

# Publireportage: 10-Jahr-Jubiläum des International Olive Oil Award & OLIO

## Ein Olivenöl-Event stellt sich vor

Im Jahr 2011 feiert der International Olive Oil Award – Zurich (IOOA) sein 10-Jahr-Jubiläum. Damit Sie sich besser vorstellen können, worum es sich bei diesem Event handelt, möchten wir Ihnen gerne einen kurzen Einblick in den Ablauf und die Ergebnisse der letztjährigen Veranstaltung geben.

### Wie werden die extra nativen Olivenöle beurteilt?

Im Frühjahr 2010 wurden 118 für den IOOA/OLIO 2010 angemeldete Olivenöle zunächst durch das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften profiliert. Die Prüfung erfolgte unter Berücksichtigung der Vorgaben der EU für die sensorische Beurteilung extra nativer Olivenöle [Verordnung (EG) Nr. 640/2008]. Die aus qualitativer Sicht besten Öle wurden mit einem der begehrten Preise – «Goldene Olive», «Silberne Olive» oder dem «Award» – geehrt. Des Weiteren wurden Sonderpreise in der Länderwertung vergeben. So hatte jedes Öl der Länder mit mehr als zehn Anmeldungen (Spanien, Italien, Griechenland und Portugal) die Möglichkeit, den Preis «The Best of...» zu gewinnen. Die Öle, welche die Endrunde des Olive Oil Awards erreichten, wurden im Herbst anlässlich der Gourmesse 2010 auch vom Messepublikum degustiert. Pro Öl konnten dabei jeweils mindestens 70 Beliebtheitsaussagen von so genannten «heavy users», also Personen, welche regelmäßig extra natives Olivenöl konsumieren, gesammelt werden. Auf Grund dieser Erhebung, wurde der Publikumspreis «OLIO 2010» an die 13 beliebtesten Öle vergeben.

Aus den beiden Veranstaltungen IOOA und OLIO eines Kalenderjahres gehen jeweils sehr fundierte Daten, sowohl objektiven (IOOA) als auch subjektiven (OLIO) Ursprungs, hervor. Und auf-

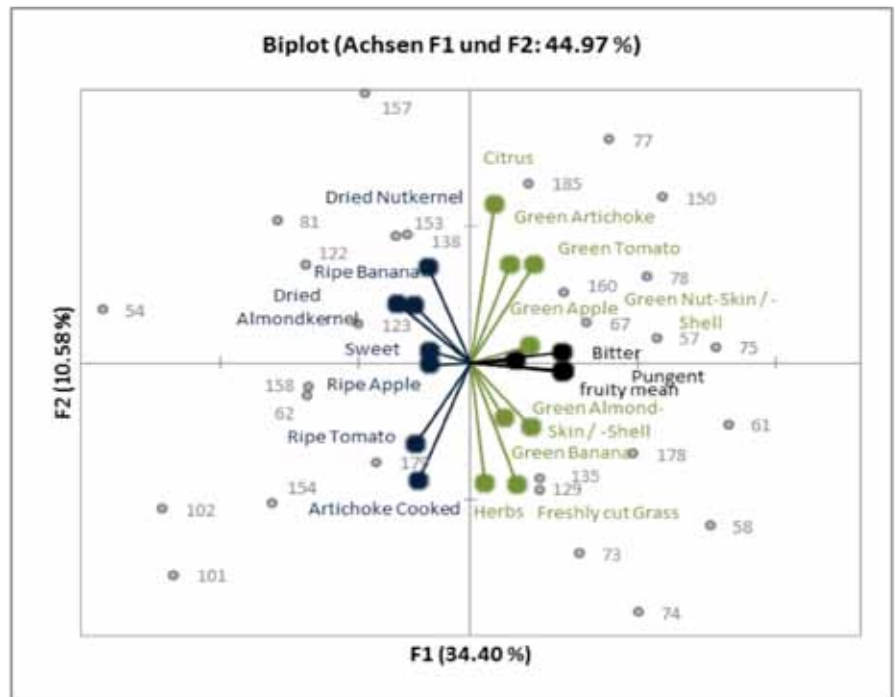


Abbildung 1: Biplot: 25 Olivenöle, 19 Attribute.

grund der Parallelität der beiden Veranstaltungen – sowohl IOOA wie OLIO arbeiten mit denselben extra nativen Olivenölen – sind diese Daten nicht voneinander unabhängig. Eine (statistische) Verknüpfung beider Datensätze macht die Interpretation interessanter Zusammenhänge möglich. Zum einen gewährt sie nämlich Einblick in die unterschiedlichen Präferenzen verschiedener Konsumentengruppen. Zum anderen werden die sensorischen Qualitäten der jeweiligen Olivenöle im Detail charakterisiert.

Wie geht das genau? Ein erster wichtiger Schritt, um Abhängigkeiten zwischen den sensorischen Eigenschaften und der Konsumentenbeliebtheit aufzuzeigen, ist die grafische Darstellung der Daten. Für die Visualisierung der objektiven Daten (IOOA) wurde daher zunächst eine sogenannte Hauptkomponentenanalyse (PCA «principal component analysis») durchgeführt. Dafür wurden die Produkte (Oliven-

öle) und ihre zugehörigen Eigenschaften (Attribute) auf Basis der objektiven Profilierungen des Schweizer Olivenölpanels (SOP) in einer sensorischen Landkarte (Biplot) dargestellt (Abbildung 1). Der besseren Übersicht halber wurden nur diejenigen 28 Öle berücksichtigt, die im Jahr 2010 entweder einen Preis beim IOOA oder beim OLIO gewonnen hatten. Ausserdem wurden nicht alle beschriebenen 25 sensorischen Eigenschaften, sondern nur die aussagekräftigsten 19 ausgewählt. Abbildung 1 zeigt, dass die betrachteten Olivenöle (jeweils markiert als Punkt, zzgl. der lfd. Nr. des Öls aus dem IOOA) näher Information zu den Ölen unter: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) durch die ausgewählten Attribute sehr gut diskriminiert (unterschieden) werden können. Man sieht z.B., dass als «reif» beschriebene Olivenöle gleichzeitig auch als «süss» (dargestellt in blauer Farbe) wahrgenommen werden, während Olivenöle mit einem Aroma von eher «grünen» Oliven, als «scharf» und

«bitter» (dargestellt in grüner Farbe) beschrieben werden.

Einige der Öle sind aber auch sehr ähnlich. Bei diesen Ölen sind bestimmte übereinstimmende Eigenschaften erkennbar. Die Öle 62 und 158 besitzen z.B. beide eine ähnliche Fruchtigkeit (reif- und grünfruchtig), Bitterkeit sowie Schärfe und kommen beide aus Sizilien (IT). Die Öle 129 und 135 sind beide grünfruchtig und kommen aus Apulien (IT).

Und was sagt der Konsument dazu? Welche Art von Öl wird bevorzugt? Gibt es bzgl. Präferenz einen Unterschied zwischen Männern und Frauen?

Um diese Fragen zu beantworten, ist es notwendig, nun auch die subjektiven (Akzeptanz-) Daten aus dem OLIO mit ins Spiel zu bringen. Dafür wurden aus den Beliebtheitsdaten der Konsumenten sogenannte «Cluster» gebildet und in diesem Fall nach Geschlecht (Frauen, Männer, Gesamt) gruppiert. Mittels Korrelationsanalyse (preference mapping) konnten dann die objektiven Daten des Schweizer Olivenölpanels mit den subjektiven Konsumentendaten verknüpft werden. Die resultierende Landkarte der Beliebtheit (Präferenzkarte) gibt Aufschluss über den Zusammenhang zwischen sensorischen Eigenschaften der extra nativen Olivenöle und der Beliebtheit dieser Olivenöle beim Konsumenten (Abbildung 2).

Abbildung 2 zeigt, dass es im Hinblick auf die Akzeptanz von Olivenöl zwischen den Geschlechtern keine grossen Unterschiede gibt. Sowohl Frauen als auch

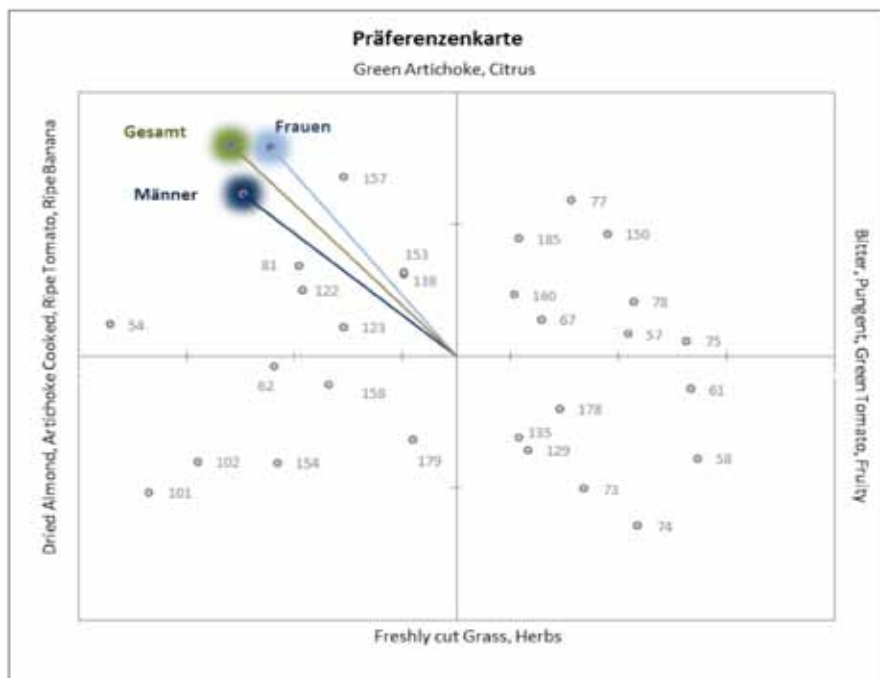


Abbildung 2: Preference map: 28 Olivenöle, 3 Cluster

Männer bevorzugen eher milde und reiffruchtige Öle. Frauen tendieren allerdings etwas mehr zu Ölen mit Aromen wie «Citrus» und «grüner Artichoke», während Männer tendenziell eher «getrocknete Mandel», «gekochte Artichoke» sowie «reife Tomate» präferieren.

Dass Konsumenten eher reiffruchtige und milde Öle bevorzugen, ist übrigens nichts Neues. Diese Erkenntnis aus dem 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 bestätigt im Grossen und Ganzen die Ergebnisse der weiter zurückliegenden Jahre. Warum Konsumenten Öle mit einer stärker ausgeprägten grünfruchtigen Note und mit komplexeren Aromen nicht so gerne haben, ist bisher

nicht genau geklärt. Zu vermuten ist, dass die bei diesen Ölen häufiger und in höheren Intensitäten auftretenden bitteren und scharfen Aspekte wenig beliebt sind.

Zum 10-Jahr-Jubiläum wird anlässlich des 10th International Olive Oil Award – Zurich & OLIO 2011 versucht werden, der Antwort auf diese und ähnliche Fragen wieder ein Stück weit näher zu kommen. Ausserdem besteht die Möglichkeit anlässlich des 10th International Olive Congress – Zurich, in diesem Jahr wieder als ganztägige Fachtagung ausgerichtet (Programm und Anmeldung unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)), über diese Thematik zu diskutieren. ■

#### Information:

Im Rahmen der Jubiläumsveranstaltung **10<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2011** und den OLIO werden unter den teilnehmenden Olivenölen verschiedene Sonderpreise vergeben – ausserdem wird die Verleihung der Preise am 10<sup>th</sup> International Olive Congress – Zurich 2011, einer ganztägigen Fachtagung zum Thema Olivenöl, stattfinden. Alle Informationen zum Event sowie Details bezüglich Reglement und Anmeldebedingungen können Sie unter [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) abrufen.

Bei Fragen nehmen Sie bitte Kontakt auf mit: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch).

#### 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 Lebensmittel-Sensorik  
[www.degu.zhaw.ch](http://www.degu.zhaw.ch), [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)