

# Die Schweiz schwimmt im Olivenöl

Hausfrau und Koch sind längst auf den Geschmack gekommen. Das Wissen über Extra vergine Olivenöl ist enorm. Die Nachfrage scheint jedoch kleiner als das Angebot. Und trotzdem drängen immer mehr Olivenöle in den Markt. Die Ergebnisse der Fach- und Konsumentendegustation bieten einen Wegweiser durch die Flut der Öle.

TEXT: STEFAN SCHRAMM FOTO: MARCEL STUDER

Nicht weniger als 148 Olivenöle aus 12 Ländern standen sich diesen Frühling im «Fach-Panel tasting» der Hochschule Wädenswil gegenüber. Die besten wurden mit der Goldenen und Silbernen Olive ausgezeichnet (Prämierungskategorien siehe nächste Seite). Im Oktober standen die gleichen Öle ein zweites Mal auf dem Prüfstand: Über 700 Gourmesse-Besucher degustierten und bewerteten diese während vier Messetagen im Blind-Degustationsverfahren (Rangliste siehe nächste Seite). – Ist die Rekordbeteiligung (Steigerung zum Vorjahr + 50 %) nur ein Zufall?

Schon seit einigen Jahren betreut Suad Sadok («Olive Shop», Zürich) an der Gourmesse die ständig wachsende Olivenölbar. Am Boom dieses einst belächelten Produktes hat er seine helle Freude: «Die Konsumenten haben in den letzten Jahren grosse Fortschritte gemacht. Längst verwenden Liebhaber nicht mehr nur ein einziges Olivenöl in der Küche.» So gross die Preisdifferenz zwischen den einzelnen Ölen ist, so gross seien auch die geschmacklichen Unterschiede. Deshalb ist es Suad Sadok ein grosses Anliegen, das Publikum an der Olivenölbar über Qualitätsdifferenzen aufzuklären.

Der «International Olive Oil Award» und die «Olio»-Publikumsverkostung sind ein Partnerprojekt der Hochschule Wädenswil und der Edition Salz&Pfeffer.



Am «International Olive Oil Award» werden die eingereichten Olivenöle anhand eines sogenannten «Fachpanel-Tests» einer professionellen sensorischen Beurteilung unterzogen. Die Beurteilung findet jährlich im Frühjahr an der Hochschule Wädenswil unter der Leitung von Annette Bongartz (Leiterin des Fachgebiets Lebensmittel sensorik) statt.

Weitere Informationen: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) / [www.hsw.ch](http://www.hsw.ch)



An der «Olio» werden die im Fachpanel getesteten Öle in einer Blinddegustation von KonsumentInnen probiert und beurteilt. Die Degustation findet jährlich im Herbst im Rahmen der Gourmesse in Zürich statt.

Weitere Informationen: [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)



## «Durch Charakter profilieren»

Drei Fragen an Annette Bongartz, Leiterin des Fachgebiets Lebensmittel sensorik an der Hochschule Wädenswil und Organisatorin der «International Olive Oil Awards».

**Salz&Pfeffer:** Gibt es bei den Prämierungen im Vergleich zum letzten Jahr deutliche Veränderungen?

**Annette Bongartz:** Es gibt Veränderungen, weil kein Erntejahr dem andern gleicht. Ein Olivenöl ist deshalb sensorisch selten von gleich bleibender Qualität. Dieses Jahr konnten wir zudem neue Produzenten und Importeure sowie 50 Prozent mehr testende Konsumenten verzeichnen, was naturgemäss zu Verschiebungen in der Klassifizierung führt.

**S&P:** Olivenöl wird in erster Linie im Mittelmeerraum hergestellt. Gibt es auch neue Anbaugelände?

**Bongartz:** Es sind neuerdings auch kroatische und australische Öle anzutreffen. Vor allem Letztere drängen verstärkt auf den europäischen Markt. Und zum ersten Mal war sogar auch ein Schweizer Öl aus dem Tessin vertreten.

**S&P:** Der Schweizer Olivenölmarkt scheint gesättigt. Dennoch drücken jedes Jahr neue Öle in den Markt. Wie erklären Sie sich diese Entwicklung?

**Bongartz:** Vor allem kleinere Produzenten sind auf der Suche nach neuen Märkten. Da der Markt in der Schweiz relativ gesättigt ist, kommt das Prinzip der Verdrängung zum Tragen. Deshalb wird es für die Produzenten immer wichtiger, sich durch spezielle Charaktereigenschaften der Öle zu profilieren.



## Rangliste Olio 2006 – Konsumentendegustation an der Gourmesse 2006

Rang	Laufnummer	Name des Produktes	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/€
1	129	Olio extra vergine di Oliva, Valli Trapanesi D.O.P.	Manor AG	+41 61 686 13 95	CHF 20.40
2	072	Dauro de l'Empordà	Bodegas Roda	+34 941 30 30 01	CHF 24.28
3	173	Corovita Bio Olivenöl	Karaman Trading & Consulting	+41 79 415 02 02	CHF 12.00
4	026	MB «Nocellara»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 76.00
5	044	Olio Extra Vergine di Oliva BARBÀRA	Azienda Agricola BARBÀRA	+41 26 913 70 42	CHF 26.00
5	073	Aubocassa	Bodegas Roda	+34 941 30 30 01	CHF 24.28
7	023	MB «Cerasuola»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 76.00
8	019	Lochitello Biancolilla	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 78.00
9	082	Olivenöl Monaco - extra vergine	C. Monaco	+41 41 917 28 65	€ 16.00
10	156	Pianogrillo	Tina A. Fischer Import Export	+41 44 932 29 36	CHF 35.00
11	176	Cabeço das Nogueiras	SAOV – Sociedade Agrícola Ouro Vegetal	+351 966 61 81 13	€ 5.00
12	005	Dolium	Dispofrut	+41 32 621 55 55	CHF 20.00
13	062	Olio Extra Vergine D'oliva Maucieri	Maucieri Adriano	+41 44 870 14 68	CHF 17.00
14	132	«Sapori del Parco» DOP Gargano	Essenz GmbH	+41 41 920 23 70	€ 19.00
15	049	Rincón de La Subbética	Almazaras De La Subbética	+34 957 54 70 28	€ 15.00

## Rangliste IOOA-Zürich – Fach-Panel-Test Hochschule Wädenswil

### Goldene Olive



Laufnummer	Name des Olivenöles	Produzent/Importeur	Telefon	Preis in CHF/€
020	Marracco «DOP Valli trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 64.00
031	Titone DOP Valli Trapanesi da agrico. bio.	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 20 72	CHF 45.00
032	Tenuta Zangara	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 20 72	CHF 25.00
044	Olio Extra Vergine di Oliva BARBÀRA	Azienda Agricola BARBÀRA	+41 26 913 70 42	CHF 26.00
063	Ravida	Ravida Azienda Agricola	+39 09 257 11 09	€ 37.00
120	Castelas huile d'olive vierge extra	The Olive Shop OS AG	+41 44 420 11 65	CHF 43.60
143	Olio del Carmine	Azienda del Carmine	+39 07 188 94 03	CHF 10.00

### Silberne Olive



Laufnummer	Name des Olivenöles	Händler/Importeur	Telefon	Preis in CHF/€
011	Filippo Berio EV IGP Toscano	COOP	+41 84 888 84 44	CHF 20.00
022	Filippo Berio EV Dop Monti Iblei	COOP	+41 84 888 84 44	CHF 17.94
023	MB «Cerasuola»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 76.00
030	Nobile di Sicilia	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55	CHF 44.00
049	Rincón de La Subbética	Almazaras De La Subbética	+34 957 54 70 28	€ 15.00
064	Primo DOP	IMEX	+41 55 442 53 53	€ 22.00
065	Primo Bio	IMEX	+41 55 442 53 53	€ 22.00
077	tereo	Sizilianische Delikatessen	+41 44 930 20 72	CHF 25.50
081	Mandranova	PRC di Mario Piazzini	+41 91 825 94 88	CHF 20.00
130	Olio extra ver. di Oliva Riviera Ligure D.O.P.	Manor AG	+41 61 686 13 95	CHF 24.08
142	Oleo de La Marchia	Azienda del Carmine	+39 07 188 94 03	CHF 20.00
178	Extra Virgin Olive Oil	Casina della Cupa	+39 08 32 34 48 07	€ 13.50