

## **Bitter und scharf - so muss ein gutes Olivenöl schmecken!?**

**Johannes Lückl**  
**Institut für Lebensmitteluntersuchung Graz**  
**Beethovenstraße 8, 8010 Graz**



Olivenöl wird wegen seines Geschmackes, wegen seiner Inhaltsstoffe und wegen seiner positiven Eigenschaften auf den menschlichen Stoffwechsel seit vielen Jahrhunderten geschätzt und ist als hochwertiges Lebensmittel anerkannt.

Die Olivenölproduktion ist zum Großteil in den Ländern des Mittelmeerraumes beheimatet – das Öl wird aber in viele Länder der gesamten Welt exportiert. Die Olivenölindustrie ist ein mächtiger Wirtschaftsfaktor in der EU und Olivenöl unterliegt einer Reihe von gesetzlichen Regelungen. Neben den allgemeinen Bestimmungen des Lebensmittelrechts regeln insbesondere Vermarktungsvorschriften die verschiedenen Qualitätsstufen von Olivenöl. Neben chemischen Analysenwerten existieren auch Anforderungen an Geruch und Geschmack. Olivenöl der höchsten Kategorie „nativ extra“ muss fruchtig und fehlerlos sein. Geringe Fehler sind bei nativem Olivenöl erlaubt, solange die Fruchtigkeit größer Null ist. Native Öle ohne Fruchtigkeit bzw. mit starken Fehlern sind als Lampantöle nicht zum direkten Verzehr zugelassen und müssen raffiniert werden.

Die Ernte der Oliven muss im optimalen Reifegrad erfolgen, damit ein gutes Olivenöl erzeugt werden kann. Kranke, angefaulte oder angeschlagene Früchte dürfen nicht zur Ölgewinnung verwendet werden. Die Lagerzeit der Oliven zwischen Ernte und Ölgewinnung muss möglichst kurz gehalten werden. Die Zerkleinerung der Früchte und das Rühren des Olivenbreies haben einen wesentlichen Einfluss auf das Aroma des Öles und erfordern viel Erfahrung. Nach der Ölgewinnung lässt man die wässrigen Trubstoffe absitzen und nach einer Filtration wird das fertige Öl abgefüllt. Um ein fehlerloses Öl herzustellen, müssen alle Prozesse mit der notwendigen Sorgfalt und unter einwandfreien hygienischen Bedingungen durchgeführt werden. So führt falsche und zu lange Lagerung der geernteten Früchte zu verstärkter Enzymtätigkeit und Gärung, was im Öl zu „stichig“ oder „weinig, essigartig“ - häufig anzutreffende Fehler - führt. Schimmelige Oliven ergeben „modrig-feuchtes“ Öl und Lagerfehler im Öltank resultieren im Fehler „schlammig“. Alle diese Fehler entstehen bereits bei der Herstellung bzw. vor der Abfüllung, während sich Ranzigkeit erst später bei der Lagerung entwickelt.

Neben den Fehlern sind auch Anforderungen an die positiven Merkmale in den Vermarktungsvorschriften definiert. Zusätzlich zur Fruchtigkeit sind Bitterkeit und Schärfe genannt. Ein Öl darf nur dann als mild bezeichnet werden, wenn der Wert für bitter und scharf nicht größer als zwei ist. Bei einem ausgewogenen Öl darf der Wert für bitter und/oder scharf nicht mehr als zwei Punkte über der Fruchtigkeit liegen.

Führen mehr positive Eigenschaften somit automatisch zu einem höherwertigeren Öl? Die Fruchtigkeit umfasst die Gesamtheit der charakteristischen Geruchsmerkmale und besteht aus unzähligen Aromastoffen. Bitterkeit und Schärfe dagegen beruhen in erster Linie auf dem Gehalt an phenolischen Verbindungen. Faktoren bei der Herstellung, die diese Eigenschaften stark beeinflussen, sind in erster Linie Reifegrad und Verarbeitung der Oliven wie Entkernung und Behandlung des Olivenbreies. Aber auch die Olivensorte, das Anbaugebiet, das Klima und das Wetter sowie die Frische des Öles spielen eine große Rolle. Die Jagd nach Phenolen, die wegen ihrer antioxidativen Eigenschaften geschätzt werden und für Bitterkeit und Schärfe verantwortlich sind, endet nicht zwangsläufig bei einem Spitzenöl. Das entscheidende Kriterium ist die Ausgewogenheit von Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe. Trotzdem geht die Entwicklung derzeit in die Richtung, Polyphenole aus der wässrigen Phase zu extrahieren und dem Brei vor der Ölgewinnung zur Steigerung des Gehaltes an phenolischen Substanzen zuzuführen.

Da sich die positiven Eigenschaften kaum durch chemische Methoden quantifizieren lassen, ist die organoleptische Prüfung ein zentrales Kriterium bei der Qualitätsprüfung von Olivenölen. Die Prüfung der organoleptischen Eigenschaften erfolgt durch ein Olivenölpanel. Die Ausbildung des Panels sowie das Verfahren für die Bewertung und Einstufung der Öle sind in einer EU-Verordnung genau geregelt. In Österreich ist das Olivenölpanel am AGES Institut für Lebensmitteluntersuchung in Graz für die sensorische Prüfung zuständig.