

Zwischen Tradition **und** Moderne

Die Qualitätskriterien für «extra native» und «native» Olivenöle sind zahlreich – aber durchschaubar. Ausschlaggebend für gutes Öl ist der Produktionsprozess.



Dass ein «extra natives» Olivenöl ein besonders gutes Olivenöl ist, weiss jeder. Aber, Hand aufs Herz, wer weiss, was das bedeutet? Diesen Sachverhalt können wir schnell klären, denn «extra native» Olivenöle sind per Definition des International Olive Council (IOC) Öle, die aus Oliven produziert werden, die ausschliesslich mit mechanischen Verfahren geerntet und verarbeitet wurden. Auf diese Definition beruft sich auch das EU-Recht, das in der Regel für hierzulande konsumiertes Olivenöl die relevante Rechtsgrundlage darstellt. Darüber hinaus dürfen «extra native» Olivenöle keinerlei sensorische Defekte (Fehler) aufweisen, was durch trainierte sensorische Fachpanels (siehe Kasten) sichergestellt wird. Zudem müssen rund dreissig chemisch-analytisch definierte Kriterien gewährleistet sein.

Qualitätsfaktor Herstellung

Die Qualität des Olivenöls hängt zu einem grossen Teil vom Herstellungsver-

fahren ab. Die Oliven werden entweder schonend von Hand gepflückt oder aber – mehr oder weniger sanft – mittels rein mechanischer Hilfsmittel wie Kämmen und Harken von den Ästen gestreift. Auch sogenannte elektro- oder motorbetriebene Schüttler kommen zum Einsatz, um den Vorgang effizienter zu machen. Ziel des Ernteprozesses ist es in jedem Fall,

die Olive so unbeschadet wie möglich für die Weiterverarbeitung zu gewinnen. Die Oliven werden dann innerhalb von 24 Stunden, besser in noch kürzerer Zeit, in die Ölmühle gebracht. Die Zeit drängt, denn es gilt, unerwünschte Veränderungen und Abbau- sowie Fermentationsprozesse der Olivenfrucht und damit Qualitätseinbussen zu vermeiden. Bevor die

Schweizer Olivenöl-Panel (SOP)

Die ZHAW unterhält ein Fachpanel, das einerseits als Jury für den «International Olive Oil Award – Zurich» eingesetzt wird und andererseits in der gemäss ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle (STS 240) der Fachstelle Sensorik an der ZHAW aktiv ist. Die 36 Prüfer des SOP sind in ein Monitoring-System integriert und trainieren regelmässig ihre sensorischen Fähigkeiten, nehmen an Ringversuchen des International Olive Council (IOC) teil und reisen in Olivenöl produzierende Länder, um den fachlichen Austausch und das gemeinsame Training mit ausländischen Panels zu pflegen. Neue Prüfer werden über die Kursreihe «ZHAW Sensorik-Lizenz Olivenöl» rekrutiert und ausgebildet. Die erfolgreiche Abschlussprüfung berechtigt zur Mitgliedschaft im SOP. Die Termine 2013 sowie weitere Informationen finden Sie unter www.oliveoilaward.ch.



eigentliche Verarbeitung beginnt, werden mittels Sieb- und Gebläsevorrichtungen Zweige, Blätter und Steine entfernt und die Oliven mit kaltem Wasser gewaschen.

Nun folgt das Pressen der Oliven. Wenn man an die traditionelle Verarbeitung von Oliven denkt, tauchen schnell romantische Vorstellungen von rustikalen Frantoios auf, in denen Steinmühlen für die Vorzerkleinerung der Oliven und hydraulische Pressen für die Gewinnung des Öls stehen. Das ist sicher hie und da auch heute noch so, aber auch in der Olivenölproduktion hat die Moderne Einzug gehalten – und das aus gutem Grund. Seit einigen Jahren haben sich moderne Schlagmühlen aus Metall etabliert. Mit ihnen werden die Oliven ohne allzu viel unerwünschten Eintrag von Sauerstoff zerkleinert, bevor der Olivenbrei in Mischbehältnisse überführt wird.

Dort beginnt die sogenannte Malaxation, ein Misch- und Knetvorgang, bei dem

wichtige Vorstufen der Olivenöl-Aromen entstehen. Nach der Malaxation gelangt die Olivenpaste in Zwei- oder Dreiphasen-Dekanter, die man sich als horizontale Zentrifugen vorstellen kann. In einem kontinuierlichen Prozess wird dort das Öl vom Fruchtwasser und von Feststoffen getrennt, ohne dass Wärme oder gar Hitze zugeführt wird – zu Ungunsten einer höheren Öl-Ausbeute, dafür aber zu Gunsten der Inhaltsstoffe und der Aromatik. Sofern die Olivenmasse und später das Olivenöl im Verarbeitungsprozess zu keiner Zeit eine Temperatur über 27 Grad Celsius erreichen, darf das Endprodukt als «kaltgepresst» oder «kaltextrahiert» bezeichnet werden. Selbstredend ist ein Zusatz von chemischen Hilfsmitteln verboten.

Nach dem Extrahieren im Dekanter wird das Öl zentrifugiert, um den Trennprozess zwischen Öl-, Wasser- und Feststoffphase weiter zu verfeinern. Ein abschließender Filterprozess eliminiert



restliche Trubstoffe, was die Haltbarkeit des Endprodukts positiv beeinflusst, wenn auch gegebenenfalls zu Lasten eines etwas verminderten Geschmacks- und Geruchseindrucks. Alternativ kann das Olivenöl natürlich gefiltert werden, indem es in Stahltanks über einige Wochen oder Monate gelagert wird und sich im Öl befindliche Trubstoffe und restliches Fruchtwasser am Boden des Behälters absetzen.

Defekte versus Aromavielfalt

«Native» Öle dürfen ganz legal fehlerhaft sein. Das heisst, was bei «extra nativen» Olivenölen keinesfalls auftreten darf, ist hier an der Tagesordnung. Die Rede ist von sensorischen Defekten, etwa stichigen, muffigen oder ranzigen Noten. Leider zeigt die Erfahrung, dass auch als «extra nativ» ausgewiesene Öle diese Auszeichnung nicht unbedingt immer verdienen – umso wichtiger ist die systematische Kontrolle durch ausgebildete Panels, die derartige Falschdeklarationen aufdecken.

Aber natürlich ist nicht alles negativ. Im Gegenteil. Die Bandbreite sensorischer Eindrücke, die man in verschiedenen Intensitäten in «extra nativen» Olivenölen findet, ist riesig. Sie reicht von grünlichen zu reif-fruchtigen Noten, von bitteren zu scharfen Eindrücken, von nuss-, mandel- und pinienartigen Aromen bis hin zu Aromen, die an frisch geschnittenes Gras, Artischocken und grüne Tomate oder an Apfel, Cassis und kandierte Früchte erinnern.

Die Güte des Herstellungsprozesses ist für die Qualität des Endprodukts

Nähere Informationen zum **International Olive Oil Award (IOOA) – Zurich 2013** gibt es unter www.oliveoilaward.ch. Am 18. April findet der **International Olive Congress (IOC) – Zurich 2013** an der ZHAW in Wädenswil mit der Bekanntgabe der Gewinner statt. Vom 5. bis 8. Oktober werden im Kongresshaus Zürich anlässlich der **Gourmesse** sämtliche teilnehmenden Öle des IOOA vorgestellt. An der Olivenöl-Bar können die Besucher nach Herzenslust probieren und den Publikumsliebhaber bestimmen.

höchst relevant. Darüber hinaus ist der Geschmack von Olivenöl von weiteren Faktoren abhängig, zum Beispiel davon, wie reif die Oliven sind (noch grün/unreif oder bereits im Farbwechsel zu violett-schwarz). Grundsätzlich erzeugen unreif geerntete Oliven ein robustes, länger haltbares, von eher grünen Aromen dominiertes Öl. Reifer geerntete Oliven ergeben mildere und reif-fruchtige, aber unter Umständen auch fehleranfälliger Öle. Jede einzelne Olivensorte zeigt dabei ein einzigartiges Aromaprofil. Und je nachdem, ob die Oliven reinsortig oder in Kombination verschiedener Sorten zu Öl verarbeitet werden, enthält das Endprodukt verschiedene, einzigartige und mehr oder weniger ausgewogene sensorische Eindrücke. Genuss pur! ■

Autorin:

Annette Bongartz, Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil

E-Mail: annette.bongartz@zhaw.ch

 www.ilgi.zhaw.ch/sensorik

