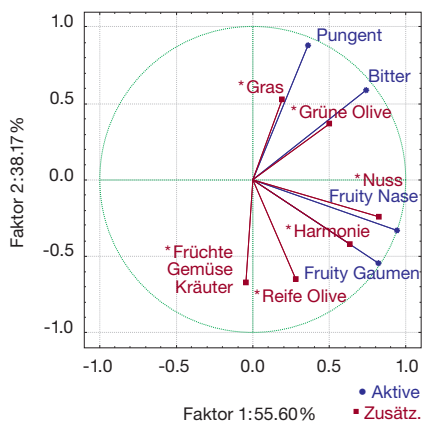
Im Oktober 04 wurden dieselben Öle dann anlässlich der Gourmesse Zürich einem Konsumententest unterzogen. Dabei kristallisierten sich 15 Publikumsfavoriten heraus, welche die meisten Konsumentenstimmen auf sich vereinen konnten (siehe ebenfalls Seite XX). Die Analyse der Ergebnisse beider Tests lässt einerseits eine objektive Beschreibung der Öle zu und andererseits die Beantwortung der Frage, welche Eigenschaften der Öle den grössten Einfluss auf deren Beliebtheit bei den Konsumenten haben, bzw. welche Öle aus welchen Gründen beim Verbraucher ankommen.

Einer der Publikumsfavoriten – das Öl Nr. 82 – ist das Öl «Bio Kreta», aus Griechenland von der Insel Kreta aus Messara, gepresst aus den dort heimischen Olivensorten Mourati, Tsouraki und Koroneiki. Das HSW Fachpanel Olivenöl charakterisierte das Öl als mild-fruchtig und die Beschreibung der klassischen Beurteilungskriterien Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe ergibt das folgende Bild – dargestellt als PCA – Hauptkomponentenanalyse:



**Publikumsfavorit «Bio Kreta»:** Je länger der Vektor (ausgehend vom Nullpunkt und ausstrahlend in Richtung Kreisumfang), umso aussagekräftiger das Öl.

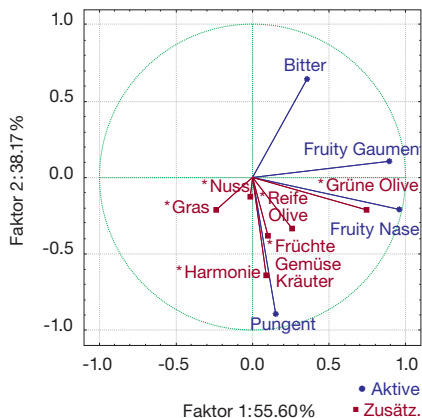
Ein detaillierter Blick auf weitere positive Eigenschaften dieses Öls, die eine Differenzierung gegenüber anderen sehr guten Ölen zulässt, ergibt das folgende Bild:



**Harmonisch:** Das Attribut Nuss verleiht dem favorisierten Öl seinen charakteristischen sensorischen Eindruck.

Die Klassifizierungskriterien Fruchtigkeit (Fruity Nase, Fruity Gaumen), Bitterkeit (Bitter) und Schärfe (Pungent) bilden den Rahmen für die Beschreibung des betrachteten Öls. Die Harmonie liegt im Bereich der beiden Fruchtigkeitsvektoren, genauso wie das Attribut Nuss, welches dem Öl seinen charakteristischen sensorischen Eindruck verleiht. Ausserdem wird das Öl als grasig (Gras) und mit einem Geschmack nach Grüner Olive beschrieben. Die Attribute Früchte, Gemüse, Kräuter sowie Reife Olive spielen für die Charakterisierung eine geringere Rolle.

Ein anderes Olivenöl «extra vergine» – das Öl Nr. 83 – welches gar nicht gut ankam bei den Konsumenten, ist ein Öl aus Italien aus der Region Puglia, gepresst aus der Olivensorte Coratina (100%). Dieses Öl wurde vom HSW Fachpanel Olivenöl als «mittel-fruchtig» klassifiziert und ergibt das folgende Bild:



**Durchgefallen:** Das Öl Nr. 83 «extra vergine» der Sorte Coratina tendiert einseitig in Richtung des Attributs Schärfe.

Die Klassifizierungskriterien Fruchtigkeit (Fruity Nase, Fruity Gaumen), Bitterkeit (Bitter) und Schärfe (Pungent) zeigen sich wenig einheitlich mit den übrigen Attributen. Die Harmonie – ebenso wie weitere Positivattribute – liegen einseitig in Richtung des Attributs Schärfe.

Angesichts dieser grafisch dargestellten sensorischen Unterschiede zwischen den Ölen 82 und 83, kann ermessen werden, welchen Kriterien ein Olivenöl entsprechen sollte, um einem Grossteil der Konsumenten zu munden. Natürlich wird es immer so sein, dass Ausnahmen die Regel bestätigen und auch einzelne Konsumenten Öle favorisieren, die nicht dem allgemeinen Konsumentengeschmack entsprechen. Das ist eben das Besondere bei jedem Konsumenten-test.

## Geschmack messen:

Die grafische Darstellung einer PCA (Principal Component Analysis = Hauptkomponentenanalyse) gibt die wichtigsten charakteristischen Eigenschaften eines betrachteten Produktes wieder. Geht man davon aus, dass die Eigenschaften multidimensional sind, dann besteht im zweidimensionalen Raum lediglich die Möglichkeit einen gewissen Prozentsatz der Gesamtinformation darzustellen. In der Grafik geben die beiden Faktoren (x- und y-Achse) dementsprechend den prozentualen Anteil der dargestellten Information wieder. Je länger ein Vektor (ausgehend vom Nullpunkt und ausstrahlend in Richtung Kreisumfang), umso aussagekräftiger die Darstellung. Umgekehrt – je kürzer der Vektor, umso schlechter ist das zugehörige Attribut in der Grafik wiedergegeben.

www.oliveoilaward.ch  
www.hsw.ch  
www.gourmesse.ch



Rangliste	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Inhalt in ml	Preis in CHF*
1	BIO Kreta	Ceposa AG	071 677 30 30	500	18.00
2	AOC Kranidi/Aroglis	Ceposa AG	071 677 30 30	500	18.00
3	QUINTA Vale de Lobos Extra virgin olive oil	Joaquim José Melo Santos Lima	0035 1 243 429 264	keine Angaben	keine Angaben
4	MB «BIANCOLILLA»	MGM Group Corporation	01 466 55 55	500	39.00
5	Nobile di Grottarossa	Oleificio Failla	062 824 83 13	keine Angaben	keine Angaben
6	Abbo Gran Crù	Fischer & Partner AG	01 972 34 50	750	41.00
7	FILIPPO BERIO D.O.P. MONTI IBLEI	COOP Schweiz	0848 888 444	500	13.90
8	DAURO EMPORDA NOV.03	RODAU S.L.	0034 941 30 30 01	500	12.80
9	ILIADA Sitia	COOP Schweiz	0848 888 444	500	8.90
10	ILIADA Peza	COOP Schweiz	0848 888 444	500	17.80
11	Gaea Kalamata DOP	Gaea Products	0030 210 953 72 05	keine Angaben	keine Angaben
12	SITIA 0,7	Olympia Produkte Stathopoulos Efstathios	043 321 83 22 078 601 56 95	500	11.30
13	Recioppella	Fischer & Partner AG	01 972 34 50	750	41.00
14	THEOFILOS	LESEL – Union of Agricultural Cooperatives of Lesbos	0030 225 10 29 224	keine Angaben	keine Angaben
15	FILIPPO BERIO D.O.P. RIVIERA LIGURE – RIVIERA DEI FIORI	COOP Schweiz	0848 888 444	500	13.90

## Goldene Olive



Name des Öls/Marke	Händler/Importeur	Telefon	Inhalt in ml	Preis in CHF *
Chiarello	Sizilianische Delikatessen AG	01 930 20 72	750/500	27.50/22.50
L'Olio di Oliva di Bennardo	L'Olio d'Oliva Di Bennardo	01 451 04 65	500	25.00

## Silberne Olive



Name des Öls/Marke	Händler/Importeur	Telefon	Inhalt in ml	Preis in CHF *
FILIPPO BERIO D.O.P. MONTI IBLEI	SALOV		500	27.80
Nocola	Brönnimann Peter		1000	30.00
Falconero «DOP Valli trapanesi»	MGM Group Corporation	01 466 55 56	500	32.00
MB «BIANCOLILLA» Extra Virgin Olive Oil	MGM Group Corporation	01 466 55 56	500	39.00
«ABBAE DE QUEILES» Specialità il Casale - Olio extra vergine d'oliva	MGM Group Corporation	01 466 55 56	500	37.00 28.00
Selinus	MGM Group Corporation	01 466 55 56	750	30.00
L'Oro di Maremma	IMEX Kolonialwaren und Delikatessen	055 442 53 53	750	45.00
PÓRTICO DE LA VILLA	MANUEL MONTES MARÍN		500	Euro 11.00
ILIADA Sitia	COOP Schweiz	0848 888 444	500	noch kein Preis
Olio extra vergine di oliva TITONE DOP Trapanesida agricultura biologica	Sizilianische Delikatessen AG	01 930 20 72	500	27.00
Kloster Toplou	Lukullus Im- und Export		500	Euro 5.30
Griechisches Olivenöl BIO	Migros-Genossenschafts-Bund	01 277 21 11	500	22.00
Gaea Kalamata DOP	Gaea Products		500	keine Angabe
CAPRICCIO DI SICILIA	BAGLIO CARUSO & MININI (ex CAPRICCIO DI SICILIA )		250	38.00
Raggia di San Vito	Essenz GmbH	041 920 23 70	500	keine Angabe
Mirum	Fischer & Partner AG	01 972 34 60	750	41.00
Ortice	Fischer & Partner AG	01 972 34 60	750	41.00
Recioppella	Fischer & Partner AG	01 972 34 60	750	41.00
SITIA 0,3	Olympia Produkte Stathopoulos Efstathios		500	14.40

\* Alle Preise verstehen sich als Richtpreise