



Wie man Olivenöl degustiert

Zehntausend Olivenöle buhlen um die Gunst der Käufer. Wenn nicht das Billigste gewinnen soll, sondern das Beste, dann müssen die Käufer wissen, wie man das Beste erkennt. Ein kleines Training für Kopf und Gaumen.

von
Annette Bongartz

Machen wir vorweg einen kurzen Schwenker hin zur höheren Mathematik bei der Olivenölbewertung: Experten beurteilen bei der Degustation von Olivenöl hauptsächlich die chemisch-physikalische und die sensorische Charakteristik. Sie tun dies nach den Richtlinien der Europäischen Union aus Brüssel und des International Olive Oil Council (IOOC) aus Madrid. Die Richtlinien definieren alles, was es zur Beurteilung eines Olivenöls braucht: die drei Olivenölkategorien mitsamt den entsprechenden Standard-Charakteristika, die chemisch-physikalischen Anforderungen und Kriterien zur Beurteilung der organoleptischen Eigenschaften und die geeigneten Methoden zur Bestimmung und Bewertung dieser Kriterien («Organoleptisch»: Eine Prüfung von

Lebensmitteln nach einem Bewertungsschema, ohne Hilfsmittel, nur mit den menschlichen Sinnen»).

Welcher Kategorie ein Olivenöl entspricht, hängt von seinen freien Fettsäuren ab: Natives Olivenöl Extra enthält maximal ein Gramm Ölsäure auf hundert Gramm, Natives Olivenöl bis zwei Gramm, Natives Olivenöl Einfach bis 3,3 Gramm.

Das war nun höhere Mathematik der Experten. Otto Durchschnittskonsument will nun aber nicht doktrieren, sondern nur das richtige Olivenöl kaufen. Man kann sich durchaus auch mit einem kleinen Einmaleins ein ansprechend objektives Bild von einem Olivenöl machen. Das kleine Einmaleins umfasst die richtige Präsentation, die relevanten



Beurteilungskriterien und die korrekte Durchführung. Et voilà.

Die Präsentation

Die Öle werden in der Regel in bauchigen Gläsern mit engen Halsen präsentiert. Schwenkt der Prüfer das Glas ein wenig, dann können sich die flüchtigen Aromakomponenten im Glasbauch entwickeln und frei werden. Im engen Glashals werden die Aromastoffe dann sozusagen konzentriert, so dass die Nase sie in ihrer ganzen Komplexität wahrnehmen kann. Degustationsgläser sind in der Regel blau gefärbt, um die optischen Eindrücke in den Hintergrund zu rücken. Sie sind für die qualitative Beurteilung von Olivenöl schlicht nicht relevant. EU und IOOC spezifizieren natürlich das Degustationsglas ganz genau. Für den Laien tut es ein ähnlich gebautes Glas, also beispielsweise ein Cognacschwenker. Er muss sich dann aber bewusst sein, dass er der Farbe des Öls kein Gewicht beimessen darf.

Die Beurteilungskriterien

Experten kennen zehn Attribute, die sowohl positiv als auch negativ für die Qualität eines Öles sprechen. Zusätzlich beurteilen sie den harmonischen Gesamteindruck eines Öles in Nase und Gaumen.

Zur richtigen Einordnung der verschiedenen Attribute ist es wichtig zu wissen, was ein typisches Olivenöl charakterisiert und welche Fehler auftreten könnten.

Natives Olivenöl wird in drei Geschmacks-kategorien eingeteilt: mild fruchtig, mittel fruchtig und intensiv fruchtig. Innerhalb dieser Kategorien wird die Schärfe und die Bitterkeit der Öle beurteilt. Beide Kriterien gehören zu den positiven Attributen, die typisch für Olivenöl sind.

Ein Übermass an Schärfe und Bitterkeit kann sich jedoch auch negativ auf den harmonischen Gesamteindruck des Öles niederschlagen.

Fehler bei der Ernte und Lagerung der Oliven, bei der Herstellung des Olivenöls oder bei der Lagerung und Anwendung können zu negativen Attributen führen. Beispiele: Ein schimmeliges, erdig-feuchtes, metal-

DEGUSTATIONS-ABLAUF:

1. Einschenken des Öls
2. Schwenken des Degustations-Glases
3. Riechen (nasal, d.h. durch die Nase und retro-nasal, d.h. durch den Rachenraum)
4. Beurteilung des Aromaeindrucks
5. Schmecken (auf Zunge und Gaumen)
6. Beurteilung des Geschmackseindrucks
7. Beurteilung des harmonischen Gesamteindrucks
8. Dokumentation der Ergebnisse



lisches oder ranziges Flavour (kombinierter Geschmacks- und Aromaeindruck). Dazu gehören auch eine weinige, beziehungsweise an Essig erinnernde Note oder der Eindruck eines schlammigen Sediments im Öl und weitere sogenannte «off-flavour».

Die Durchführung

Es ist wichtig, nicht zu viele Öle innerhalb kürzester Zeit zu degustieren. Der Gaumen und die gesamte Mundhöhle überziehen sich bei jedem Probieren mit einem Ölfilm. Es ist absolut unerlässlich, ihn nach jeder Kostprobe zu entfernen. Wer es nicht tut, verschleppt Eindrücke von einem Öl zum nächsten. Am besten entfernt man den Ölfilm, indem man ein Stück säuerlichen, nicht zu süßen Apfel kaut und dann ausspuckt oder herunterschluckt. Zusätzlich neutralisiert man Gaumen und Mundhöhle am besten mit Wasser.

Man degustiert zuerst mit der Nase und erst dann mit dem Mund. Der Prüfer schwenkt also erst einmal sein Degustationsglas. Es gehen weniger Aromakomponenten verloren, wenn er das Glas vorher abgedeckt hat. Dann versucht er zunächst den Aromaeindruck mit der Nase zu erfassen und zu bewerten. Erst jetzt nimmt er das Öl in den Mund und verteilt es idealerweise auf der ganzen Zunge, damit sie die Geschmackseindrücke in ihrer Vielfalt umfassend aufnehmen kann.

Die beste Gelegenheit für Laien, Olivenöle zu degustieren und zu bewerten, bietet sich an der Gourmesse 2002 vom 4. bis 7. Oktober im Zürcher Kongresshaus (www.gourmesse.ch). Die dort aufgestellten Öle wurden bereits Anfang dieses Jahres von einem international zusammengesetzten Expertenpanel degustiert, bewertet und prämiert, und zwar im Rahmen des «1. International Olive Oil Award – Zurich 2002», von der Hochschule Wädenswil und der Gourmesse. Resultat war die Verleihung von insgesamt 17 Preisen in den Prämierungs-Kategorien «Goldene Olive» und «Silberne Olive».

Autorennotiz: Annette Bongartz ist dipl. occ. troph. und seit 2001 Dozentin für Lebensmittel-Sensorik an der Hochschule Wädenswil. Von 1987–1992 studierte sie Ökotrophologie an der TU München-Weihenstephan. Annette Bongartz ist federführend für den Fachpart des ersten internationalen Olive Oil Award-Zürich.

