

Medienmitteilung vom 2. April 2008

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Olivenöle an der ZHAW in Wädenswil sensorisch bewertet

Goldene und Silberne Oliven für „Extra Vergine“ Olivenöle am 7. Olive Congress

Am 2. April 2008 hat an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil bereits zum siebten Mal der Internationale Olivenkongress stattgefunden. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Verleihung der Goldenen und Silbernen Olive für „Extra Vergine“ Olivenöle. Fünf Olivenöle wurden mit der Goldenen, acht mit der Silbernen Olive ausgezeichnet. Weitere 17 Olivenöle erhielten einen „Award“ als Anerkennung für ihre hervorragende sensorische Qualität.

Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus elf verschiedenen Nationen hatten insgesamt 132 Olivenöle „Extra Vergine“ zur Bewertung eingereicht. Die Jury, das Swiss Olive Oil Panel der ZHAW in Wädenswil, degustierte die Produkte und nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Die Preisverleihung fand dann im Rahmen des „7th International Olive Congress – Zurich 2008“ statt. Unter dem Motto „Olivenöl – eine hochkomplexe Sinneswahrnehmung“ gestaltete das Team der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik der ZHAW ein buntes Programm rund um die menschlichen Sinne und die Wahrnehmung der sensorischen Vielfalt von Olivenöl. Im Anschluss an den Kongress und die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine ideale Gelegenheit, speziell für Konsumentinnen und Konsumenten, die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen

30 von 132 eingereichten Olivenölen prämiert

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von zehn Kriterien, die das IOOC (International Olive Oil Council) definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl in der „Extra Vergine“-Qualität darstellt. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit, die Bitterkeit und die Schärfe der Öle beurteilt, allesamt positive Attribute für Olivenöl. Diese drei positiven Attribute, sowie die Erfassung weiterer positiver Aromen, welche insbesondere die sensorische Komplexität der Öle ausmachen, bildeten dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks und dessen Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen - und damit für die Prämierung der besten Öle.

Von den 132 eingegangenen Testobjekten schafften es schliesslich 59 in die Entscheidungsrunde. Insgesamt 30 Öle wurden in den drei Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award prämiert. Die 132 Olivenöle wurden aus insgesamt elf verschiedenen Ländern eingereicht: rund 44% stammten aus Italien, 29% aus Spanien, 15% aus Griechenland, 3% aus Portugal, je 2% aus der Türkei und Kroatien und die übrigen mit jeweils rund 1% verteilt aus Australien, Israel, Argentinien, Slowenien und Südafrika.

Transparenz und Qualitätssteigerung als Ziel

Anlässlich einer Konsumentendegustation an der „Gourmesse Zürich“ vom 10.-13. Oktober 2008 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt. Die 15 bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2008“ auf ihren Etiketten tragen.



Ziel des Olive Oil Award ist die Steigerung der Transparenz auf dem Olivenölmarkt und die nachhaltige Qualitätssteigerung. So dienen die Ergebnisse den Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als wissenschaftliche Basis für die mittel- bis langfristige Qualitätsverbesserung von „Nativem Olivenöl“. Gleichzeitig bietet der Anlass einen repräsentativen Überblick über die Qualität des Olivenölangebots auf dem nationalen und internationalen Markt.

Kontakt:

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW in Wädenswil, Annette Bongartz
Telefon 058 934 57 22, E-Mail annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications, Claudia Gähwiler, Telefon 058 934 7496
E-Mail claudia.gaehwiler@zhaw.ch

Im September 2007 haben sich die Zürcher Hochschule Winterthur ZHW, die Hochschule für Angewandte Psychologie HAP / IAP Institut für Angewandte Psychologie, die Hochschule für Soziale Arbeit Zürich HSSAZ und die Hochschule Wädenswil HSW zusammengeschlossen zur ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Damit ist im Kanton Zürich eine Mehrsparten-Fachhochschule mit rund 6'000 Studierenden an den Standorten Winterthur, Zürich und Wädenswil entstanden.