

# OLIVENÖL KATEGORIEN/ GESCHMACKSKLASSEN

Der überwiegende Anteil der Fettsäuren in Oliven wird in ihren Fruchtzellen gebildet, sie nehmen dabei eine große aromatische Vielfalt und Fülle an Vitalstoffen auf. Neben der Struktur der Fettsäuren liegt darin der bedeutende Unterschied zu den meis-

ten anderen Speisefetten, die nur aus den Samen der Früchte gewonnen werden. Es gilt daher, Olivenöl aus der „Fettecke“ zu holen und den Blick dafür zu öffnen, dieses Öl als Obstsaft der Oliven neu zu entdecken.

## AROMEN

Die Olivensorte (Varietät), die Lage und die mineralische Bodenstruktur lassen in den Fruchtzellen der Oliven unterschiedlichste Grundstoffe zum Aufbau von Aromen entstehen. Die wesentliche Herausforderung eines guten Oliviers ist es, sie zu erhalten und zur Geltung zu bringen.

Damit man bei der Auswahl für die Verwendung in der Küche und für einen Kauf die Öle leichter beurteilen kann, teilen wir die Aromen in drei Gruppen ein:

- AA** nach Blüten oder Ziergräsern anmutende Aromen
- AB** obstfruchtige oder nach satter Wiese anmutende Aromen
- AC** an Wildkräuter oder Wildkräuterwiesen anmutende Aromen

## HERBE UND BITTERE NOTEN

Oliven sind reich an Polyphenolen, die als Antioxidantien besonders positiv für die Erhaltung der Gesundheit bei der Abwehr freier Radikale gelten und unsere Blutgefäße lange elastisch halten und damit einer Plaquebildung entgegenwirken können. Polyphenole haben einen herben bis bitteren Geschmack.

Bittere oder herbe Geschmacksnoten sind nicht jedermanns Sache und passen auch nicht zu jedem Gericht. Wir haben die bitteren Noten daher in drei Profilstärken gegliedert:

- BA** zurückhaltend herb
- BB** mittel herb
- BC** ausgeprägt herb

## PFEFFRIGE SCHÄRFE

Oleocanthal heißt der sekundäre Pflanzenstoff, der für die spitze und kurz anhaltende Pfeffernote beim Olivenöl verantwortlich ist. Oleocanthal hat eine entzündungshemmende Wirkung, was Olivenöl auch zu einem guten Körperpflegemittel macht, nicht nur bei entzündeter Haut.

Pfeffrig scharfe Geschmacksnoten überraschen zumeist nur beim puren Verkosten und würzen die Speisen dann auf angenehme Weise. Aber auch dabei sind die Geschmacksvorlieben verschieden. Wir haben deshalb auch hier drei Profilstärken zur Beurteilung gebildet:

- CA** zurückhaltend scharf
- CB** mittel scharf
- CC** ausgeprägt scharf



# DIE WICHTIGEN PARAMETER DER ANALYTIK – WAS SIE BEDEUTEN UND WAS SIE AUSSAGEN

Seit Bestehen der EWG (Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, Vorläufer der heutigen EU) gilt Olivenöl als das am meisten verfälschte und mit Betrug behaftete Lebensmittel im europäischen Agrarmarkt. Ein Grund dafür ist das häufig noch fehlende Wissen der Verbraucher, um Fälschungen oder mindere Qualitäten zu erkennen. Nahezu alle im Handel angebotenen Olivenöle werden heute als höchste Güteklasse – Natives Olivenöl Extra – ausgezeichnet, was als Qualitätsinformation dadurch wertlos wird. Vergleichbar dem Wein, werden weitere,

vorrangig fachliche Informationen benötigt, um aus deren Gesamtschau eine Beurteilung zu ermöglichen. Für Laien ist das wegen der chemischen Informationen, die hier erklärt werden, zunächst herausfordernd, aber die Beurteilung guter Weine muss man sich auch erst erarbeiten. Der Olivenpass gibt dafür eine Hilfestellung, in ihm finden sich die Informationen, die es beim Kauf zu erfragen gilt und über die sich die Qualität und die Unverfälschtheit dann abschätzen und prüfen lässt.

## SENSORISCHE BEWERTUNG

Qualitätsmängel lassen sich mit chemischen Methoden in ihrer stofflichen Darstellung zwar korrigieren, bleiben aber weiterhin zu schmecken. Die sensorische Bewertung hat daher eine hohe Bedeutung zur Prüfung. Auf einer Skala von null bis zehn ermitteln dafür ausgebildete Verkoster in Olivenöl-Panels die positiven Medianwerte für die Fruchtigkeit und die Bitterkeit, die Schärfe und die Harmonie ihres Zusammenspiels, wie auch mögliche Fehler.

## PEROXIDZAHL

Früchte und naturbelassene Fruchtsäfte unterliegen einer natürlichen Reifung bzw. Alterung, die sich biochemisch als Oxidation darstellt. Die dabei entstehende Zahl der Peroxide ist ein Gradmesser für die Frische oder bereits eingetretene Reife des Olivenöls. Unsachgemäße Behandlung bei der Ernte, Lagerung und Produktion beschleunigen die Reifung und erhöhen die Anzahl der Peroxide. Gut und frisch erzeugte Olivenöle weisen Peroxidwerte von unter 5 meq/O<sub>2</sub> auf. Gesetzlich gelten sie, sehr großzügig bemessen, ab 20 meq/O<sub>2</sub> nicht mehr als verkäuflich, was für Samen- und Nussöle bereits ab 10 meq/O<sub>2</sub> gilt. Da die Peroxidzahl mit chemischen Methoden der Rektifizierung manipuliert werden kann, hat sie ohne weitere absichernde Information ihren Wert verloren.

## PYROPHEOPHYTIN A

ist ein Abbauprodukt des Chlorophylls, das bei frisch produzierten Olivenölen entsteht, wenn zu reife Früchte geerntet werden, wenn Mängel bei der Lagerung der Oliven und im Mühlenprozess erfolgen und das Öl gar nicht oder zu spät gefiltert wird. Ein sehr gutes, frisches Olivenöl sollte noch über 90 % an Chlorophyll verfügen. Mit der Zugabe von extrahier-

tem Fremdchlorophyll kann der Wert manipuliert werden oder, wie jüngst von der italienischen Finanzpolizei aufgedeckt, kann man sogar Sonnenblumenöl wie Olivenöl erscheinen lassen.

## FREIE FETTSÄUREN

sind ebenfalls Abbauprodukte, die sich aus den »gesunden«, einfach ungesättigten Fettsäuren, zum Beispiel der Ölsäure, bei unsachgemäßer Ernte und Produktion bilden. Gesetzlich bestimmt als Säurezahl, darf sie für Native Olivenöle Extra den Wert von 0,8 % nicht überschreiten. Mittels chemischer Verfahren der Verseifung und Rektifizierung lassen sich die Werte reduzieren, daher ist auch hier die alleinige Angabe des Wertes heute keine sichere Information mehr. So behandelte Olivenöle dürften nicht mehr als »nativ« und »extra« ausgelobt werden.

## FETTSÄUREETHYLESTER

entstehen durch Gärungsprozesse in Oliven bei unsachgemäßer Ernte und Lagerung vor der Verarbeitung in der Mühle. Anders als beim Wein führen sie im Olivenöl zu geschmacklichen Fehlern, die sich durch chemische Nachbehandlung nicht eliminieren lassen. Sehr geringe Werte sind ein guter Marker für die erreichte Qualität.

## ISOMERE DIACYLGLYCERIDE

geben Auskunft über die unversehrte, natürliche molekulare Struktur des Olivenöls. Diese sichert den Wahrheitsgehalt der Angaben zur Peroxidzahl, der freien Fettsäuren und des eigenen Chlorophylls. Sehr gute Olivenöle weisen über 90 % ihrer natürlichen 1,2 Diglyceride auf. Ist die Struktur des Olivenöls einmal geschädigt, lässt sie sich durch chemische Nachbehandlungen nicht wieder korrigieren.

