

Keine Butterbriefe mehr



Es gab eine Zeit, in der die Menschen nördlich der Alpen Butterbriefe nach Rom sandten. Dies ist heutzutage nicht mehr nötig, dank hochwertigem Olivenöl.

Publireportage Im Mittelalter war es in der Fastenzeit verboten, Milch, Käse und Butter zu konsumieren. Nur pflanzliche Öle waren zum Kochen erlaubt. Da nördlich der Alpen die Auswahl an Ölfrüchten beschränkt war, gab es nur wenige Nussöle mit einem ausgeprägten, wahrscheinlich aufgrund der Technik und mangelnder Sorgfalt wenig schmackhaften Aroma, welche weder zum Kochen noch zum Backen und Braten geeignet waren.

Olivenöl war bereits bekannt, musste aber von weit her über die Alpen transportiert werden und war geschmacklich für die meisten höchst ungewohnt. Mittelalterliche Quellen berichten, dass das Volk «murrte», da das Olivenöl viel zu teuer und wenn es denn eintrat, schon «ranzig» oder gar «gepanscht» und sowieso «von üblem Geschmack» war.

Klöster, Städte und reiche Bürger verfassten daraufhin sogenannte «Butterbriefe» und sandten sie nach Rom mit der Bitte, das Verbot von Butter in der Fastenzeit zu lockern und mit dem Hinweis, dass keine Olivenbäume nördlich der Alpen wachsen und das Volk darben würde ob diesem Mangel an frischem Öl. In Rom wiederum schickte man Kundschafter in den Norden, um festzustellen, dass dort

tatsächlich keine Olivenbäume vorhanden waren, und lockerte daraufhin das Buterverbot.

Es gibt immer noch wenige Olivenbäume nördlich der Alpen, mittlerweile aber Olivenöl in guter Qualität, das bei der Verwendung in der Küche der Butter sogar den Rang abgelaufen hat. Deshalb besteht keine Notwendigkeit mehr, «Butterbriefe» nach Rom zu senden. Tatsächlich hat in unseren Breiten das Angebot an guten Olivenölen in den letzten Jahren stark zugenommen. Um den Konsumenten in der Vielfalt einen Überblick zu verschaffen, haben im März 2014 die Forscher an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil in der dreizehnten Auflage des «International Olive Oil Award (IOOA) – Zürich» erneut zahlreiche Olivenöle geprüft. Die unabhängige Jury des «IOOA – das Schweizer Olivenöl Panel (SOP)» stellt die Gewinner in den unterschiedlichen Kategorien vor.

Diesmal wurden 106 Olivenöle aus neun Ländern gemeldet. Nicht nur die Hauptanbauländer wie Italien, Spanien, Portugal und Griechenland waren vertreten, sondern auch Frankreich, die Türkei, Kroatien, Israel und Marokko. Als Auszeichnung wurden acht Goldene Oliven, vier Silberne Oliven und zwölf Awards (Ehrenpreise) verliehen. Die Länderpreise «Best of ...» wurden für Italien, Spanien, Portugal und Griechenland vergeben. Ausserdem wurden zwei Sonderpreise verliehen: «Best Mono – Variety» für das beste Olivenöl, welches aus einer einzelnen Olivensorte hergestellt wurde, und «Best – Organic» für das beste Olivenöl aus biologischem Anbau.

Weitere Informationen zu den 103 als «extra nativ» bestätigten Olivenölen des IOOA 2014 gibts im Internet. Zudem bietet die neu erstellte App «oliveoilaward» alle relevanten Angaben, Hintergründe und Infos. Sie ist im App-Store für iPhone und Android erhältlich oder ebenfalls im Internet zu finden: www.oliveoilaward.ch.

Autoren Annette Bongartz / Martin Popp / Reinhard Schneller
Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil  www.oliveoilaward.ch / www.zhaw.ch/ilgi/sensorik

GOLDENE OLIVE



Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft (Land/Region)	Produzent	Web
15	intensiv	Finca la Torre Selecccion	Spanien/Andalusien	Finca la Reja S.L.	www.fincalatorre.com
22	intensiv	Primo Bio	Italien/Sizilien	Frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni	www.imex.ch
26	intensiv	Rincón del la Subbética	Spanien/Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	www.imex.ch
28	intensiv	El Empiedro	Spanien/Andalusien	SCA. Olivarera la Purisima	www.coopurisimapriego.com
29	intensiv	Venta del Barón	Spanien/Andalusien	Muela-Olives, S.L.	www.mueloliva.es
112	intensiv	Cetrone Intenso	Italien/Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.bobsfoodstore.ch
133	intensiv	Melgarejo Composicion Premium	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.essenz-spezialitaeten.ch
134	intensiv	Melgarejo Picual Premium	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.essenz-spezialitaeten.ch

SILBERNE OLIVE



23	intensiv	Gran Cru Cutrera Nocellara del Belice	Italien/Sizilien	Frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni	www.imex.ch
27	intensiv	Melgarejo Hojiblanca	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.imex.ch
54	intensiv	Reserva de Familia by Casas de Hualdo	Spanien/Kastilien/La Mancha	Casas de Hualdo, S.L.	www.casasdehualdo.com
113	intensiv	Cetrone Delicato	Italien/Latium	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	www.bobsfoodstore.ch

AWARD



16	mittel	Villa Magra, Franci	Italien/Toskana	Frantoio Franci S.N.C.	www.prolive.ch
24	mittel	Primo DOP Monti Iblei	Italien/Sizilien	Frantoi Cutrera di Cutrera Giovanni	www.imex.ch
32	mittel	Melgarejo Arbequina	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	www.imex.ch
45	mittel	Cortijo la Torre Premium	Spanien/Andalusien	Aceites San Antonio S.L.U.	www.aceitessanantonio.com
61	intensiv	IGP Toscano Colline di Firenze	Italien/Toskana	Villa Humbourg S.R.L.	www.weinundgeschenkideen.ch
63	mittel	Olivo Titone Bio	Italien/Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch
65	mittel	Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence P.D.O.	Frankreich Provence Vallée des Baux de Provence	Domaine de la Lieutenant	www.lalieutenant.com
104	mittel	Olio Extra Vergine 2013	Italien/Toskana	oliVino Michael Blaser	
116	mittel	7 Lendas Premium	Portugal Trás-os-Montes	Cooperativa de Olivicultores de Valpaços, Crl	www.azeite-valpacos.com
131	mittel	Nocellara del Belice	Italien/Kalabrien	Azienda Agricola	www.essenz-spezialitaeten.ch
141	mittel	Le Trebbiane, Franci	Italien/Toskana	Frantoio Franci S.N.C.	www.prolive.ch
145	intensiv	Olio Titone Bio DOP	Italien/Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	www.food-art.ch