



# Das Publikum hat entschieden

Anlässlich der Gourmesse wurden die beliebtesten Olivenöle sowie die schönste Olivenölfflasche durch das Publikum prämiert.

**Publireportage** Wie in den letzten Jahren fand auch dieses Jahr an der Gourmesse eine Bewertung von Olivenöl durch Konsumenten statt. Dabei galt es, den Publikumsfavoriten zu ermitteln und mit dem Preis «OLIO 2014» auszuzeichnen.

Bereits im Frühjahr 2014 wurden 106 Olivenöle im Rahmen des «International Olive Oil Award – Zurich» (IOOA) hinsichtlich objektiver Beurteilungskriterien durch das «Swiss Olive Oil Panel» (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW) bewertet. Die Beurteilung fand unter Berücksichtigung der offiziellen Normen für die Klassifizierung von Olivenöl «extra vergine» der EU und des IOC («International Olive Council», Madrid) durch das SOP statt. Es wurden insgesamt acht Goldene Oliven, vier Silberne Oliven und zwölf Awards für Öle der höchsten Güteklasse vergeben, welche sich in besonderem Mass durch Komplexität und Harmonie in ihrer Aromatik auszeichneten. Die Ergebnisse sowie weitere spannende Informationen rund um das Projekt «IOOA» stehen im Internet unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) zur Verfügung.

An der Gourmesse konnten die Messebesucher anhand einer Auswahl der ob-

jektiv hochwertigsten Olivenöle dann selbst entscheiden, welche Produkte aus Konsumentensicht den begehrten Publikumspreis erhalten sollen. Hintergrund war die Idee, zu vergleichen, ob sich der Konsumentengeschmack von einer objektiven Beurteilung durch ein ausgebildetes Olivenölpanel unterscheidet oder ob Konsumenten aufgrund ihrer Erwartung und Erfahrung positive Eigenschaften (oder auch Fehler) ähnlich bewerten und beurteilen wie diesbezüglich geschulte Prüfer. Hierzu erhielten die Konsumenten jeweils verschiedene Sets zu je sechs Olivenölen, welche bewertet werden sollten. Nahezu 1000 Messebesucher nahmen im Oktober an der Gourmesse an diesem Konsumententest teil.

Gewonnen haben zehn Öle aus Spanien, Italien, Portugal und Frankreich (Tabelle 1), wobei der grösste Anteil mit vier Publikumsfavoriten bei spanischen Ölen liegt. Sechs Olivenöle erzielten sowohl beim «OLIO» als auch am «IOOA» eine Prämierung (Tabelle 1). Dies bedeutet, dass diese Öle die Konsumenten sowie die Fachleute überzeugten – die Fachleute des SOP im Hinblick auf objektive Kriterien der Olivenölbeurteilung, die Konsumenten aufgrund der hervorragenden Qualität. Vier Öle wurden von

den Konsumenten prämiert, jedoch nicht vom SOP, was wiederum bedeutet, dass die Auffassung einer guten Qualität von Konsumenten nicht unbedingt an objektive Beurteilungskriterien eines geschulten Olivenölpanels gebunden ist. Andererseits weisen die von den Konsumenten geschätzten Öle ebenfalls eine hervorragende Aromatik (grün-fruchtig) auf und bewegen sich hinsichtlich ihrer Qualität ebenfalls im Top-Segment. Insofern scheint der Konsument mittlerweile sensibilisierter und entscheidet sich – wenn er die Wahl hat – für die beste Qualität. Der Konsument entscheidet subjektiv, isst und geniesst, was er gerne mag und als gut empfindet. Der geschulte Prüfer muss, um seine Aufgabe zu erfüllen, der objektiven Beurteilung den Vorzug geben und stellt somit den Genuss hinten an.

Darüber hinaus wurde auch in diesem Jahr wieder der Preis «Best Design» vergeben. Die Messebesucher konnten mit ihrer Stimme die am schönsten gestaltete Olivenölfflasche bestimmen. Insgesamt 750 Stimmen wurden abgegeben. Mit 46 Stimmen erhält den Preis «Best Design 2014» das Olivenöl «Casteli» der Firma Eleones Messinias. ■

## Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich «OLIO 2014»

Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit	IOOA
22	Primo Bio	I – Sizilien	100 % Tonda Iblea	intensiv	Goldene Olive
26	Rincón del la Subbética	E – Andalusien	100 % Hojiblanca	intensiv	Goldene Olive
113	Cetrone Delicato	I – Latium	100 % Itrana	intensiv	Silberne Olive
24	Primo DOP Monti Iblei	I – Sizilien	100 % Tonda Iblea	mittel	Award
32	Melgarejo Arbequina	E – Andalusien	100 % Arbequina	mittel	Award
65	Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence P.D.O.	F – Provence	15 % Salonenque, 45 % Béruguette, 30 % Verdale des Bouches-du-Rhône, 7 % Picholine, 3 % Cailletier	mittel	Award
41	Full Moon	E – Extremadura	100 % Arbequina	mittel	
66	Paço dos Infantes	P – Alentejo	Cobrançosa, Cornicabra, Galega	mittel	
67	Capitosa Premium	P – Ribatejo	40 % Cobrançosa, 30 % Arbequina, 30 % Galega	mittel	
94	Dauro	E – Katalonien	80 % Arbequina, 10 % Hojiblanca, 10 % Koroneiki	mittel	

Tabelle 1: «OLIO 2014» – Publikumsfavoriten an der Gourmesse Zürich 2014

### Best Design

2014



Lfd. Nr.	Name	Herkunft	Sorten	Fruchtigkeit
121	Casteli	Griechenland – Peleponnes	100 % Koroneiki	leicht

Tabelle 2: Gewinner des «Best Design 2014»



### Information

Detaillierte Informationen zu den Ergebnissen gibt es im Internet:

[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch).

Die ZHAW bietet ein vielfältiges Weiterbildungsprogramm an, etwa zu den Methoden der sensorischen Beurteilung von Olivenöl oder allgemein zum Thema Sensorik von Lebensmitteln. Detaillierte Informationen gibt es im Internet. [www.zhaw.ch/ilgi/sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik)

### Autoren

Annette Bongartz, Martin Popp und Reinhard Schneller  
ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)  
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)  
Fachstelle Sensorik

[www.zhaw.ch/ilgi/sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik)

[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

### Mitmachen

Im März 2015 geht der «International Olive Oil Award – Zurich» in eine neue Runde. Die Ausschreibung läuft seit Mitte November 2014. Sämtliche Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen stehen im Internet.

[www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

Fragen können auch per Mail gestellt werden: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch).