

Medienmitteilung vom 3. April 2009

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW, Wädenswil

Olivenöle an der ZHAW in Wädenswil sensorisch bewertet

Auszeichnungen für „Extra Vergine“ Olivenöle im Rahmen des „8th International Olive Oil Award – Zurich 2009“

Am 2. April 2009 hat bereits zum achten Mal der „International Olive Congress – Zurich“ an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil stattgefunden. Bei der feierlichen Verleihung der diesjährigen Preise für „Extra Vergine“ Olivenöle wurden sechs Öle mit der Goldenen und acht mit der Silbernen Olive ausgezeichnet. Weitere 14 Olivenöle erhielten einen „Award“ als Anerkennung für ihre hervorragende sensorische Qualität.

Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus 14 verschiedenen Nationen hatten insgesamt 130 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. Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine ideale Gelegenheit, die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen.

28 von 130 eingereichten Olivenölen prämiert

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von neun Kriterien, die das International Olive Council definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl auf „Extra Vergine“-Stufe 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 130 eingegangenen Testobjekten schafften es schliesslich 63 in die Entscheidungsrunde. Insgesamt 28 Öle wurden in den drei Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award prämiert. Die 130 Olivenöle wurden aus insgesamt 14 verschiedenen Ländern eingereicht: Rund 46% stammten aus Italien, 25% aus Spanien, 15% aus Griechenland, 3% aus Portugal, 2% aus der Türkei und die übrigen mit jeweils rund 1% verteilt auf Australien, Chile, Israel, Jordanien, Kroatien, Marokko, Saudi-Arabien, Slowenien und Südafrika. Erstmals wurde dieses Jahr der Sonderpreis „Best of ...“ verliehen. Dies für die drei anmeldungsstärksten Nationen Italien, Spanien und Griechenland (jeweils mit über 10 Anmeldungen).



Transparenz und Qualitätssteigerung als Ziel

Anlässlich einer Konsumentendegustation an der „Gourmesse Zürich“ vom 9. bis 12. Oktober 2009 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt. Die 15 bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2009“ auf ihren Etiketten tragen.

Ziel des Olive Oil Awards 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 den Konsumentinnen und Konsumenten einen repräsentativen Überblick über die Qualität des Olivenölangebots auf dem nationalen und internationalen Markt.

Weitere Informationen und Bilder unter www.lsfm.zhaw.ch/medien

Kontakt:

Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation,
ZHAW, Wädenswil, Annette Bongartz, Telefon 05 934 57 22, E-Mail annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications,
Neva Waldvogel, Telefon 058 934 75 61, E-Mail neva.waldvogel@zhaw.ch