



Publireportage: Olio 2011

Die Qualität steht beim Konsumenten im Vordergrund

Die Besucher der Zürcher «Gourmesse» konnten vom 8. bis zum 11. Oktober an der Olivenölbar – inzwischen einer festen Institution an dieser Veranstaltung – erneut in die Welt des «flüssigen Goldes» eintauchen. Mehr als 140 extra native Olivenöle aus zehn Ländern standen den Messegängern zum Degustieren zur Auswahl.

Darüber hinaus konnten die Besucher die beeindruckende Anzahl an extra nativen Olivenölen nicht nur probieren, sondern auch aktiv an einem Konsumententest – dem «OLIO 2011» – teilnehmen. Ziel dieser Untersuchung ist es, die aus Verbrauchersicht beliebtesten Olivenöle zu ermitteln. Weit über 1000 Messebesucher beteiligten sich an DEM Olivenöl-Konsumententest der Schweiz. Bei der Auswertung ergaben sich klar zehn favorisierte Olivenöle, welche damit den begehrten Publikumspreis für sich entscheiden konnten. Überraschenderweise stammen die meisten Gewinneröle nicht wie in den Vorjahren aus italienischer, sondern mit deutlichem Abstand aus spanischer Produktion (60%). Auch an zwei für den Schweizer Markt aussergewöhnliche Herkunfts-

länder, nämlich die USA und Kroatien, konnte je ein Preis vergeben werden. Unabhängig vom Herkunftsland, wurde die Sorte «Arbequina» von Konsumentenseite besonders favorisiert.

Die an der Gourmesse präsentierten Olivenöle wurden bereits im Frühjahr am 10th International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) objektiv evaluiert. Bei dieser Veranstaltung handelt es sich nicht wie beim OLIO um einen Konsumententest, sondern um eine Beschreibung und Qualitätsbewertung der Olivenöle durch geschulte Prüfer des Swiss Olive Oil Panel (SOP). Bei der Beurteilung wurden die offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der EU und des IOC (International Olive Council) berücksichtigt. Ausserdem wurde für alle Öle eine Aromaprofilierung durchgeführt sowie eine Bewertung bzgl. Harmonie und Dauerhaftigkeit vorgenommen. In den drei Intensitätskategorien «leicht», «mittel» und «intensiv» wurden insgesamt sechs Goldene Oliven, sechs Silberne Oliven und zwölf Awards vergeben. Die Ergebnisse des IOOA wurden als Booklet publiziert und können via: iooa.ilgi@zhaw.ch bezogen werden.

Welcher Zusammenhang besteht zwischen objektiver Evaluierung und Konsumententest? Sieben von den zehn Olivenölen, welche dieses Jahr mit dem «OLIO» ausgezeichnet wurden, erhielten auch eine Prämierung am IOOA. Dies lässt vermuten, dass die Beliebtheit von Olivenölen beim Konsumenten in direktem Zusammenhang mit guter Qualität steht.

Information

Im Heft 01/12 wird eine detaillierte Auswertung der Daten aus dem diesjährigen 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011 und dem OLIO 2011 erscheinen. Im März des kommenden Jahres findet der International Olive Oil Award – Zurich zum 11. Mal statt. Die Ausschreibung läuft seit Mitte November 2011. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bzgl. Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter www.oliveoilaward.ch abrufen.

Im Falle von Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: iooa.ilgi@zhaw.ch.



Martin Popp, Wissenschaftlicher Assistent, ZHAW



Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich ► OLIO 2011

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Kategorie	IOOA	
161	Casas de Hualdo – Arbequina	Spanien – Kastilien	100 % Arbequina	mittel	Award	
152	California Olive Ranch Everyday Fresh	USA – Nordkalifornien	100 % Arbequina	leicht		
019	Parqueoliva Serie Oro	Spanien – Andalusien	50 % Picudo 50 % Hojiblanca	mittel	Award	
018	Rincon de la Subbetica	Spanien – Andalusien	100 % Hojiblanca	mittel	Goldene Olive / Best of Spain	 
008	Oliveda extra virgen Olivenöl	Spanien – Katalonien	100 % Arbequina	leicht	Award	
175	Selección Melgarejo – Arbequina	Spanien – Andalusien	100 % Arbequina	mittel	Goldene Olive	
131	TAGORNAR	Spanien – Katalonien	100 % Arbequina	leicht		
138	Terra Verde Olio di Oliva Extra Vergine	Italien – Kampanien	Leccino, Rotondella, Frantoio, Carpellesse, Ogliarola	mittel		
133	EX ALBIS	Kroatien – Istrien	Buza, Carbonazza, Istarska Bjelica, Morazola, Leccino	mittel	Silberne Olive / Best Non-European	 
013	Primo DOP	Italien – Sizilien	100 % Tonda Iblea	mittel	Award	

Tabelle 1: OLIO 2011 – Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich 2011

Für Fachleute und interessierte Laien, die einen tieferen Einblick in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl erlangen möchten, lohnt sich ein Blick auf die Homepage des Projekts: www.oliveoilaward.ch. Ausserdem bietet die Fachstelle Sensorik der ZHAW ein vielfältiges Weiterbildungsprogramm zum Thema Sensorik – und natürlich auch speziell zur Degustation von Olivenöl – an: www.ilgi.zhaw.ch/sensorik. ■

Autoren

Annette Bongartz, Dozentin / Leitung Fachstelle Sensorik
Martin Popp, Wissenschaftlicher Assistent
 ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
 Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)
 Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
 Fachstelle Lebensmittel-Sensorik
www.ilgi.zhaw.ch/sensorik – www.oliveoilaward.ch