

## **History of the 1. International Olive Oil Award – Zurich 2002**

Andrea Giancane

22.02.02

Unter allen Ölquellen ist die Olive diejenige, welche noch für keinen Krieg Anlass geboten hat. Das soll allerdings nicht heißen, daß um sie nicht gekämpft oder gestritten wurde und noch wird. Staatsmännern blieb die außergewöhnliche Kraft und Vielseitigkeit dieser kleinen Frucht nicht verborgen. So hat zum Beispiel Kaiser Friedrich Barbarossa auf einer Reise durch Italien im 12. Jahrhundert ein spezielles Gesetz für die Olivenernte und -verarbeitung erlassen. Und sogar Mussolini ließ sich eine ganz bestimmte Sorte eines Olivenöls aus Sizilien nach Rom schicken. Es wird erzählt, daß er noch kurz vor der Landung der Alliierten in Italien einen großen Vorrat davon angehäuften und sich sogar überlegt habe, seinen Regierungssitz nach Palermo zu verlegen. Wie auch immer, jedenfalls stellten in den Nachkriegsjahren, als die Olive sich allmählich zu einem weltweiten Exportartikel entwickelte, handfeste Konflikte um Anbaugelände, Sabotageakte und sogar Schmuggel keine Seltenheit dar. Die Olive und ihr Öl verkörpert eben - wie sonst kaum ein natürliches Produkt dieser Erde - die Verbindung von Grundnahrungsmittel und Delikatesse, von Betriebsstoff und Elixier, eine Gabe mitten aus dem Leben, eben.

Es spricht für die Olive, daß sie nicht durch mafiöse Bandenkriege, die um sie ausgetragen wurde, sondern auf zivilisierte Weise als edles Objekt der Esskultur weltberühmt wurde. Beziehungsweise Trinkkultur, da sie als essentieller Bestandteil des geschüttelten, nicht gerührten Martinis in jedem James Bond-Film ihren Auftritt als Gaststar hatte. Das Olivenöl, und ich rede hier von seiner hochwertigsten, also der Extra vergine-Variante, kam mit dem Export der entsprechenden Qualitätsküche aus Italien heraus. Nachdem die Sensibilisierung der europäischen Konsumenten über die Fähigkeit, Pizza Margarita von Pizza Napoli zu unterscheiden, hinausgewachsen ist, wuchs auch das Bedürfnis, echtes, im Ursprungsland produziertes Olivenöl in der eigenen Küche zu verwenden. Die anderen Europäer, die so gerne italienisch aßen und kochten, wollten so kochen und essen, wie die Italiener selbst. Wir alle wissen, daß es dazu natürlich vor allem einer italienischen Seele bedarf (oder - noch besser - einer italienischen Mamma), aber wir wissen auch, daß keine auf die authentischen Zutaten verzichten würde.

Gut und gesund, die Eigenschaften des Olivenöls können auf diesen Nenner gebracht werden. Gut und gesund sollte auch der Wettbewerb zwischen den unzähligen verschiedenen Olivenölproduzenten sein. Zu einem guten und gesunden Wettbewerb gehört ein Konsument, der gut informiert ist, dem man kein X für ein U, oder - in unserem Falle - kein gepanschter Saft für ein Extra vergine vormachen kann. Natürlich ist der Kampf um einen ständig größer werdenden Markt verbissen, aber - abgesehen von ein paar skurrilen Flaschenformen und seltsamen Etikettierungen - hat er im allgemeinen dazu geführt, daß die Produzenten ihr Öl mit mehr Sorgfalt und Professionalität herstellen, unter detaillierter Angabe von Herkunft, Sorte, Pressungsart etc. Dies ist ganz im Sinne der Konsumenten. Der Konkurrenzdruck hat also auch positive Folgen. Das ist gut so, denn bei Produkten mit einem hohen Stellenwert im Hinblick auf kulinarische Lebensart besteht immer die Gefahr, daß die harte Arbeit ganzer Dörfer in der Natur durch unfaire Machenschaften von skrupellosen Großhändlern an Schreibtischen diskreditiert wird.

Ein Beispiel dafür - und der Grund, weshalb wir alle hier sind - sind die vielen Auszeichnungen, mit denen die angeblich erstklassigen Olivenöle zusätzlich veredelt werden. Ich habe mich aufgemacht und einige dieser Auszeichnungen etwas genauer unter die Lupe genommen. Die Ergebnisse meiner Nachforschungen waren mehr als ernüchternd. Viele der Produzenten sahen sich außerstande zu erklären, was nun ihre Prämierung eigentlich genau prämiert, bei anderen stellte sich heraus, dass sie ihre Auszeichnung vom Dorfpräsidenten erhalten oder sich gleich selbst verliehen hatten. In mir wuchs die Überzeugung, daß im Interesse der ehrlichen Hersteller und Anbauer eine neutrale Stelle die unparteiische Beurteilung möglichst vieler guter Öle vornehmen und nach einem speziellen und fairen Massstab bewerten sollte.

Dass die Hochschule Wädenswil die ideale Instanz dafür ist, liegt auf der Hand. Nicht nur befindet sie sich in einem wirklich neutralen Land, sondern in einem, in dem auch kein Olivenöl produziert wird. Ihr hervorragender internationaler Ruf wird dazu beitragen, daß dem Olive Oil Award die ihm zustehende Bedeutung zuteil werden wird.

Der International Olive Oil Award ist ein wichtiger Schritt für eine große und traditionsreiche Branche, die lange vernachlässigt worden ist. Endlich wird den Konsumenten eine faire Bewertung vorgelegt, endlich werden Produzenten die Qualität ihrer Olivenöle dank des detaillierten Benotungsverfahrens zielgerichtet steigern können, endlich wird der Erfolg eines Olivenöls im Markt nicht von Werbestrategien, Geschäftsbeziehungen oder der Flaschenform abhängig sein, sondern allein von der Qualität des Produktes. Darauf bin ich stolz, dafür bin ich dankbar.