

Olivenöl



Rangliste Publikumsdegustation Olio 2003

Rang	Name des Produktes	Produzent/Händler	Homepage	Telefon
1	Antico Molino Naturae	I.A.MI. Palermo	www.iami-food.com	0039 918 217002
2	Dauro de L'Emporda	Gustoso GmbH Fullenbach	www.gustoso-delicatessen.com	0041 62 926 20 00
3	Fiore del Belice	Azienda Agricola Lombardo, Campobello di Mazara	lombardoantonino@tiscalinet.it	0039 092 448368
4	Ortice	La Mediterranea GmbH Mönchaltorf	www.lamediterranea.ch	0041 1 972 34 60
5	Mirum	La Mediterranea GmbH Mönchaltorf	www.lamediterranea.ch	0041 1 972 34 60
6	Jordan Olivenöl «Natives Olivenöl Extra»	Jordan Olivenöl, Hilden Deutschland	www.jordanolivenoel.de	0049 2103 60105
7	Nobile di Sicilia D.O.P.	La Boutique dell'Olio Wetzikon	www.sicilia-tavola.ch	0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31
8	Siciliano	Migros-Genossenschafts-Bund	www.migros.ch	0041 1 277 62 01
9	Capriccio di Sicilia	Capriccio di Sicilia Caselveterano, Italien	www.capricciodisicilia.it	0039 0923 760811
10	Bio D'Onofrio extravergine d'oliva, unfiltriert	Meyer-Masciulli Bremgarten		0041 56 641 0077 0041 76 416 0077
11	Tenuta Zangara	La Boutique dell'Olio Wetzikon	www.sicilia-tavola.ch	0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31
12	Sitia	Union of Agricultural Cooperatives of Sitia Sitia, Griechenland	www.sitiacoop.gr	0030 2843 0 29355
13	Lumia	Vital Produkte AG Wermatswil	www.vital-produkte.ch	0041 1 940 84 04
14	Fontanasalsa Burgarella «Biancolilla»	La Boutique dell'Olio Wetzikon	www.sicilia-tavola.ch	0041 1 930 20 72 0041 79 345 19 31
14	Thassion	Thassion Zografou Wettingen		0041 56 426 40 45 0041 76 592 59 90

Die ersten vier Gewinneröle wurden mit dem Olio 2003 ausgezeichnet.

im Vergleich

Wie trefflich man über Geschmack streiten kann, zeigt sich beim Olivenöl. Da stehen einer weitgehend objektiven Fachprüfung viele subjektive Beliebtheitsprüfungen gegenüber.

Olivenöl in aller Munde. Weil alle darüber schreiben? Weil die Nachfrage so gross ist? Oder weil es so viele innovative Olivenölbauern gibt in diesen Breiten, die den Markt mit ihren Olivenölen überschwemmen lassen?

Sowohl als auch, sagt der Insider. Ein Grund mögen wohl die gegensätzlichen nationalen, internationalen und europäischen Gesetze und Verordnungen sein, welche die Verarbeitung und Vermarktung des Olivenöles regeln sollen. Denn, wofür im Olivenölbusiness das Prädikat «extra vergine» alles gut ist, haben Insiderzeitschriften genügend oft und genügend sorgfältig recherchiert. «Extra vergine» muss nicht immer «extra» und nicht immer «ver-gine» sein. Und ein hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren im Olivenöl allein macht das Öl deswegen noch lange nicht wirklich gut.

An der Olivenölbar der Gourmesse 2003 standen 84 extra vergine Olivenöle zur Degustation. Eine geballte Ladung. Jedes Olivenöl wurde mindestens 25 Mal, in 5er-Sets, blind, durch die Messebesucher degustiert und nach Geruch, Geschmack und Gesamteindruck bewertet.

Wir wollten es aber noch genauer wissen und liessen alle 84 Olivenöle im März dieses Jahres nach den Vorgaben des International Olive Oil Council IOOC durch die Hochschule Wädenswil begutachten. Geordnet nach Produktionsgebiet, Olivenölsorte, Aromaintensität (intensiv, mittel und mild) wurde die Öle blind degustiert und bewertet. Insgesamt wurden sieben Olivenöle mit der goldenen Olive und 24 Olivenöle mit der silbernen Olive ausgezeichnet (Auszug, siehe Tabelle).

Die Ergebnisse aus der objektiven und subjektiven Beurteilung wurden verknüpft und einander gegenüber gestellt. Fazit? Jetzt haben wir den Salat, obschon bei sechs Olivenölen die Fach- und Publikumstester gleich stimmten. Aber eben: was der Fachmann als Spitzenöl definiert, muss der Konsument noch lange nicht als solches erkennen und umgekehrt.

Was Suad Sadok vom Olive Shop in Zürich während den vier Messetagen in seiner Funktion als Olivenöl-

barboss aufgefallen ist, ist die steigende Sensibilität der Menschen gegenüber Olivenöle. Durch das spürbare Interesse wissen die Leute immer mehr über extra vergine Olivenöl. Immer mehr Menschen möchten zusammen mit dem Produkt auch die Hintergrundinfo und damit die Rückverfolgbarkeit kaufen. Das freut Händler wie Suad Sadok, denn je qualitätsbewusster die Konsumenten, desto qualitätsbewusster die Hersteller.

Auf genau diesen Effekt zielen die Degustationen Olive Oil Award und Olio ab: Das Produkt «Natives Olivenöl» transparent zu machen, die Sensibilität der Kunden und ihr Vertrauen zu stärken. Gleichzeitig sollen beide Degustationen einen repräsentativen Überblick über die Qualität des aktuellen Olivenölangebotes auf dem Schweizerischen und dem EU-Markt geben.

Informationen in Bezug auf die Konsumentenpräferenzen, die Beurteilungskriterien und die vollständige Rangliste der Teilnehmer findet man im Internet unter www.oliveoilaward.ch

von
Stefan Schramm



«Die steigende Sensibilität der Menschen gegenüber Olivenölen ist auffallend»: Suad Sadok, Olivenölbarboss

Gewinnerliste Fachdegustation Olive Oil Award 2003



Gewinner der Goldenen Olive

Name des Öls	Händler/Produzent	Ort	Telefon
Titone biologica	«La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta»	Wetzikon	01 930 20 72
Fiore del Belice	«Azienda Agricola Lombardo Francesco Lombardo»	Campobello di Mazzara	0039 092 448368
Falconero Valli Trapanesi D.O.P.	«La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta»	Wetzikon	01 930 20 72
Mirum	«La Mediterranea GmbH Tina Fischer»	Mönchaltorf	01 972 34 60
PEZO Heraklion Kreta G.U.B.	«Peza Union Evelynne Bakinta»	Heraklion	0030 2810 7 41945



Die Gewinner der Silbernen Olive

Name des Öls	Händler/Produzent	Ort	Telefon
Mandranova	PRC di Mario Piazzini,	Bellinzona	091 825 94 88
Lumia	«Frantoio Agrilunigiana Fosdinovo Lucia Pelitti»	Fosdinovo	01 940 84 04
Titone biologica Valli trapanesi D.O.P. O.R.O.	«La Boutique dell'Olio Filippo Tilotta» «La Mediterranea GmbH Tina Fischer»	Wetzikon Mönchaltorf	01 930 20 72 01 972 34 60
Capriccio di Sicilia	«Capriccio di Sicilia S.r.l. Stefano Caruso»	Castelvetrano	0039 0923 760811
Mas de Fléchon	"Mundwiler Père et Fils Werner Mundwiler»	Tenniken	061 971 61 84
Molino de Leoncio Gómez Bio D'Onofrio	«Gomeoliva S.A. Marina Gómez» Antonella Meyer-Masciulli	Priego de Córdoba Bremgarten	0034 957 700584 056 641 0077
Morgenstern	«Kapweise GmbH Patrick Stöcklin»	Wollerau	043 888 21 21
Antico Molino Naturae	«I.A.M.I. S.r.l. Corrado Milazzo»	Palermo	0039 08 217054
L'Olio d'Oliva Di Benardo	«Union of Agricultural Cooperatives of Lesvos Konstantine Pantelelis»	Mytilene	0030 2251 0 29224
Gran Fruttato	«Migros Genossenschaftsbund Doris Hämmerling»	Zürich	01 277 62 01
Mater of Kreta (Sitia)	«Thassion Zografou Georgios Zografos»	Wettingen	056 426 40 45
Prince of Crete	«Melabianakis C.O. Manolis Melabianakis»	Plora Heraklion	0030 2892 0 71195
Otrice	«La Mediterranea GmbH Tina Fischer»	Mönchaltorf	01 972 34 60
Frantoio Ravini Maloni	«Delikatessen Helena Scherrer Holt»	Zürich	0039 3297 483105 0039 3296 037065
San Giusto	«Gustoso GmbH Enrico Principi»	Fulenbach	062 926 20 00
Sapori del Parco	«Essenz GmbH Alois Roth»	Oberkirch	041 920 23 70

Detaillierte Informationen zu den Gewinnerölen siehe unter: www.oliveoilaward.ch

Inserat
9070
Schweizer Presse

1/1
(Seite 65)