

Medienmitteilung vom 30. April 2019

Department Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Erstmals Olivenöle aus dem Oman am Olive Oil Award

Anlässlich des Olive Oil Award 2019 (OOA) wurden vom Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW insgesamt 89 Olivenöle sensorisch beurteilt. Acht Olivenöle der Klasse «extra vergine» wurden dabei mit Gold ausgezeichnet. Wie im Vorjahr setzten sich insbesondere Olivenöle aus Spanien im Ländervergleich durch und gewannen sieben der acht Gold-Diplome. Nur einmal ging die höchste Auszeichnung nach Italien.

Weitere 15 Olivenöle wurden mit Silber und 10 mit Bronze prämiert. Neben Vertretern aus Spanien und Italien konnten sich in diesen beiden Prämierungskategorien auch Olivenöle aus Portugal und der Türkei behaupten. Die Bekanntgabe der Gewinner fand am 25. April 2019 an der ZHAW in Wädenswil statt.

Starker Rückgang der Beteiligung infolge Ernteaussfällen

Im Jahr 2019 nahmen insgesamt nur 89 Olivenöle aus acht verschiedenen Ländern am Olive Oil Award teil. Im Vergleich zum Vorjahr war dies ein dramatischer Rückgang um rund 40%, der insbesondere auf die schlechte Ernte 2018/2019 in Teilen der mediterranen Ursprungsländer zurückzuführen ist. Als Gründe für schlechten Ertrag und Qualitätseinbussen sind einerseits extreme klimatische Bedingungen (z.B. Kälte, Dürre, usw.) und andererseits der Schädlingsbefall mit der Olivenfruchtfliege (*Bactrocera Olivae*) oder dem Feuerbrand-Bakterium (*Xylella Fastidiosa*) zu nennen.

Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW beurteilte die 89 Öle sensorisch auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben (Paneltest) und erstellte darüber hinaus für alle Öle eine detaillierte Aromabeschreibung sowie eine Harmoniebewertung. Die sensorische Evaluation im Rahmen des Olive Oil Award stützt sich auf ein mehrstufiges Prüfverfahren und bietet eine fundierte wissenschaftliche Basis für die Identifizierung prämiierungswürdiger Olivenöle. Nur die in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und dauerhaft empfundenen Olivenöle liegen im Wettbewerb am Ende ganz vorne.

Erstmals Olivenöle aus dem Oman

Nicht weiter verwunderlich, stammen die meisten der teilnehmenden Olivenöle auch dieses Jahr aus den anbaustärksten europäischen Ursprungsländern wie Italien (26), Spanien (24), Portugal (19) und Griechenland (11). Einige Anmeldungen aus Frankreich (1), der Türkei (2) und Tunesien (4) vervollständigen das Bild. Vor dem Hintergrund der schlechten Ernte und den daraus resultierenden Qualitätseinbussen wurden aus diesen klassischen Ursprungsländern deutlich weniger Olivenöle als in den Vorjahren eingereicht. «Dies ist grundsätzlich schade für den Quervergleich in einem Wettbewerb, zeugt aber von einem gewachsenen Qualitätsbewusstsein und den erfreulich hohen Ansprüchen der Produzenten an die Qualität ihrer Endprodukte», erklärt Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer Olivenöl Panels und der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am ZHAW-Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation.

Ebenfalls sehr erfreulich ist, dass sich «neue» Ursprungsregionen beginnen zu etablieren. So haben es dieses Jahr erstmals auch Olivenöl-Produzenten aus dem Sultanat Oman (4) gewagt, sich mit etablierten Anbauregionen zu messen. Und die Produkte haben diesem Vergleich durchaus Stand gehalten. Es konnten zwar keine Auszeichnungen vergeben werden; Harmoniewerte von über 7 auf der 10 cm Bewertungs-Skala für die Harmonie bürgen aber für die einwandfreie Qualität der «Exoten» von der arabischen Halbinsel.

OLIO 2019

Anlässlich der «Gourmesse» vom 12. bis 15. September 2019 können Konsumentinnen und Konsumenten sich einen Eindruck über die Qualität der diesjährigen Teilnehmer-Öle am OOA verschaffen. In der Halle 662 in Zürich-Oerlikon steht dann die Olivenölbar der ZHAW. Im Rahmen eines Konsumententests werden die Publikumsfavoriten gesucht. Bestplatzierte Öle erhalten die Auszeichnung «OLIO 2019».

./ 2

Die „GOLD“-Gewinner 2019:

GOLD					
Produkt			Produzent	Teilnehmer	
Intensität	Produktname	Herkunft (Land / Region)	Firmenname	Firmenname	Web
intensiv	DI BENNARDO Bio Olivenöl Fruttato	Italien - Sizilien	DI BENNARDO AG	DI BENNARDO AG	www.dibennardo.ch
intensiv	Venta del Barón	Spanien	Muela-Olives SL	Muela-Olives S.L.	www.mueloliva.es
intensiv	Finca La Torre Selección Hojiblanca	Spanien - Andalusien	Aceites Finca La Torre SLU	Aceites Finca La Torre SLU	www.fincalatorre.com
mittel-intensiv	Rincon de la Subbetica	Spanien - Andalusien	Almazaras De La Subbetica	Almazaras De La Subbetica	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel-intensiv	Melgarejo Premium Hojiblanca	Spanien - Andalusien	Aceites Campoliva S.L. (Melgarejo)	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel-intensiv	Knolive Epicure	Spanien	Knolive Oils S.L.	Knolive Oils S.L.	www.knolive.com
mittel	Palacio de los Olivos	Spanien - Kastilien-La Mancha	Olivapalacios S.L.	Olivapalacios S.L.	www.olivapalacios.es
mittel	Dominus Cosecha Temprana	Spanien - Andalusien	Monva. S.L.	Monva. S.L.	www.monva.es

Weitere Informationen und Fotos unter www.zhaw.ch/lsvm/medien und www.oliveoilaward.ch

Bildlegende - © ZHAW/Wädenswil

Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2019

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW / Wädenswil, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, stellvertretender Leiter des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW / Wädenswil und 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienstelle:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement, Life Sciences und Facility Management, ZHAW / Wädenswil. 058 934 53 66, cornelia.sidler@zhaw.ch