



Publireportage: «OLIO» 2012

Transparenz schaffen

Mit dem «OLIO» und dem «International Olive Oil Award» prämiert die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften jährlich die beim Publikum beliebtesten sowie die qualitativ hochwertigsten Olivenöle. Dieses Jahr wählte das Publikum insgesamt neun von 105

Es gibt eine unüberschaubare Auswahl an Olivenölen auf dem Schweizer Markt. Dabei reicht die Palette von kleinen bis zu grossen Flaschen, von handgeschriebenen bis zu durchgestylten Etiketten und von günstigen bis zu hochpreisigen Olivenölen. Viele Konsumenten verlieren da schnell den Überblick. Um die Transparenz zu erhöhen, führt die ZHAW, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, seit nunmehr elf Jahren den «International Olive Oil Award - Zurich» (IOOA) und den «OLIO» (in Zusammenarbeit mit Salz & Pfeffer) durch.

Im Rahmen des «IOOA» wird eine Beschreibung und Qualitätsbewertung von Olivenölen durch geschulte Prüfer des «Swiss Olive Oil Panel» (SOP) vollzogen. Dabei werden die offiziellen Normen für die Klassifizierung von «extranativem Olivenöl» der Europäischen Union und des IOC (International Olive

Council) berücksichtigt. Zusätzlich fertigt das SOP für alle Öle eine Aromaprofilierung sowie eine Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit an.

Im diesjährigen Wettbewerb, mit 105 teilnehmenden Olivenölen, wurden in den drei Intensitätskategorien «leicht», «mittel» und «intensiv» insgesamt vier Goldene Oliven, sieben Silberne Oliven und acht Awards vergeben. Die Ergebnisse des IOOA wurden in Form eines Booklets publiziert, welches unter iooa.ilgi@zhaw.ch bezogen werden kann.

Der «OLIO» ist ein Konsumententest, welcher jeweils im Herbst anlässlich der Gourmesse in Zürich durchgeführt wird. Messebesucher haben dann die Möglichkeit, Öle auf Beliebtheit zu prüfen und auf diese Weise ihre Favoriten zu küren. Fast 1000 Teilnehmer beteiligten sich am diesjährigen Test, generierten dabei über 6000 Einzelergebnisse und wählten schlussendlich neun Olivenöle zu ihren

Favoriten. Dabei konnte neben den etablierten Produktionsländern Spanien (3), Italien (2), Portugal (1) und Griechenland (1) auch ein türkisches Olivenöl den begehrten Publikumspreis gewinnen (siehe Tabelle 1). Vier Olivenöle erzielten sowohl beim «OLIO» als auch am «IOOA» eine Prämierung. Das heisst, diese Öle konnten nicht nur die Konsumenten

Information

Im März des kommenden Jahres findet der **International Olive Oil Award – Zurich** zum 12. Mal statt.

Die Ausschreibung läuft seit Mitte November 2012. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter www.oliveoilaward.ch abrufen.

Bei Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: iooa.ilgi@zhaw.ch.



Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich – OLIO 2012

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Kategorie (Fruchtigkeit)	IOOA	
2	Alyattes organic	Türkei – Salihi	100 % Gemlik	mittel		
14	Early Royal	Spanien – Andalusien	100 % Royal	intensiv	Silberne Olive	
36	Torrejano	Portugal – Ribatejo	50 % Picual, 50 % Cobrançosa	mittel		
57	Gallo Novo	Portugal – Ribatejo	–	mittel		
65	Melgarejo Selección Hojiblanca	Spanien – Andalusien	100 % Hojiblanca	mittel	Silberne Olive	
66	Melgarejo Selección Arbequina	Spanien – Andalusien	100 % Arbequina	mittel		
104	GAEA Lesbos IGP	Griechenland – Lesbos	100 % wilde Oliven (Agrielia)	mittel	Best of Greece	
107	IRE DOP	Italien – Sizilien	60 % Cerasuola, 40 % Nocellara del belice	mittel		
150	Garda Bresciano DOP	Italien – Lombardei	Lecchino, Casaliva	mittel	Award	

bezüglich ihrer Akzeptanz überzeugen, sondern auch die qualitativen Erwartungen und Ansprüche der Fachleute erfüllen.

Für Fachleute, aber auch interessierte Laien, welche einen detaillierten Einblick in die Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl sowie die in den letzten Jahren ermittelten Ergebnisse erlangen möchten, lohnt sich ein Blick auf die Homepage des Projekts: www.oliveoilaward.ch.

Die Fachstelle Sensorik der ZHAW bietet ausserdem ein vielfältiges Weiterbil-

dungsprogramm zum Thema Sensorik und speziell zur Degustation von Olivenöl an. Hier finden Sie detaillierte Informationen: www.ilgi.zhaw.ch/sensorik. ■

Autoren

Annette Bongartz, Dozentin/Leitung Fachstelle Sensorik

Martin Popp, Wissenschaftlicher Assistent

ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)

Fachstelle Sensorik

 www.ilgi.zhaw.ch/sensorik,  www.oliveoilaward.ch