

# Publikumsfavoriten

Die Meinung der Konsumenten ist gefragt: Anlässlich der Gourmesse wurden die beliebtesten Olivenöle sowie das «Best Design» ausgezeichnet.



Angel Simon – Fotolia.com

Der «Olive Oil Award – Zürich» (OOA) ist der einzige Wettbewerb der Olivenölbranche, der Olivenöle einerseits auf der Basis objektiver sensorisch-analytischer Bewertungen prämiert, und andererseits auch die Meinung von Konsumenten berücksichtigt. Besucher der Gourmesse in Zürich hatten vom 7. bis 10. Oktober die Möglichkeit, Olivenöle zu bewerten und die besten mit dem «OLIO 2016» auszuzeichnen.

Die sensorisch-analytischen Bewertungen der Olivenöle wurden bereits im Frühjahr 2016 durch das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften durchgeführt. Insgesamt wurden 124 Olivenöle evaluiert. Die Prüfung fand unter Berücksichtigung der offiziellen Normen und Vorgaben für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der Europäischen Union und des IOC (International Olive Council, Madrid) statt. Dabei wurden Auszeichnungen in Gold (sieben), Silber (zwölf) und Bronze (18) für Öle der höchsten Güteklasse vergeben. Diese Öle zeichneten sich in besonderem Masse durch ihre Aromakomplexität und ihre Harmonie aus. Sämtliche Ergebnisse und weitere spannende Informationen rund um das Projekt gibts

im Internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) und via App («oliveoilaward» in Deutsch und Englisch für iOS und Android).

Offen blieb die Frage, ob die vom Schweizer Olivenöl-Panel mit Gold, Silber und Bronze prämierten Öle auch den Konsumenten munden würden. Anlässlich der Gourmesse erhielt jeder Teilnehmer fünf Olivenöle zur Bewertung. Insgesamt nahmen diesmal über 700 interessierte Messebesucher am Beliebtheitstest teil. Pro Öl wurden jeweils zirka 60 Bewertungen erfasst.

Gewonnen haben dieses Jahr sieben Öle aus drei Ländern (Italien, Spanien, Portugal, siehe Tabelle auf der rechten Seite), wobei die Mehrheit der Publikumsfavoriten (vier) aus Italien stammt. Vier Olivenöle erzielten sowohl beim Publikumspreis «OLIO 2016» als auch anlässlich des «Olive Oil Award – Zürich» eine Prämierung. Diese Öle überzeugten sowohl die Konsumenten als auch die Fachleute – sprich das Schweizer Olivenöl-Panel im Hinblick auf objektive Kriterien der Olivenölbeurteilung und die Konsumenten bezüglich ihrer individuellen Akzeptanz und Beliebtheit. Drei weitere Öle wurden von Konsumentenseite prämiert, nicht jedoch vom

Schweizer Olivenöl-Panel. Dies zeigt, dass die subjektive Auffassung von «guter Qualität» beim Konsumenten nicht unbedingt an objektive Beurteilungskriterien eines geschulten Olivenöl-Panels gebunden ist, sondern dass es bei der Wahl eines Öls einfach auch auf rein persönliche Vorlieben ankommt.

Über die letzten Jahre ist auf jeden Fall zu beobachten, dass die Sensibilisierung der Konsumenten für qualitativ hochstehende Olivenöle Früchte trägt und mehr und mehr die aus objektiver Sicht dem «Top-Segment» zuzuordnenden Öle, die eine komplexe Aromatik aufweisen und als besonders harmonisch zu bewerten sind, auch aus subjektiver Sicht besonders geschätzt werden.

Neben dem «OLIO 2016» wurde anlässlich der Gourmesse auch der Preis für das beste Design vergeben. Die Messebesucher konnten mit ihrer Stimme das aus ihrer Sicht am schönsten gestaltete Olivenölbehältnis (Flasche, Dose, Etikett und so weiter) bestimmen. Insgesamt wurden über 550 Stimmen abgegeben. Mit 50 Stimmen geht der Designpreis dieses Jahr an das Olivenöl Aéleon der Firma Trésors de Grèce aus Griechenland. ■



## Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich «OLIO 2016»

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit	IOOA
15	Melgarejo Premium Arbequina	E – Andalusien	Arbequina 100%	mittel	
17	Primo DOP Monti Iblei	I – Sizilien	Tonda Iblea 100%	mittel	Gold
19	Gran Cru Nocellara del Belice	I – Sizilien	Nocellara del Belice 100%	mittel-intensiv	Gold
20	Gran Cru Biancolilla	I – Sizilien	Biancolilla 100%	mittel-intensiv	Gold
28	Bravoleum. Selección Especial Aceites Hacienda El Palo	E – Andalusien	Picual 100%	mittel-intensiv	Gold, Best of Spain
65	Frantoia	I – Sizilien	Biancolilla 50%, Nocellara 30%, Cerasuolo 20%	mittel	
87	Oliveira da Serra 1a Colheita	P – Alentejo	Arbequina 100%	mittel	



## Gewinner des «Best Design 2016»

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit
5	Aéleon	Griechenland	Koroneiki 100%	mittel



### Information

Detaillierte Infos zu den Ergebnissen gibts online und auf der App.  
[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

Wer «Geschmack gefunden» hat und in die sensorische Beurteilung von Olivenöl oder anderen Lebensmitteln einsteigen möchte, für den ist das Weiterbildungsprogramm der ZHAW von Interesse. Mehr dazu gibts auf der Website.  
[www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung](http://www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung)

### Autoren

Annette Bongartz, Martin Popp und Reinhard Schneller

ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Department Life Sciences und Facility Management (LSFM), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachstelle Sensorik  
[www.zhaw.ch/ilgi/sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik)  
[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

### Mitmachen

Im März des kommenden Jahres geht der «Olive Oil Award – Zürich» in die nächste Runde. Die Ausschreibung dafür läuft ab November 2016. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen stehen auf der Internetseite. Fragen können auch per Mail gestellt werden (iooa.ilgi@zhaw.ch).  
[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)