

# Neuer Rekord



45 Extra Vergine Olivenöle wurden im Fach-Paneltest der Hochschule Wädenswil prämiert. Die Anzahl der eingereichten Extra Vergine Olivenöle wächst. Erstaunlicherweise auch die Qualität.

TEXT: STEFAN SCHRAMM

Zum vierten Mal organisierte die Hochschule Wädenswil mit der Fachabteilung Lebensmitteltechnologie das Panel-Tasting von nativen Olivenölen. Das Panel arbeitet nach Vorgaben des IOOC (International Olive Oil Council) durchgeführt. 143 Extra Vergine Olivenöle haben teilgenommen. Die Olivenöle wurden degustiert und bzgl. Der Intensität der Fruchtigkeit beurteilt. Auf dieser Basis wurden die Öle dann den Kategorien: mild, mittel und intensiv zugeteilt. 6 Olivenöle wurden mit der Goldenen und 10 mit der Silbernen Olive ausgezeichnet. Aufgrund der Schwierigkeit die besonders guten Olivenöle gegenüber den Goldenen und Silbernen Olivenölen abzugrenzen, wurde neu 29 Olivenöle mit dem Prädikat «Auszeichnung» prämiert.

Aus der Anzahl der eingereichten Olivenöle ist zu erkennen, dass Olivenöl nach wie vor einem starken Trend entspricht. Bemerkenswert ist die zunehmende Anzahl der teilgenomme-

nen Olivenöle an Olive Oil Award. Einige der Öle sind noch nicht auf dem Schweizer Markt vertreten. Werden wir in nächster Zeit mit Olivenölen überschwemmt? Importeure und Händler sind gefragt. Sicher ist einzig, dass letztlich der Konsument entscheidet.

Die Fachexperten des OOA Zürichs ermitteln mit einer objektiven Intensitätsbeurteilung charakteristischer Attribute, die für den Profi relevant sind. An der Olivenölbar der Gourmesse 2005 im Oktober werden alle 143 Extra Vergine Olivenöle im Rahmen einer subjektiven Beurteilung ein zweites Mal – von Konsumenten – degustiert und bewertet. Beide Resultate werden einander gegenübergestellt und in der Februar-Ausgabe von Salz&Pfeffer (1/06) präsentiert. Auf das Resultat dürfen wir gespannt sein.

**LINKS:** [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch), [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

## Goldene Olive



Fruchtigkeit	Namen des Olivenöles	Händler/Importeur	Telefon
Medium	Titone DOP Valli Trapanesi da agricoltura biologica	Sizilianische Delikatessen	+41 1 930 20 72
Intense	ARCHIPETTOLI da Agricoltura Biologica	Az. Agr. Archipettoli di Sotto	+41 31 352 35 23
Intense	FILIPPO BERIO DOP MONTI IBLEI	COOP	+41 848 888 444
Intense	Tenuta Rasciata Gold Selection	TENUTA RASCIATANO	+39 0883 510999
Intense	Nobile di Sicilia	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55
Intense	Marracao «DOP Valli Trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55

## Silberne Olive



Fruchtigkeit	Namen des Olivenöles	Händler/Importeur	Telefon
Intense	CAPRICCIO DI SICILIA	BAGLIO CARUSO & MININI	+39 0923 982356
Intense	Tenuta Zangara	Sizilianische Delikatessen	+41 1 930 20 72
Intense	Fosdinovo	Produttori di Fosdinovo	+39 0187 68626
Medium	MB «Cerasuola»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55
Medium	Falconero «DOP Valli Trapanesi»	MGM Group Corporation	+41 44 466 55 55
Intense	DOP Dauno Gargano	Migros Genossenschaftsbund	+41 1 277 28 80
Medium	MORGENSTER	KapWeine, Premium Wines from South Africa	+41 43 888 21 21
Medium	BIOSITIA ORGANIC	UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF SITIA	+30 28430 29355
Medium	FUBBIANO I.G.P. TOSCANO	Fattoria di Fubbiano	+39 0583 978011
Intense	RAVIDA	RAVIDA Azienda Agricola s.r.l.	+39 0925 71109

