

Sensorische Besonderheiten

Beurteilungskriterien von „Nativem Olivenöl Extra“

Ein Öl ist ein Öl ist ein Öl ...! Warum überhaupt probiert und degustiert man pflanzliche Speiseöle? Was sind die sensorischen Charakteristika speziell von Olivenöl? Und mit welchen Deskriptoren lässt sich extra natives Olivenöl objektiv sensorisch beschreiben?

Die sensorische Vielfalt nativer Olivenöle ist bekannt und hat viele verschiedene Ursachen und Gründe. Einer der wichtigsten Faktoren ist die Olivensorte, welche vor allen anderen Kriterien hauptsächlich für die charakteristischen Eigenschaften eines Öls verantwortlich ist.

Der Olivenbaum gehört zur Familie der „Oleaceae“. Die Familie der Ölbaumgewächse (Oleaceae) besitzt 25 Gattungen mit ca. 900 Arten. Es sind vor allem Bäume und Sträucher,

außerdem gibt es einige Lianen. Die unterschiedlichen Arten sind in allen Erdteilen und Klimazonen von der gemäßigten Zone bis zu den Tropen beheimatet.

In Europa wird jedoch einzig die Art „Europaea“ (Abb. 1, Pardee Tree Nursery CA (2006)) der Gattung „Olea“ angebaut. Weltweit existieren aber noch ungefähr 50 weitere Arten dieser Gattung. Innerhalb der Art „Olea europaea“ gibt es sehr viele verschiedene Sorten, von denen im

europäischen Raum ca. 150 Bedeutungen haben. Diese verschiedenen Sorten unterscheiden sich deutlich in der Charakterisierung ihrer Früchte und der resultierenden Öle (Tab. 1).

Anbau, Herstellung und Verarbeitung

Neben der Olivensorte haben noch verschiedene andere Faktoren gro-



Sorte	Beschreibung
Arbequina	bekannt für eine aromatische, reife Fruchtigkeit, geringe Bitterkeit und Schärfe
Coratina	ausgeprägte „grüne“ Aromatik, bitter, scharf
Cornicabra	sehr fruchtig und aromatisch mit mittlerer Bitterkeit und Schärfe
Frantoio	sehr fruchtig, aromatisch mit mittlerer Bitterkeit; sehr scharf
Hojiblanca	fruchtig und aromatisch mit milder Schärfe und geringer Bitterkeit
Koroneiki	sehr fruchtig mit milder Bitterkeit und Schärfe
Lechin de Sevilla	sehr fruchtig, mit milder Bitterkeit und Schärfe
Leccino	Mittlere Fruchtigkeit, mit geringer Bitterkeit und Schärfe
Manzanillo	fruchtig, aromatisch mit mittlerer Bitterkeit und ausgeprägter Schärfe
Moraiolo	sehr fruchtig mit mittlerer Bitterkeit und Schärfe
Picudo	sehr aromatisch reife Fruchtigkeit bei mittlerer Schärfe und milder Bitterkeit
Picual	fruchtig und aromatisch mit mittlerer Bitterkeit (bei früher Ernte)
Picholine	sehr fruchtig und aromatisch bei mittlerer Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe
Taggiasca	milde Fruchtigkeit, geringe Bitterkeit und Schärfe

Tab. 1: Sensorische Charakterisierungen von Olivenölen einer Auswahl bedeutenderer Sorten (VOSSEN, 2006)

ßen Einfluss auf den Charakter des Olivenöls. Dazu gehören beispielsweise die Anbauregion, die dort vorherrschenden klimatischen Bedingungen und die Bodenqualität. Daneben sind natürlich auch der Erntezeitpunkt und der eigentliche Ernte- und Verarbeitungsprozess (Zerkleinern, Pressen, Zentrifugieren, Filtrieren etc.) von großer Relevanz. Nicht zuletzt kann auch noch die Abfüllung und Lagerung der Olivenöle einen prägenden Einfluss auf die sensorische Qualität des Endprodukts haben.

Olivenöl auf dem Prüfstand: Experten vs. Konsumenten

Um den Olivenölmarkt und die einzelnen Produkte besser verstehen und beurteilen zu können, ist es essentiell zu analysieren, welche charakteristischen sensorischen Eigenschaften ein Olivenöl aufweist, welche Präferenzen ein Konsument hat, bzw. warum er diese hat und

natürlich auch, wie das Konsumverhalten für Olivenöl beim Kunden überhaupt ausgeprägt ist.

Sensorische Analytik

Seit 2002 werden in der Schweiz die sensorischen Eigenschaften von Olivenöl jährlich wiederkehrend anlässlich des „International Olive Oil Award – Zurich“ analysiert und bewertet. Im Frühjahr 2007 wurden anlässlich dieser Veranstaltung bereits zum sechsten Mal Olivenöle objektiv durch das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Hochschule Wädenswil (akkreditiert gemäss ISO 17025) beurteilt.

Die Grundlage dieser Prämierung ist die Klassifizierung von Olivenöl gemäss der EU-Verordnung 796/2002 – einer klassischen Profilierung von drei Positivattributen (fruity, bitter, pungent) sowie sieben Negativattributen (fusty, musty-humid, winey-vinegary, muddy sediment, metallic, rancid, other (to specify)). Ergänzend zur Klassifizierung können bei der Beurteilung von Olivenöl die Harmonie und Dauerhaftigkeit



Abb.1: Oleaceae Europaea

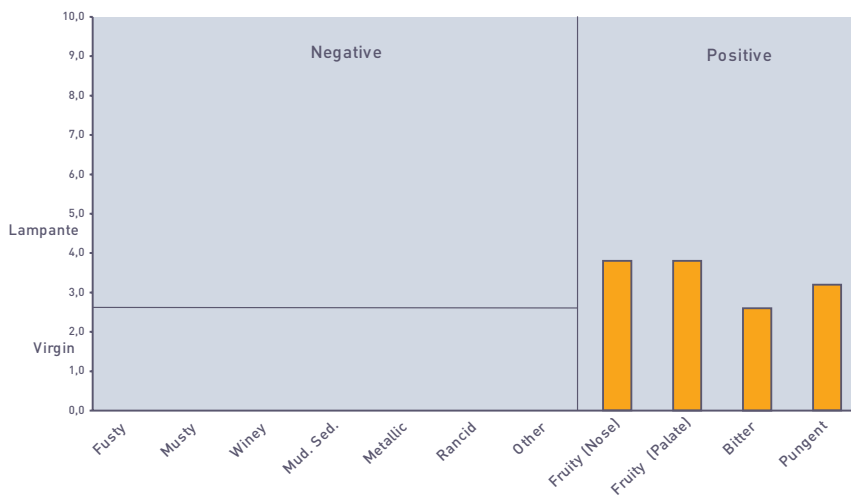


Abb. 3: Klassifizierung

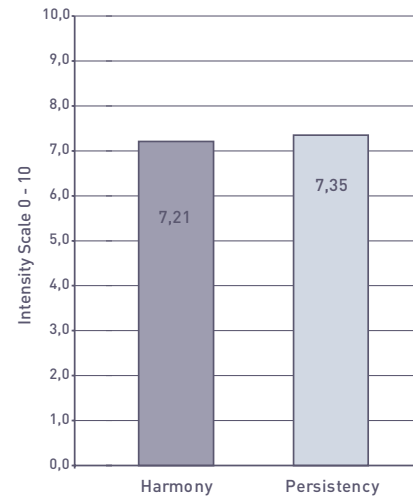


Abb. 5: Harmonie und Dauerhaftigkeit

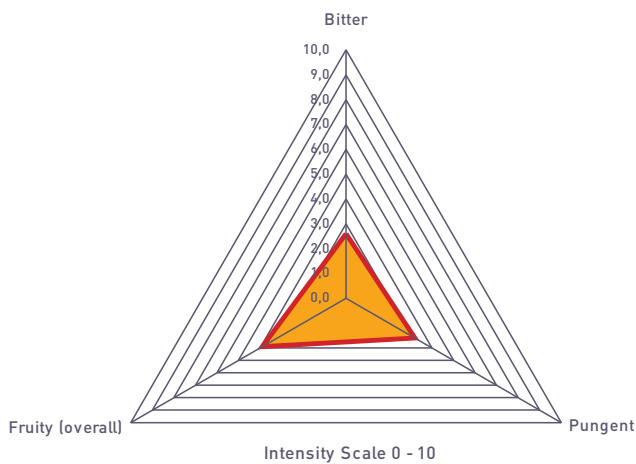


Abb. 4: Positivattribute der Klassifizierung

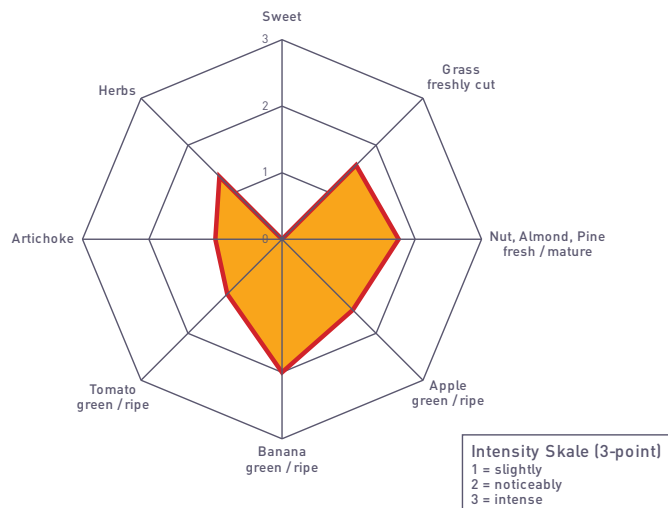


Abb. 6: Aromabeschreibung

positiver Eigenschaften sowie weitere Positivattribute wie frisch geschnittenes Gras, Komponenten von Nuss, Mandel, Pinie (frisch und getrocknet), unreife / reife Früchte (z. B. Banane, Apfel, Citrus), Gemüse (wie Artischocke, Tomaten (reif / unreif), Pilze, etc.) erfasst werden.

Ein typisches Ergebnis eines Öls unreifer geernteter Oliven, welches sensorisch als sehr fruchtig, mit hohem Bitteranteil und Schärfe wahrgenommen wird und außerdem einen hohen Anteil grüner Komponenten, wie grüne Olive und

frisch geschnittenes Gras, unreife Banane und Tomate aufweist, kann den folgenden Abbildungen 3-6 entnommen werden.

Konsumententest

Parallel zu den objektiven Beurteilungen im Rahmen des „International Olive Oil Award – Zurich“ durch das SOP der Hochschule Wädenswil, werden auch Konsumententests durchgeführt. Konkret erstellt das Publikum der „Gourmesse Zürich“ eine Beliebtheits-Rangliste dieser

Öle. Sämtliche Öle werden dabei blind verkostet und die am Ende 15 favorisierten Öle, werden mit einem „Olio“ prämiert.

Konsumentenumfrage

Eine Umfrage unter 522 Schweizer Konsumenten, welche im Rahmen einer Semesterarbeit an der Hochschule Wädenswil – gekoppelt mit einem Konsumententest – durchgeführt wurde, konnte im Winter 2006/2007 ein wenig Aufschluss über das Konsumverhalten in Bezug auf Olivenöl der schwei-

zerischen Bevölkerung geben. Kern der Befragung waren die folgenden Fragestellungen:

- Wie nimmt der Konsument / Laie die sensorischen Eigenschaften von Olivenöl wahr?
- Was weiß er generell über Olivenöl – die Produktion, seine Inhaltsstoffe und Wirkweisen?
- Wie häufig wird Olivenöl konsumiert und welchen Preis ist man bereit zu zahlen?
- Welche Präferenzen bzgl. Herkunft und Geschmack eines Olivenöls hat der Konsument?

Die Auswertung kam zum Ergebnis, dass sich Olivenöl über alle Altersklassen hinweg großer Beliebtheit erfreut. Dabei fällt auf, dass Männer Olivenöl tendenziell lieber haben als Frauen. Im Konsumententest (Herkunft nur Italien) konnte gezeigt werden, dass milde bis maximal mittel intensive Öle (Intensität der Fruchtigkeit zwischen 2.5 und 3.5) generell bevorzugt werden – insbesondere Öle z.B. aus der Region Ligurien (Taggiasca), der DOP Region Garda (Casaliva) oder Apulien (Coratina).

Intensiver fruchtige Öle (Intensität der Fruchtigkeit zwischen 4.0 und 5.0) der Region Toscana (Frantoio, Moraiolo, Lecchino), Apulien (Coratina) und Sizilien (Tonda Iblea) wurden weniger präferiert.

Gründe hierfür sind v. a. in einer ausgeprägteren Bitterkeit und Schärfe – im Grunde sehr typischer und positiver

Eigenschaften von Olivenöl – zu suchen, an der sich jedoch die „Geister der Beliebtheit“ scheiden. Die Preisbereitschaft der Konsumenten ist erwartungsgemäß bei den beliebteren Ölen deutlich höher als bei den weniger beliebten Ölen. 15-20 Schweizer Franken scheinen für 500 ml und ein präferiertes Öl bei den meisten KonsumentInnen der Rahmen zu sein – wenige wären bereit

für ihr Lieblingsöl auch 20 oder sogar 25 Schweizer Franken zu bezahlen. Welches Olivenöl schlussendlich auf den heimischen Tisch gelangt und ob es wohl bekommt, bleibt jedoch noch immer jedem Einzelnen überlassen. Studien wie die vorliegende schaffen es jedoch ein klein wenig Licht ins Dunkel der Vielfalt des Olivenölmarktes zu bringen.



Abb. 2: Olivenöldegustationsgläser

Autorin:

Annette Bongartz
(Dipl. oec. troph.)
Hochschule Wädenswil
Fachabteilung
Lebensmitteltechnologie
Fachgebiet Lebensmittel-Sensorik
E-Mail: a.bongartz@hsw.ch
Web: www.hsw.ch / www.degu.ch /
www.oliveoilaward.ch