

SCHMECKT'S?

WORAUF DIE VERKOSTER BEIM OLIVENÖLTEST ACHTEN

1 Ideal als Behälter für eine Olivenöl-Verkostung sind kleine „Schnapsbecher“ aus Plastik oder Schnapsgläser. Füllen Sie den Becher etwa zu einem Fünftel mit Olivenöl. Erwärmen Sie nun den Becher, indem Sie ihn in der Hand halten und mit der anderen Hand mehrmals hin- und herdrehen. Die Farbe sagt nichts über die Ölqualität aus!

2 Halten Sie die Nase in den Becher, atmen Sie einmal tief ein und erschnuppern Sie die Aromen. Welchen Duft erkennen Sie auf Anhieb? Ein gutes, frisches Olivenöl kann folgende charakteristische Aromen aufweisen:

Grüne Noten – wie frisch geschnittenes Gras, grüner Apfel, Olivenblätter, Heu, Zitronen, unreife Tomaten;

Fruchtnoten – wie grüne Banane, vollreife Banane, gelber Apfel, Pfirsich, Orange, auch reife Tomate, Paprika, Avocado, Artischocken;

Kräuternoten – zum Beispiel Basilikum, Rosmarin, Thymian, Sauerampfer, Rauke, Petersilie, Estragon, Minze.

Wenn kein einziges dieser Aromen zu spüren ist, dürfte das Öl alt sein (mindestens ein Jahr), oder es wurde sogar physikalisch oder chemisch mani-

Wie erkennt man die Qualität eines Olivenöls? Und Fehler wie Ranzigkeit oder Essigstich? Wer etwas übt, kann rasch objektiv urteilen: mit unserem Leitfaden in vier Schritten

puliert oder wärmebehandelt – ein unerlaubter Vorgang, der das Ziel hat, unangenehme, auf Fehler hinweisende Duftnoten zu beseitigen. Dr. Christian Gertz vom Chemischen Untersuchungsamt Hagen weiß: „Wurde ein Olivenöl thermisch behandelt, hat es praktisch keine typischen Olivenölaromen mehr.“

3 Nehmen Sie beherzt einen Schluck vom Öl in den Mund, schlürfen Sie und spülen das Öl mehrmals an den Gaumen, danach schlucken Sie es hinunter. Sie können folgende Noten spüren:

Am Gaumen zeigt sich ein Bitterton, der ganz leicht bis sehr stark und sogar gallig sein kann (was ein Defekt wäre). Bei einem süßen Geschmack spricht man von einem Mandel- oder Pinienkernaroma, bei Bitternoten von Wal-

nuss, Bittermandel oder Haselnuss. Beim Hinunterschlucken zeigt sich die Frische des Öls: Wenn es einen pfeffrig-pikanten Eindruck hinterlässt, der oft auch als scharf oder „Kratzen im Hals“ wahrgenommen wird, ist das beileibe kein Fehler, sondern ein Gütezeichen für sehr frisches Öl. Es kann aber auch auf sehr früh (etwas unreif) geerntete Oliven hinweisen. Diese Schärfe verliert sich nach etwa drei Monaten.

4 Fehler erkennen: Am Gaumen und in der Nase lassen sich etliche Fehler oder Defekte bestimmen. Der Internationale Olivenöl-Rat in Madrid (IOOC) legte folgende sensorische Fehler fest, die Olivenöle extra nativ nicht haben dürfen: ranzig, erhitzt, muffig, wenig/Essigstich, schlammig, metallisch. Ranzige und stichige Noten erinnern an artfremde Gerüche wie von Kakao, Vanille, Tannennadel, Kamille oder Karamell. Auch eine buttrig-zähflüssige Konsistenz, ein unausgewogener, extremer Bittergeschmack, saure oder untypisch süße Noten führen bei einer offiziellen Panel-Verkostung zu einer abwertenden Beurteilung des Olivenöls.

Die Farbe von Olivenöl kann von hellgelb bis tiefgrün reichen, von natürtrüb bis klar. Sie sagt nichts über die Qualität des Produktes aus!

