



# Mehr als 150 Öle – ... aber welches ist das beste?

TEXT: ANNETTE BONGARTZ

Eine objektiv richtige Antwort kann es auf die Frage nach dem «besten» Öl nicht geben, denn es gibt unzählige Olivenöle, die aus objektiver Sicht fehlerlos sind und deren charakteristische sensorische Attribute im Zusammenspiel ein komplexes, harmonisches und dauerhaftes Produkt ergeben.

Der «kleine Unterschied» zwischen gemeinen Durchschnittsölen und hervorragenden Olivenölen der Spitzenklasse, ebenso wie die sehr grosse Vielfalt der Top-Öle, wird durch ein buntes Spektrum von verschiedenen Einflussgrössen bestimmt. Dazu gehören die Olivensorte respektive das Mischungsverhältnis ausgewählter Sorten (also der «blend»), darüber hinaus das Anbauland und die Anbauregion, der Zeitpunkt der Ernte, die Qualität und Güte des Verarbeitungsprozesses und weitere Faktoren. Auf Grundlage der durch diese Parameter festgelegten objektiven Olivenölqualität entscheidet dann jeder einzelne Konsument darüber, ob ihm persönlich ein Öl schmeckt oder nicht. Und es gibt genau so viele subjektive Empfindungen wie es Konsumentinnen und Konsumenten von Olivenöl gibt. Entsprechend vielfältig ist auch die subjektive Akzeptanz respektive Präferenz für Olivenöle unterschiedlicher Ausprägung.

Anlässlich der Genuss- und Gastronomiemesse Gourmesse wurde in Zürich im Oktober 2007 zum wiederholten Mal ein Konsumententest zum Thema Olivenöl durchgeführt – nicht zuletzt auch um der Frage nach dem besten Olivenöl willen. Oder, präziser: Nach dem beliebtesten Olivenöl.



Eine geeignete Ausgangsbasis für den Konsumententest an der Gourmesse bot einmal mehr der International Olive Oil Award – Zürich ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)). Anlässlich dieser Veranstaltung wurden im Frühjahr 2007 exakt 157 Olivenöle der Güteklasse «nativ extra» objektiv beurteilt. Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften stand zur Verfügung und charakterisierte die angemeldeten Öle aus objektiver Sicht.

Ist nun die objektive Sichtweise dieselbe wie die subjektiven Sichtweise der KonsumentInnen? Nicht unbedingt, wie man der Übersicht in Tabelle 1 entnehmen kann. Nur zwei Öle kamen sowohl in der objektiven Beurteilung als auch im subjektiven Empfinden in die Ränge, nämlich die Öle Nr. 23 und 43). Insgesamt 8 der 15 Publikumsfavoriten (53%) stammen aus dem Produktionsland Italien – was die aktuelle Marktsituation für Olivenöl in der Schweiz widerspiegelt. Die übrigen Favoriten aber – aus Spanien und Griechenland (je 20%) sowie Frankreich (7%) – zeigen, dass nicht nur Italien eine präferierte Quelle für Olivenöl ist, sondern auch andere Mittelmeerländer.

**AUTORIN:** Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.  
ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Department für Life Sciences und Facility Management (LSFM)  
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)  
Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik  
[www.degu.ch](http://www.degu.ch) / [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)



## Publikumsfavoriten «OLIO 2007» an der Gourmesse 2007

| Lfd Nr. | Name                                      | Herkunft                                   | Sorten  | Kategorie | IOOA  |
|---------|---|--|---|-----------|---|
| 78      | AUBOCASSA<br>DOP Mallorca                 | Spanien                                    | 100 % Arbequina   | mild      |   |
| 77      | DAURO<br>L'Emporda – Gerona               | Spanien<br>10% Hojiblanca<br>10% Koroneiki | 80 % Arbequina  | mild      |   |
| 12      | THESAURUS<br>DOP Kranidi – Argolis        | Griechenland                               | 100 % Manaki  | intensiv  |   |
| 35      | Filippo Berio EV DOP<br>Monti Iblei       | Italien<br>Sizilien – DOP Monti Iblei      | 100 % Tonda Iblea   | intensiv  |   |
| 45      | MB «Cerasuola»<br>Sizilien – Trapani      | Italien                                    | 100 % Cerasuola   | mittel    |   |
| 123     | Olio extra vergine<br>di Oliva            | Italien<br>Sizilien – DOP Monti Iblei      | 70 % Tonda Iblea<br>30 % Syrakusan/Noccellara                     | intensiv  |   |
| 88      | Olio della nonna<br>Sizilien – Trapani    | Italien                                    | 100 % Nocellara del Belice  | intensiv  |   |
| 62      | ILIADA Sitia<br>Kreta – DOP Sitia Lasithi | Griechenland                               | 100 % Koroneiki   | mittel    |   |
| 43      | MB «Nocellara»<br>Sizilien – Trapani      | Italien                                    | 100 % Nocellara del Belice  | intensiv  | Silber  |
| 80      | MOLINO DE LEONCIO<br>GÓMEZ                | Spanien<br>DOP Priego de Cordoba           | 80 % Hojiblanca<br>20 % Picuda                                    | mild      |   |
| 121     | CELSO<br>olio extra vergine di oliva      | Italien<br>Ligurien                        | 100 % Lavagnina   | mild      |   |
| 97      | IL TRIONFO<br>MOTTA S. ANASTASIA          | Italien                                    | 100 % Nocellara Etna  | mittel    |   |
| 23      | Primo Olio Bio<br>Sizilien                | Italien                                    | 100 % Tonda Iblea   | intensiv  | Gold   |
| 53      | Terra Creta IGP<br>Kolyvari               | Griechenland                               | 100 % Koroneiki   | mittel    |   |
| 15      | Castelas<br>DOP Vallee des Beaux          | Frankreich                                 | 40 % Salonenque<br>40 % Aglandau<br>10 % Grossane<br>10 % Verdale | mittel    |   |

«OLIO 2007» – Die Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich 2007.

Im Heft 1/08 wird eine detaillierte Auswertung der Daten aus dem diesjährigen 6th International Olive Oil Award – Zurich 2007 und dem OLIO 2007 erscheinen. Im Vordergrund wird

die Frage stehen, welche Konsumentengruppen welche Olivenöle bevorzugen und an welchen objektiven Kriterien man diese Präferenz fest machen kann.

### Information:

Im März des kommenden Jahres wird bereits der **7th International Olive Oil Award – Zurich 2008** und **OLIO 2008** stattfinden. Die Ausschreibung erfolgt im Laufe des November 2007. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bzgl. Reglement und Anmeldebedingungen können unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) abgerufen werden. Antworten auf Fragen gibt es bei: [ioa.ilgi@zhaw.ch](mailto:ioa.ilgi@zhaw.ch).