



Hintergrund

von **Ruedi Weiss**

Jetzt werden im Südtessin die **Oliven** geerntet. Doch wie rein und gut ist das Olivenöl von Gandria? Ein Test brachte Klarheit

IST DAS "GRÜNE GOLD" VON GANDRIA AUCH GOLD WERT?

Unser Mann ist Mario Piazzini (67) aus Bellinzona. Den langjährigen Händler und Verkäufer von südländischen Produkten verbindet eine bald 20-jährige Liebe zur Olive. Dabei hat er nicht nur die Herkunftsregionen Ligurien und Sizilien oft besucht, sondern bei der Olivenernte jeweils auch selber angepackt und die Verarbeitung minutiös studiert. Dies kam ihm zugute, als er vor 15 Jahren eines dieser von ihm aus Sizilien importierten Öle vom Schweizer Olivenöl Panel (SOP) in Wädenswil untersuchen liess. Begeistert von der Tester-Tätigkeit, hat Piazzini dann selber den Lehrgang absolviert und die Sensorik-Lizenz Olivenöl der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) erworben und in dieser Funktion seither tausende verschiedener Ölproben begutachtet. Mario Piazzini ist also bestens qualifiziert, das Olivenöl von Gandria für die Tessiner Zeitung genau unter die Lupe zu nehmen.

Fruchtig, bitter und scharf

Vorsichtig leert er ein wenig Öl in ein Glas, wärmt dieses in der hohlen Hand, schwenkt es und zieht erst mal intensiv den Geruch des Olivenöls durch seine Nase. So prüft er als erstes dessen Fruchtigkeit. Dann nimmt er einen kleinen Schluck, zieht wie bei einer Weidegustation etwas Luft ein und empfindet die Aromen des Öls, die sich mit der Mund- und Rachenwärme entwickeln. Schon bald spürt er, ob sich im Gaumen fehlerhafte Aromen zeigen, welche unter anderem auf Produktions- oder Lagerungsfehler zurückzuführen sein könnten. Wichtig bei dieser sensorischen Prüfung von Olivenöl ist, wie die drei Kriterien Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe zusammenspielen. "Das Öl darf nicht zu bitter oder zu scharf sein, es darf kein Element dominieren." Wenn dies der Fall ist und ein Öl zudem eine komplexe und vielseitige Fruchtigkeit aufweist, kann es als ausgewogen und harmonisch bezeichnet werden. Grundvoraussetzung für eine ausgezeichnete Qualität bleibt aber die Fehlerfreiheit eines Olivenöls.

Drei Güteklassen von Olivenöl

Olivenöle werden in drei Kategorien eingeteilt. Das höchste Prädikat "Extra Vergine" oder auch "Nativ Extra" erhalten Öle nur dann, wenn die Oliven direkt nach der Ernte in einer Mühle ausschliesslich mechanisch verarbeitet werden. Diese Öle müssen zudem im Labor sowohl von der chemischen Zusammensetzung her bestimmten Anforderungen genügen – z.B. nur max. 0.8 Prozent freie Fettsäuren aufweisen – als auch im Rahmen einer sensorischen Prüfung bezüglich Geschmack und Geruch überzeugen, d.h. fehlerfrei sein. Dies schreibt eine EU-Verordnung vor, an der sich auch die Gesetzgebung in der Schweiz orientiert. Das SOP bietet die sensorische Beurteilung von Olivenölen inklusive die Beschreibung der Aromatik und eine Harmoniebewertung an. Aroma und Harmonie spielen jedoch bei der

Seit über 25 Jahren wachsen im ehemaligen Fischerdorf Gandria wieder Oliven und werden jeweils Ende Oktober von den Mitgliedern des Vereins "Freunde des Olivenbaums" gepflückt. Die rund 200 Bäume eines der nördlichsten Olivenanbaugebiete der Welt

liefern rund 600 Kilogramm Früchte, die zu 50 Litern Speise-Öl gepresst werden. Doch wie edel und gut ist das Olivenöl von Gandria? Die Tessiner Zeitung machte die Probe aufs Exempel und liess das Öl durch einen professionellen Tester untersuchen.

seit 16 Jahren die Aufgabe des Schweizer Olivenöl Panels (SOP), das von der ZHAW in Wädenswil unterhalten wird. Das SOP, welches vom internationalen Olivenölrat (COI) anerkannt ist, besteht aus langjährig trainierten SensorikerInnen, welche jährlich mehr als 250 Olivenöle auf deren sensorische Güte prüfen.

Die Aufträge erhält das SOP vor allem von Olivenölproduzenten, Importeuren, Detailhändlern und Grossverteilern. "Es sind aber auch viele Privatpersonen, die in südlichen Ländern wie Italien, Spanien oder Griechenland ein Ferienhaus mit einem Olivenhain besitzen und ihre Öle nun bei uns testen lassen", erzählt die Leiterin des SOP, Annette Bongartz. Doch wie unabhängig von den Auftraggebern sind diese Tests? "Die Degustationen finden 'blind' statt", erklärt sie. "Wir codieren alle Proben beim Wareneingang und füllen die Ölproben dann in kleine blaue Gläser ab, so dass keiner der Prüfer weiss, welches Öl von welchem Produzenten er gerade sensorisch prüft."

Konsumenten entscheiden

Bereits seit 13 Jahren mit im Panel-Team dabei ist der Lebensmittelchemiker Reinhard Schneller (53). Auch er hat die Ausbildung zum Olivenöl-Tester in Wädenswil absolviert und wurde nach bestandener Schlussprüfung ins Fachpanel aufgenommen. "Voraussetzungen für angehende Tester sind ein gut ausgebildeter Geschmack- und Geruchssinn, grosses Interesse an der Materie, Konzentrationsfähigkeit und eine hohe Verlässlichkeit", erklärt Annette Bongartz und ergänzt: "Unser Panel besteht ausschliesslich aus externen Prüfern, welche diese Arbeit unentgeltlich übernehmen." Wichtig ist der Leiterin des SOP, dass die Prüfer ausschliesslich objektive sensorische Analytik betreiben, also ausschliesslich die Eigenschaften der Öle beschreiben. Dies unterstreicht auch der Tessiner Olivenöltester Mario Piazzini: "Ob ich selber ein Öl mag oder nicht, spielt keine Rolle. Es ist alleine an den Konsumenten zu urteilen, welches Olivenöl ihnen schmeckt und welches nicht."

Olivenernte

In Gandria wird am Samstag, den 21. Oktober, geerntet. Wer mithelfen möchte, melde sich bei den "Amici del Ticino" (www.amicidelticino.ch) oder der Vereinigung Viva Gandria (www.viva-gandria.org). Bei Regen wird die Ernte auf den 28. Oktober verschoben.



Ernte am Luganer See (oben), Mario Piazzini testet das Olivenöl und SOP-Leiterin Annette Bongartz bereitet die Proben vor (unten)



Klassifizierung "Extra Vergine" keine Rolle. Das heisst: "Extra Vergine" bietet Konsumenten zwar eine gewisse Sicherheit, fehlerfreies Öl zu kaufen, mehr aber nicht. Erst die Beschreibung der Aromen und die Bewertung der Harmonie der Öle gibt dem Konsumenten mehr Aufschluss über die vorhandenen sensorischen Charakteristika. Die zweithöchste Qualitätsstufe bezeichnet "Vergine"-Öle, die einen höheren Anteil an freien Fettsäuren aufweisen dürfen und Harmoniebewertung an. Aroma und Harmonie spielen jedoch bei der

genommen werden. Die unterste Kategorie bilden "Olivenöle", welche aus einer Mischung aus Raffinat und einem kleinen Anteil "Vergine"-Öl bestehen.

Ein klares Verdikt

Mario Piazzini nimmt ein kleines Stück Brot und neutralisiert so den Geschmack im Mund. Anschliessend wiederholt er das Testprozedere, lächelt und formuliert sein Urteil mit langsam gewählten Worten, fast ehrfürchtig: "Das Olivenöl von Gandria ist fehlerfrei und erhält deshalb von mir das Prädikat 'Extra Ver-



gine'. Bei der Fruchtigkeit gebe ich ihm auf der 10-stufigen Skala eine 4, weil es eher wenig Geschmack aufweist und mittel-intensiv ist. Bitterkeit hat dieses Öl auch relativ wenig, da gibt es von mir die Einstufung 3 und in der Schärfe auch eine 3." Zusammengefasst: Das Olivenöl von Gandria ist fehlerfrei, mittelfruchtig und wenig aromatisch. "Das hängt mit der Lage von Gandria zusammen, denn hier im Südtessin sind wir klimatisch an der Grenze, wo man Oliven kultivieren kann", erklärt Mario Piazzini. "Es müsste noch wär-



mer sein und noch mehr Sonne haben, um aromatisch intensivere Öle zu produzieren." Trotzdem eigne sich dieses Olivenöl wie ein "perfekter Öffner" für frische Salate und leichte Gerichte, aber auch für Fleisch oder Fisch im Ofen.

Jährlich 250 Olivenöle im Test

Die Vergabe der Güteklasse "Extra Vergine" untersteht klaren gesetzlichen Vorschriften und muss wie erwähnt verarbeitungstechnischen und auch strengen geschmacklichen Vorgaben entsprechen. Das zu überprüfen, ist