

## Olivenöle im Geschmackstest auf Harmonie getestet

### Olivenöle im Geschmackstest auf Harmonie getestet

18.08.2011, 12:00 Uhr

Düsseldorf (**wnorg**) - Olivenöl ist Vertrauenssache. Der Preis sagt noch lange nichts über die Qualität aus. Viele Testergebnisse zeigen mangelhafte Testwerte selbst bei sehr teuren Olivenölen. Mehr Sicherheit bieten da schon Gütesiegel, Zertifizierungsverfahren und Laborkontrollen. Für wirtschaftsnachrichten.org hat der Wein- und Olivenölexperte Guido Westermann sechs hochwertige Olivenöle in einem kleinen Vergleichstest einer intensiven genauen Geschmacksprüfung unterzogen. Das überraschende Ergebnis: Das siegreiche Olivenöl hatte nicht nur die beste geschmackliche Harmonie sondern gleichzeitig auch das beste Preis-Leistungsverhältnis.



Sieger im kleinen Vergleichstest, Bild: wnorg

Mit über 150 Olivensorten gehört die Olive zu den Früchten mit der größten Sortenvielfalt weltweit. Der Olivenanbau genießt schon seit der Antike in den Ländern rund um das Mittelmeer Kultstatus. Heute zieren mehr als 400 Millionen Olivenbäume weite Landstriche im Mittelmeerraum. Hier ist der Olivenbaum nicht nur Kult, sondern auch Brotbaum, denn an der Produktion von Olivenöl hängen hunderttausende von Arbeitsplätzen. Da ist nicht immer jedes produzierte Öl hochwertig. Entscheidend für die Qualität des Olivenöls sind Sorte, Anbau, Reifegrad, Ernteverfahren und die Art und Weise der Pressung.

Die Kommission der Europäischen Gemeinschaft hat Qualitätsrichtlinien festgelegt, nach denen Gütezeichnungen in den EU- Mitgliedsstaaten vergeben werden. Neben der labortechnischen Prüfung erfolgt heute in der Regel zusätzlich eine Geschmacksprüfung zur Bewertung der Qualität von Olivenöl. Hierfür ist auch eine spezielle Methodik zur Bewertung der Harmonie des Geschmacks entwickelt worden, nach der die geschmackliche Qualität des jeweiligen Olivenöls geprüft wird.

Hierbei wird das Verhältnis von Geruch zu Geschmack, der Vielfalt und Nachhaltigkeit verschiedener vorhandener Aromen, der Art und des Grades von Schärfe und Bitterstoffen, dem Gesamteindruck der Komposition und der Dauerhaftigkeit des Geschmackserlebnisses ebenso geprüft wie zusätzliche Geschmackserlebnisse bei der Verkostung, wie zum Beispiel das Vorhandensein von Aromen, die Ähnlichkeit haben zum Beispiel mit Äpfeln, Artischocken, Bittermandeln oder schwarzen Johannisbeeren. Selbstverständlich hat das Ergebnis immer etwas mit dem subjektiven Empfinden der Tester zu tun.

Für wirtschaftsnachrichten.org hat Olivenöl-Experte Guido Westermann selbstverständlich keine Laborprüfung durchgeführt, da alle sechs getesteten Olivenöle bereits Laborprüfungen durchlaufen hatten und diesbezüglich bereits als hochwertig eingestuft worden waren. Jeweils zwei Olivenöle stammten aus Spanien, Italien und Griechenland. Alle geprüften Olivenöle waren mit dem Prädikat „Natives Olivenöl Extra“ (bzw. „Extra Vergine“ oder „Virgen Extra“) versehen und verfügten über eine Bio-Zertifizierung. Sie bewegten sich in einer Preisklasse von umgerechnet ca. 12 bis 45 Euro pro Liter. Derzeit werden auf dem europäischen Markt in dieser Güteklasse Olivenöle mit Preisen bis zu 65 Euro pro Liter angeboten. Spezielle Edel-Öle sind im Fachhandel sogar noch teurer.

Experte Guido Westermann hat jedes der sechs ausgewählten Olivenöle dreifach auf die Harmonie des Geschmackserlebnisses blind getestet.

## Schlagzeilen

- wnorg** **Vorsicht Gammelpilze**
- wnorg** **Wenn der Urlaub ausfällt**
- wnorg** **Rezessionsgefahr steigt**

## Aktuelle Meldung

### Zahl der Erwerbstätigen steigt leicht

29.08.2011, 00:00 Uhr

Wiesbaden/Berlin (dapd) - Die Zahl der Erwerbstätigen hat in diesem Jahr den höchsten Stand in einem zweiten Quartal seit der Wiedervereinigung erreicht. Zwischen April und Juni hätten rund 41 Millionen Menschen und damit 1,4 Prozent mehr als noch 2010 ihren Arbeitsort in Deutschland gehabt, teilte das Statistische Bundesamt auf Basis vorläufiger Berechnungen mit. Gegenüber dem ersten Quartal sei die Zahl saisonal bedingt um 1,1 Prozent gestiegen. Um jahreszeitliche Schwankungen bereinigt habe das Plus noch 0,4 Prozent betragen. Den größten absoluten Zuwachs hätten die Dienstleistungsbereiche verzeichnet, die im Vergleich zum Vorjahr 388.000 Menschen mehr beschäftigten.

## Life & Lifestyle

### Geheiratet wird immer später

24.08.2011, 17:00 Uhr

Wiesbaden / Brüssel (**wnorg**) - Wann man sich traut, das ist eine ganz persönliche Entscheidung. Genauso die Frage, wann das erste Kind kommen soll. Wie schneidet Deutschland hier altersmäßig im Verhältnis zu anderen europäischen Ländern ab?



Bild: dapd

[>mehr](#)

## Mehr Life & Lifestyle

## Umfrage

### Ist Ihre Altersvorsorge ausreichend?

- Meine Planung ist umfassend und ohne Lücken
- Aus heutiger Sicht könnte es gerade reichen
- Ich weiß, dass ich noch etwas tun muss
- Es gibt noch große Lücken
- Ich habe das noch nicht genau geprüft

Zwei Esslöffel jedes Öls wurden in ein gesondertes Sherryglas mit einem neutralen Deckel gegeben und dieses Glas unter leichtem Schütteln 30 Sekunden lang mit der Hand erwärmt. Danach wurden zunächst der Geruch und dann der Geschmack des Öls geprüft, wobei jedes Öl bei der Geschmacksprüfung 15 bis 20 Sekunden im Mund- und Gaumenbereich des Testers verblieb. Zwischendurch wurde dem Olivenölexperten lediglich Wasser und Weißbrot zum neutralisieren gereicht. Die gesamte Prüfung dauerte unter Einbeziehung der notwendigen Pausen mehr als anderthalb Stunden. Und das Ergebnis war überraschend. Eindeutiger Testsieger dieses kleinen Vergleichstests zur Bewertung der Harmonie des Geschmacks von sechs hochwertigen Olivenölen war das zweitpreiswerteste Olivenöl. Mit einem Preis von umgerechnet ca. 16 Euro für die 0,75 Liter-Flasche (ohne Berücksichtigung der Mehrwertsteuer / Preisangabe in Schweizer Franken unter [www.kamara-oliveoil.de](http://www.kamara-oliveoil.de)).

Olivenöl-Tester Guido Westermann: „Mein eindeutiger Testsieger ist das Kamara-Öl aus den Bergen der griechischen Insel Kreta. Mit seinem milden, dennoch nachhaltigen Geschmack mit diversen Fruchtaromen und im Abgang mit einer leichten Schärfe im hinteren Gaumenbereich bei dennoch geringem Säureanteil sowie einem ausgewogenem Anteil an Bitterstoffen, der an reife Pampelmusen erinnert, schafft dieses Olivenöl unter den sechs getesteten hochwertigen Ölen den besten Gesamteindruck in der Geschmacksharmonie. In Verbindung mit dem Preisniveau hat es darüber hinaus das beste Preis-Leistungsverhältnis der von mir auf Geschmacksharmonie getesteten Öle.“ Und der Experte ergänzt: „Öle einer solch harmonischen Geschmacksqualität werden heute bereits in Spitzenrestaurant nur auf Weißbrot geträufelt und mit ausgewählten Kräutern angereichert als 'Gruß aus der Küche' vor den Hauptgerichten gereicht.“

Um die anderen hochwertigen Olivenöle im Test nicht zu degradieren, verzichtete der Tester auf die Nennung der nachplatzierten Öle. Fest steht jedoch: Ein hochwertiges Olivenöl, das selbst einen ausgewiesenen Feinschmecker begeistern kann, muss nicht unerschwinglich teuer sein. Denn Qualität ist auch bei Olivenöl nicht immer nur eine Sache des höchsten Preises.

## Top-Themen

### Gesund leben beugt Demenz vor

26.08.2011, 15:00 Uhr

London (**wnorg**) - Demenz ist mehr als eine Gedächtnisstörung. Als ständig sich fortentwickelnder Krankheitsprozess mit vielen Beschwerden stellt die Demenzerkrankung Betroffene und Angehörige vor eine große Herausforderung.



Bild: dapd

[> mehr](#)



Bild: dapd

### Inflation zieht weiter an

Wiesbaden (**wnorg**) - Die Inflationsangst sitzt in Deutschland ohnehin schon tief. Die erneut steigende Inflationsrate trägt hier nicht gerade zur Beruhigung bei.

[> mehr](#)



Bild: SGURSOZLU / fotolia.com

### Weltweiter Ausblick auf die zukünftige wirtschaftliche Entwicklung

München (**wnorg**) - Vielen Bürger sind die wenigen namhaften Ratingagenturen mit ihren scharfen Urteilen mittlerweile regelrecht unheimlich geworden.

[> mehr](#)

## Mehr Top-Themen

## Kommentare



Bild: dapd

### Rösler fordert europäischen Stabilitätsrat und produziert Fragezeichen

21.08.2011, 08:00 Uhr

Berlin (**wnorg**) - Es ist schnell etwas politisch gefordert, wenn man es nicht selbst in Eigenregie umsetzen muss.

[> mehr](#)



### Schlaflos in den USA

12.08.2011, 08:00 Uhr

Washington (**wnorg**) - Der Rüstungswettlauf mit den USA machte einst den Staaten des Warschauer Paktes und ihren Volkswirtschaften in Osteuropa schwer zu schaffen.



Bild: dapd

[> mehr](#)



Bild: dapd

## Notstand in der Altenpflege

09.08.2011, 08:00 Uhr  
Düsseldorf (**wnorg**) -

Die Zahlen werden immer dramatischer. Wer soll die vielen älteren Mitbürger zukünftig noch pflegen oder auch nur betreuen.

[> mehr](#)

**Mehr Kommentare**

[Startseite](#) | [Nutzungsbedingungen](#) | [Kontakt](#) | [Jobs](#) | [Impressum](#)

Webdesign und Programmierung MAXXmarketing