

Medienmitteilung vom 17. Mai 2024

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Erstmals Olivenöle aus Albanien und Japan beim Olive Oil Award

Beim 22. Olive Oil Award Zurich wurden insgesamt 102 Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» aus zehn verschiedenen Ländern bewertet. Neben Ölen aus den europäischen Hauptanbauregionen Spanien, Italien, Portugal und Griechenland nahmen dieses Jahr auch Teilnehmer aus Kroatien, Tunesien und der Türkei sowie erstmals aus Albanien und sogar aus Japan am Wettbewerb teil. Zehn Öle erhielten die Auszeichnung in Gold.

2024 wurden insgesamt zehn Auszeichnungen in Gold – acht nach Spanien, je eine nach Italien und Portugal – sowie 21 Awards in Silber und 26 in Bronze vergeben. Ein Grossteil der Auszeichnungen ging an die zahlenmässig am stärksten vertretenen spanischen, italienischen und portugiesischen Olivenöle. Daneben erhielt aber auch ein Olivenöl aus der Türkei eine silberne Auszeichnung. Zudem konnten zwei Olivenöle aus Tunesien, eines aus Griechenland, eines aus Kroatien sowie das japanische Olivenöl mit einem Award in Bronze überzeugen. Ebenfalls gekürt wurden das beste Olivenöl aus biologischem Anbau (Best Organic) und das beste reinsortige Olivenöl (Best Mono-Variety) – beide Preise gingen nach Spanien.

Sämtliche Gewinneröle, welche von der Wettbewerbs-Jury – dem Schweizer Olivenöl-Panel der ZHAW – sensorisch-analytisch evaluiert wurden, zeichnen sich durch ihre besonders hochstehende sensorische Qualität aus. Die Vielfalt der ausgezeichneten Olivenöle lässt sich dabei ebenso auf die verschiedenen Anbaugebiete wie auch auf die Vielfalt an unterschiedlichen Olivensorten zurückführen, die teils in Mischungen (Blends) perfekt aufeinander abgestimmt, teils reinsortig (Mono-Varieties) verarbeitet werden. Die Bandbreite des Aromaspektrums zeigt sich dabei sehr komplex, mit intensiv- oder mittel- bis eher leicht-fruchtigen sensorischen Eindrücken, die entweder eindeutig grün-fruchtig oder in unterschiedlicher Ausprägung tendenziell auch reif-fruchtige Aromen widerspiegeln.

Objektivität und Neutralität durch wissenschaftliche Professionalität

Der Olive Oil Award Zurich, ein langjähriges Forschungsprojekt der ZHAW, versteht sich als Qualitäts-Monitoring für Olivenöle des Schweizer Markts. In einem mehrstufigen Prüfverfahren evaluiert das seit 2002 aktive, nach ISO 17025 akkreditierte sowie vom Internationalen Olivenölrat (COI) anerkannte Schweizer Olivenöl Panel (SOP) dafür jährlich alle teilnehmenden Olivenöle. Dafür werden zunächst grundlegende gesetzliche Anforderungen (EU 2022/2014 und EU 2022/2015) an die Zuordnung der Olivenöle in die höchste Güteklasse «extra nativ» überprüft. Darüber hinaus werden Vielfältigkeit und Komplexität der auftretenden sensorischen Charakteristika mittels Aroma-Profilierung und Harmonie-Bewertung ermittelt. Beides zusammen bildet die Grundlage für die Auszeichnungen herausragender sensorischer Qualität.

Auch Konsumentinnen und Konsumenten haben eine Stimme

Eine Besonderheit des Olive Oil Award Zurich ist der Publikumspreis «Olio». In dieser Kategorie schätzen Laien alle 102 Olivenöle im Hinblick auf ihre Akzeptanz ein; jedes Olivenöl wurde von über 65 Konsumentinnen und Konsumenten getestet. Dabei wurden insgesamt elf besonders beliebte Olivenöle identifiziert: Es handelt sich durchwegs um mittel-fruchtige Öle mit tendenziell geringer ausgeprägter Bitterkeit und Schärfe. Fünf dieser Publikumsfavoriten haben auch eine Auszeichnung in Silber bzw. Bronze erhalten.

Olive Oil Award: Die «Gold»-Gewinner 2024

Name des Olivenöls	Land
Vallejo	Spanien
El Empiedro	Spanien
GOYA® / Premium Unico Extra Virgin Olive Oil	Spanien
FINCA LA TORRE / SELECTION HOJIBLANCA	Spanien
RINCON DE LA SUBBÉTICA (DOP PRIEGO DE CÓRDOBA)	Spanien
Oliveira da Serra «Gourmet»	Portugal
GRAN RISERVA «FRUTTATO VERDE»	Italien
VENTA DEL BARÓN	Spanien
FUENTE DEL REY	Spanien
LOA77	Spanien

Die «OLIO»-Gewinner 2024 (Publikumspreis)

Name des Olivenöls	Land	Auszeichnung
GOYA® / Extra Virgin Olive Oil	Spanien	
BIO KONSPE IMPORT SPAGNA / MIGROS	Spanien	
MAGNOLIO	Spanien	Bronze
Abita	Italien	Bronze
Seleção – Coop. Agrícola de Moura e Barrancos	Portugal	
Azeite de Moura DOP	Portugal	
4 C «Frantoio»	Portugal	Bronze
San Giuliano / «Amabile»	Italien	Silber
FG SERRATA BLACK	Spanien	
PALACIO DE LOS OLIVOS / Arbequina	Spanien	Silber
Tenuta Graziano «Totò Romano»	Italien	

Medienmitteilung und Fotos: www.zhaw.ch/lsvm/medien

Weitere Links: www.oliveoilaward.ch

Fachkontakt

Annette Bongartz, Co-Panelleiterin des Schweizer Olivenöl-Panels und Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, Co-Panelleiter des Schweizer Olivenöl-Panels und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienkontakt

Beatrice Huber, Media Relations ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, 058 934 53 66, beatrice.huber@zhaw.ch