



Die besten Olivenöle sind erkoren

Am 2. April 2009 fand der 8th **International Olive Congress – Zurich 2009 (IOC)** an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil statt. Diese Abschlussveranstaltung des «International Olive Oil Award – Zurich» (IOOA) hatte über Jahre jeweils den Charakter einer Fachtagung, bei der jeweils verschiedene Themen «Rund um's Olivenöl» im Mittelpunkt standen. Abschliessender Höhepunkt war stets die Gewinnerbekanntgabe. Dieses Jahr widmete sich der Kongress nun erstmals ausschliesslich der Ehrung der Gewinner. In feierlichem Rahmen wurden den aktuellen Preisträgern die Goldenen und Silbernen Oliven sowie die Awards überreicht. Neu gab es auch eine Länderwertung, bei der Öle aus den Ländern, die mit mehr als 10 Olivenölen im Wettbewerb vertreten waren, zusätzlich die Chance hatten, den Sonderpreis «Best of ...» zu gewinnen. Die diesjährige Gewinnerliste kann der Webseite: www.oliveoilaward.ch entnommen werden. Ausserdem ist auch dieses Jahr wieder ein Booklet mit allerlei nützlichen Infos aus der Welt des Olivenöls sowie Angaben zu den «Extra Vergine»-Olivenölen des IOOA 2009 erschienen. Dies ist über ihoa.ilgi@zhaw.ch erhältlich.

Der International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) wird seit 2002 jeweils im Frühling von der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) organisiert und durchgeführt. Das Projekt hat zum Ziel, eine langfristige und kontinuierliche Qualitätsforschung für Olivenöle zu betreiben und den Teilnehmern und Produzenten des IOOA relevante Informationen zu den sensorischen Eigenschaften ihrer Olivenöle zu liefern. Zudem soll die Transparenz des Olivenölmarkts für den Konsumenten erhöht werden.

Wer prüft die Öle?

Die sensorische Beurteilung, der am IOOA teilnehmenden extra nativen Olivenöle, wird durch eine Jury, das «Swiss Olive Oil Panel» (SOP), der ZHAW vorgenommen. Dies ist eine Gruppe

von trainierten Olivenölprüfern. Das SOP ist Teil der «Prüfstelle für Konsumententests und sensorische Analytik von Lebensmitteln» der ZHAW.

Wie wird geprüft?

Die Prüfung, der für den IOOA gemeldeten Olivenöle, erfolgt dreistufig. Zunächst erfolgt eine Orientierungs-Degustation, wobei die Intensität der Fruchtigkeit der Öle (leicht, mittel, intensiv) festgestellt wird und gegebenenfalls fehlerhafte Öle identifiziert werden. Danach findet ein erster Panel-Test statt, welcher gemäss EU-Recht (640/2008) durchgeführt wird. Es handelt sich um eine Blinddegustation, welche im Sensoriklabor der ZHAW stattfindet. Jedes Öl wird von mindestens 8 bis 10 Prüfern degustiert, damit statistisch gesicherte Ergebnisse gewährleistet sind. Mittels eingesetztem Beurteilungsfomular werden die Öle klassifiziert, vorhandene Aromakomponenten beschrieben sowie deren Harmonie und Dauerhaftigkeit beurteilt. Die Olivenöle, welche im ersten Panel-Test am besten abgeschnitten haben (rund 50%), werden in einem weiteren, abschliessenden Panel-Test nochmals einer sensorischen Beurteilung unterzogen. Diese hat zum Ziel, die Ergebnisse des ersten Panel-Tests zu bestätigen und abschliessend über die Vergabe der drei Award-Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award zu entscheiden. ■

Autorin: Annette Bongartz, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik, Grüental, 8820 Wädenswil, annette.bongartz@zhaw.ch, www.oliveoilaward.ch

Konsumententest

An der Gourmesse 2009, vom 9. bis 12. Oktober, testen und erküren die Messebesucher die 15 beliebtesten Olivenöle, welche wie jedes Jahr mit dem «OLIO» ausgezeichnet werden.