



Sie haben entschieden

Anlässlich der Gourmesse wurden die beliebtesten Olivenöle sowie die schönste Olivenölflasche gekürt.

Publireportage Schon traditionell, fand im Oktober anlässlich der Gourmesse in Zürich wieder ein Konsumententest von Olivenöl statt, mit dem Ziel, die Publikumsfavoriten mit dem «OLIO 2013» zu ehren. Insgesamt 116 extra native Olivenöle, welche im Rahmen des «International Olive Oil Award – Zurich» (IOOA) bereits im Frühjahr bezüglich objektiver Kriterien durch das «Swiss Olive Oil Panel» (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) beurteilt wurden, stellten sich dieser Herausforderung. Aus einer Auswahl der zirka 50 Prozent objektiv hochwertigsten Olivenöle konnten die Messebesucher dann entscheiden, welche Produkte den begehrten Publikumspreis erhalten sollen. Die Konsumenten erhielten jeweils verschiedene Sets zu je sechs Olivenölen. Beinahe 900 Messebesucher nahmen am diesjährigen Test teil. Gewonnen haben zwölf aus Italien und Spanien (Tabelle 1), wobei der Löwenanteil mit acht Publikumsfavoriten bei spanischen Ölen liegt.

Die 116 anlässlich des «IOOA» beurteilten Olivenöle der Kategorie «extra vergine» stammten aus zehn verschiedenen

Ländern. Die Beurteilung fand unter Berücksichtigung der offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der EU und des «IOC» (International Olive Council, Madrid) sowie einer weiterführenden Beschreibung der Positiv-Charakteristika der Öle durch das «SOP» statt. Es wurden insgesamt fünf Goldene Oliven, acht Silberne Oliven und sechzehn Awards für Öle der höchsten Güteklasse vergeben, welche sich in besonderem Masse durch Komplexität und Harmonie in ihrer Aromatik auszeichneten. Die Ergebnisse sowie weitere spannende Informationen rund um das Projekt IOOA stehen im Internet unter www.oliveoilaward.ch zur Verfügung.

Vier Olivenöle erzielten sowohl beim «OLIO» als auch am «IOOA» eine Prämierung (Tabelle 1). Das heisst, diese Öle konnten die Konsumenten im Hinblick auf ihre Präferenz, sowie die Fachleute im Hinblick auf objektive Kriterien der Olivenölbeurteilung, gleichermassen überzeugen.

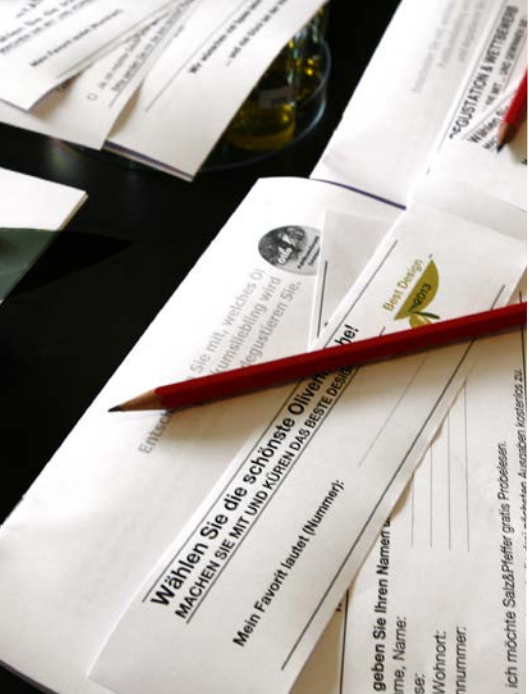
Ein Novum in diesem Jahr bildete die Vergabe des Preises «Best Design». Die

Messebesucher konnten mit Ihrer Stimme die am schönsten gestaltete Olivenölflasche bestimmen. Insgesamt 773 gültige Stimmen wurden gezählt. Das Resultat ist eindeutig. Mit 89 Stimmen (11.5 Prozent) erhält den Preis «Best Design 2013» das Olivenöl «Moria Elea» der Firma Olivenöle & Delikatessen Brun & Kanellopoulou GmbH aus CH 9053 Teufen (Tabelle 2).

Information:

Im März des kommenden Jahres geht der «International Olive Oil Award – Zurich» in eine neue Runde. Die Ausschreibung läuft ab Mitte November 2013. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen sind im Internet: www.oliveoilaward.ch

Fragen können auch per Mail gestellt werden: iooa.ilgi@zhaw.ch.



Konsumententest an der Gourmesse 2013 im Kongresshaus Zürich

Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich «OLIO 2013»

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit	IOOA	
7	Aubocassa	E – Mallorca	100% Arbequina	mittel		
13	Coto Bajo	E – Andalusien	100% Picual	mittel		
17	Primo Bio	I – Sizilien	100% Tonda Iblea	mittel	Award	
21	Gran Cru Cutrera Moresca	I – Sizilien	100% Moresca	mittel		
47	Melgarejo Seleccion Hojiblanca	E – Andalusien	100% Hojiblanca	mittel	Award	
54	Melgarejo Seleccion Arbequina	E – Andalusien	100% Arbequina	intensiv	Silberne Olive	
65	Masia el Altet Special Edition	E – Valencia	100% Changlot Real	mittel		
134	Montalbano Olio Extra Vergine d'Oliva	I – Sizilien	60% Biancolilla, 40% Nocellara	mittel		
143	Melgarejo Composicion Delicatessen	E – Andalusien	60% Picual, 20% Hojiblanca, 10% Frantoio, 10% Arbequina	mittel	Silberne Olive	
158	Agrestis Fiore d'Oro DOP	I – Sizilien	100% Tonda Iblea	mittel		
171	Finca la Torre	E – Andalusien	100% Hojiblanca	mittel		
173	Pecatum 7	E – Katalonien	100% Arbequina	mittel		

Tabelle 1: «OLIO 2013» – Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich 2013



Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit
123	Moria Elea	Griechenland – Peleponnes	50% Koroneiki, 50% Manaki	leicht

Tabelle 2: Gewinner des «Best Design 2013»



Für Interessierte, die einen detaillierten Einblick in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl oder allgemein in die Sensorik von Lebensmitteln erhalten möchten, bietet die ZHAW ein vielfältiges Weiterbildungsprogramm an. Detaillierte Informationen: www.ilgi.zhaw.ch/sensorik. ■

Autoren

Annette Bongartz und Martin Popp
ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Fachstelle Sensorik

 www.ilgi.zhaw.ch/sensorik, www.oliveoilaward.ch