

Die richtige Nase für erstklassige Olivenöle

Das Sensorikpanel sichert die Qualität für die extra nativen Olivenöle bei Rapunzel von Sven Hubbes, Produktentwickler und Leiter des Rapunzel Ölpanels



Panelleiter Sven Hubbes bereitet die Verkostungen nach EWG Verordnung vor



Ein typischer Verkostungsaufbau für Olivenöle mit Wasser, Brot und Äpfeln



Vor dem Schmecken kommt das Riechen - ein wichtiger Faktor für die Gesamtbeurteilung

Die Qualität und Vermarktung von Olivenölen wird in der europäischen Union von vier eigens dafür geschaffenen EG-Verordnungen, einer nationalen Verordnung sowie zahlreichen Änderungsverordnungen sichergestellt. Alleine durch die Anzahl dieser komplexen Regelwerke sieht man, dass es sich bei Olivenöl nicht um ein x-beliebiges Lebensmittel handelt, dessen Qualitätsurteil nach eigenem Gutdünken festgelegt werden kann.

Dabei ist die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die „Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung“ die zentrale Rechtsvorschrift für das Arbeiten mit Olivenöl. Sie legt die physikalischen, chemischen und organoleptischen (sensorischen) Merkmale der verschiedenen Olivenölkategorien sowie deren Grenzwerte und Analyseverfahren fest.

Geschultes Sensorikpanel für Olivenöle

Rapunzel handelt ausschließlich die höchste Qualitätsstufe, das sogenannte „Olivenöl, nativ extra“ in 100%-iger Bio-Qualität. Uns liegt es am Herzen, nur die beste Qualität zu handeln. Daher testen wir die Qualität der Olivenöle bereits seit vielen Jahren in einem eigenen Ölpanel. Die Ölexperten unseres Panels wurden und werden speziell für die Sensorik von Olivenöl aus- und weitergebildet. So wurden die Verkoster im letzten Jahr von einem IOC ausgebildeten, italienischen Panelleiter eines akkreditierten Olivenölprüfpanels nach den Vorgaben der EWG-Verordnung zusätzlich geschult.

Ein vom IOC akkreditiertes Olivenölprüfpanel darf als einziges rechtlich bindend über die Qualität von Olivenölen urteilen. In Deutschland gibt es nur ein einziges, amtliches, vom IOC akkreditiertes Prüfpanel. Diese strengen Vorgaben dienen dazu, Olivenöle in definierter Qualität auf den Markt zu bringen und klare EU-weite Qualitätsstandards zu schaffen.

Der besondere Geschmack von Olivenöl

In welchem Zusammenhang steht das mit dem Geschmack von hochwertigem Olivenöl? Die Zunge kann die vier Grundgeschmacksarten süß – sauer – salzig – bitter wahrnehmen bzw. unterscheiden (gustatorische Wahrnehmung) sowie „umami“ für proteinreiche Nahrungsmittel. Alle anderen Wahrnehmungen erfolgen retronasal, d.h. mit der Nase über den Rachenraum. 80 % des Geschmacks wird durch diese retronasalen Wahrnehmungen ausgelöst. Ohne den Geruch, die sogenannte olfaktorische Wahrnehmung, ist der eigentliche Geschmack fast nicht vorhanden. Man muss sich beim Schmecken nur einmal die Nase zuhalten.

Streng nach EWG-Verordnung

Die sensorische Prüfung des Rapunzel Olivenöles wird dabei streng nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 in einem eigens in unserem Haus geschaffenen Raum mit Verkostungskabinen durchgeführt. Die jeweiligen Olivenölproben werden blindverkostet. Das Olivenöl wird auf ca. 28-30°C temperiert und in abgedeckten Prüfgläsern vorbereitet. Wie beim Wein wird das Prüfglas geschwenkt, jedoch direkt auf der warmen Handfläche. Das dient dazu, die Oberfläche zu vergrößern und mehr Aromastoffe aus dem Öl zu lösen, die sich dann riechbar im Kopfraum des Prüfglases sammeln. Danach werden die Uhrengläser abgenommen und das im Prüfglas befindliche Öl wird abgerochen. Bereits hier laufen kognitiv die unterschiedlichsten Bewertungsprozesse bei den Panelteilnehmern ab. Kommt der Geruch stark fruchtig, eher an reife Früchte, aufgeschnittenen Apfel oder zerriebene Blätter und frisch gemähtes Gras erinnernd herüber? Oder sind Aromanoten wahrnehmbar, die bereits mit klassischen Fehlern assoziiert werden können? Dann wird ein Schluck Olivenöl aus den Prüfgläsern in den Mund genommen und im Mundraum verteilt. Dabei wird über die Lippen

durch das im Mundraum befindliche Öl Luft eingeatmet. Man spricht hier auch vom klassischen Schlürfen! Das was unsere Mütter uns bei Tisch stets verboten haben, ist im Sensorikpanel für Öle bei Rapunzel Pflicht! Dies dient dazu, dass aus dem Ölkörper zusätzlich Aromastoffe in die Atemluft gelangen, um über die retronasale Wahrnehmung bewertet zu werden.

Erhärten sich hier die geruchlichen Befunde? Kommt der stark fruchtige Eindruck auch über den Mundraum zustande oder haben sich die Aromakomponenten lediglich im Kopfraum des Prüfglases gesammelt und der Ölkörper selber bietet dagegen lediglich die geringe Fruchtigkeit eines profanen Öles? **Wurde von den Panelisten statistisch signifikant ein Fehler festgestellt, so wird dieses Öl abgelehnt und darf nicht in die Flasche.**

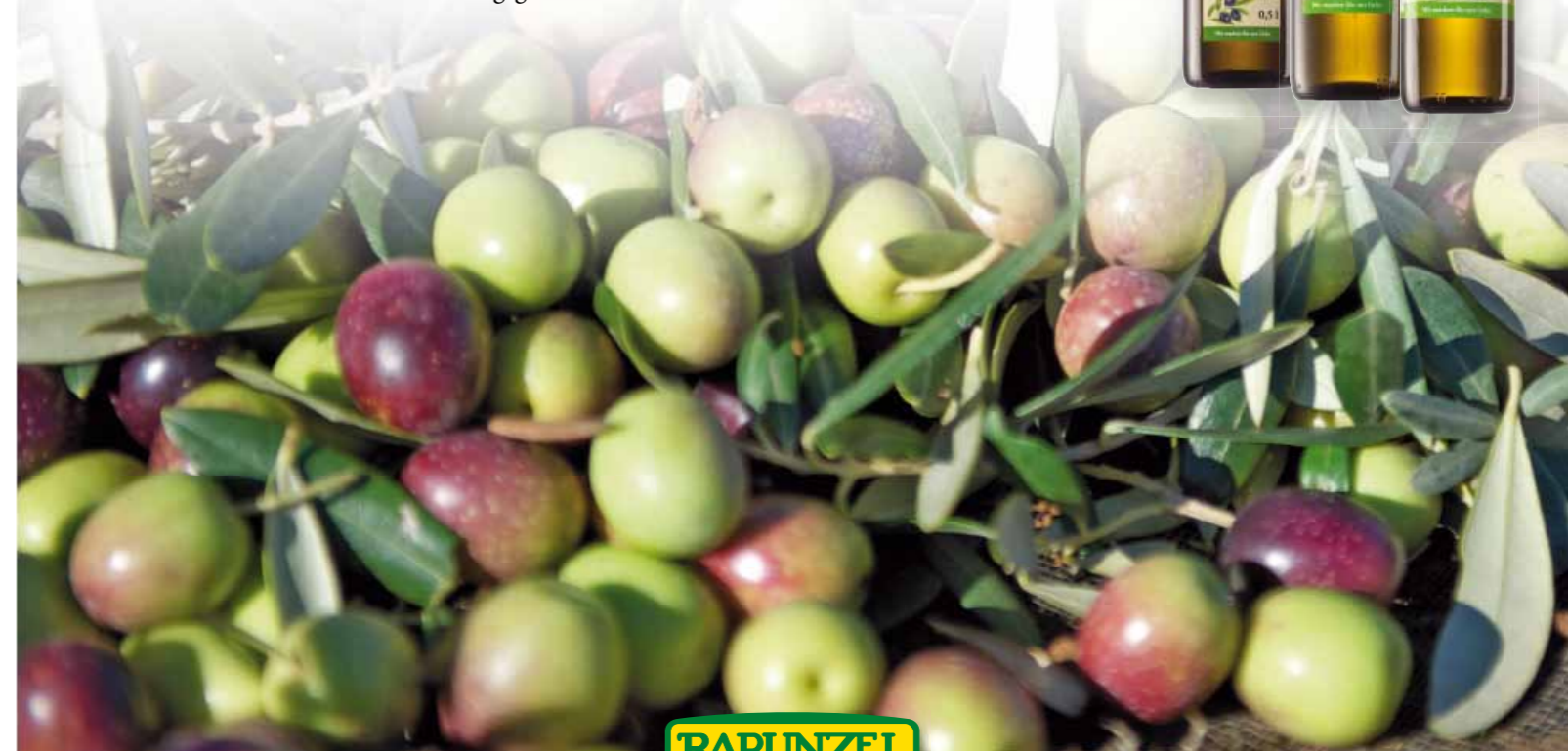
Bitter und scharf als positive Merkmale

Nicht nur der fruchtige Eindruck, der bei einem Olivenöl noch weiter in Subkategorien „grün“ und „reif“ unterschiedlicher Ausprägung aufgeteilt wird, spielt bei einem guten Olivenöl eine tragende Rolle, sondern auch die Bitterkeit und Schärfe des Öles. Auch diese, nicht von jedem als angenehm wahrgenommene Eindrücke, sind wichtige positive Attribute eines Olivenöles. Die Schärfe zeigt sich dabei als prickelndes Brennen im Rachenraum, nachdem eine kleine Menge abgeschluckt wurde. Die Bitterkeit und Schärfe der Olivenöle kommt dabei durch oliveneigene Polyphenole zustande, die auch für seinen Gesundheitswert mitverantwortlich sind. So sind neben den fruchtig-grünen

Noten, bittere und scharfe Wahrnehmungen eines Olivenöles keinesfalls etwas ungewöhnliches oder gar schlechtes, sondern belegen den hohen ernährungsphysiologischen Wert dieses Öles mit der Güteklasse „nativ extra“. Die Bitterkeit und Schärfe sollte jedoch in einer gewissen Relation zur Fruchtigkeit stehen und diese nicht allzusehr übersteigen, da das Olivenöl sonst als „unausgewogen“ gilt.

Ist die geschmackliche Bewertung vollzogen, wird das Öl ausgespuckt und der Prüfer „spürt dem Öl etwas nach“. D.h. er versucht zu ergründen, wie langanhaltend die Fruchtigkeit ist und welche Noten noch nach dem Ausspucken des Öles retronasal wahrgenommen werden können. Ein Neutralisieren mit einem Stück Brot, einem Bissen Apfel und viel Wasser ist obligatorisch, ehe zur nächsten Ölprobe übergegangen wird. Das dient dazu, sämtliche Geschmackstoffe des vorhergehenden Öles aus dem Mund- und Rachenraum zu entfernen, so dass sich der Prüfer mit voller Sinneskonzentration dem nächsten Öl widmen kann. Im Anschluss erfolgt noch eine Diskussion im Panel, in der die erlebten und dokumentierten Eindrücke der jeweiligen Öle sachlich beleuchtet und kritisch hinterfragt werden: Hat jeder die Öle als fehlerfrei und ausreichend fruchtig wahrgenommen, oder haben einige Prüfer Zweifel am Status des „nativ extra“? Die Ergebnisse werden natürlich alle protokolliert und von fachkundigem Personal ausgewertet.

So stellen wir sicher, dass die Rapunzel Bio-Qualität jederzeit ein Höchstmaß an Genuss bietet.



RAPUNZEL

Wir machen Bio aus Liebe.

RAPUNZEL

Wir machen Bio aus Liebe.