

Goldenes «Olivenöl – quo vadis?»

Mit goldenen, silbernen Oliven und Awards prämierten die Experten der Hochschule gestern die delikatesten Olivenöle der Welt.

Barbara Bischof

157-mal Flaschenpost für Professorin Annette Bongartz, Chefin des «Swiss Olive Oil Panel» an der Hochschule Wädenswil: Olivenöl aus Australien, Zypern, Frankreich, Griechenland, Italien, Jordanien, Portugal, Syrien, Spanien, aus der Schweiz und der Türkei. Die dunklen Flaschen mit dem flüssigen Gold «extra vergine» (die Experten aus den deutschsprachigen olivenlosen Ländern nennen «nativ extra») gaben gestern im Foyer eine Parade exklusiver Etiketten ab.

Sie waren vom Fachpanel «objektiv-sensorisch» auf ihre Vorzüge getestet worden, streng nach den Vorgaben des internationalen «Olive Oil Council», dem fast alle Olivenöl produzierenden Nationen angehören. Das «subjektiv beliebteste» Öl, erfahrungsgemäss ein mildes, kaum bitteres, werden die Besucher des herbstlichen Feinschmecker-Mekkas «Gourmesse» küren. Gegen Bezahlung konnten die Produzenten zudem eine chemische Untersuchung vornehmen lassen.

Medaillen reisen südwärts

Fast alle Medaillen räumten die historischen Olivenländer Italien und Spanien ab: siebenmal Gold, siebenmal Silber und zehn Awards. Einen Award sprach das Wädenswiler Panel dem tür-

kischen Öl zu, das der türkisch-schweizerische Anwalt Atılay İleri in traditioneller Weise in einem Hain seiner Heimat produziert und seit kurzem von seiner Tochter Ayten in ihrem Richterswiler Gourmetladen verkaufen lässt. Das süditalienische Öl aus der Fattoria von Coiffeur Vito Esposito, dem Besitzer des Horgner Hotels Schwan, erhielt diesmal keine Lorbeeren, wurde aber von der Jury als «einwandfrei» taxiert.

Zum «Olive Congress», der die Preiswahlung umschobte, waren Eisenstein

Produzenten, Einkäufer und Fans ange-reist – sogar eine angehende Krimi-Autorin, deren Morde und Intrigen sich ums sizilianische Olivengeschäft drehen, war zwecks sorgfältiger Recherche in Wädenswil. Annette Bongartz stellte die Ergebnisse einer grossen Befragung vor, die eine Studentin als Diplomarbeit vorgenommen hatte. In Kürze: Die Mehrheit der Olivenölkonsumenten ist zwischen 20 und 35, bevorzugt Öle aus Italien und Griechenland, möchte für ein-pfennig halber Liter etwa zehn Franken

hinblättern und weiss über die Qualitätskriterien mässig Bescheid.

Bessere Information, gar Erziehung der Konsumenten waren denn auch ein Thema des Expertenpodiums. Richard Kägi, «Food scout» bei Globus Delicatessa, sieht die Lösung in der hauseigenen Olivenbroschüre. Anwalt İleri plädierte (analog zum Wein) für die Einteilung in drei «Grand cru»-Klassen und für gesetzlich festgeschriebene Sanktionen, wenn die Bedingungen für die Prädikate umgangen werden.



Die Parade des «flüssigen Goldes». (André Springer)