

*Kulinarisches Kulturgut
aus Spaniens Süden*

Das „Grüne Gold“ Andalusiens

Spanien ist weltweit der größte Produzent von Olivenöl und Tafeloliven. Über 2,4 Millionen Hektar sind mit 320 Millionen Olivenbäumen bepflanzt. Wer den Süden des Landes bereist, weiß um die landschaftsprägende Kultur der emblematischen mediterranen Olivenhaine.

Olivenöl ist das kulinarische Symbol und Aushängeschild Andalusiens – ein unverzichtbarer Bestandteil der mediterranen Küche. Hier werden 80 Prozent des spanischen und 30 Prozent des weltweiten Olivenöls produziert. Das Grüne Gold (*oro verde*) Andalusiens, das zu etwa der Hälfte exportiert wird, ist daher auch ein landwirtschaftlicher Wirtschaftsfaktor erster Güte. Marktführer in Deutschland ist das spanische Lebensmittelunternehmen Grupo SOS mit den Marken Carbonell und Bertolli; eine weitere bekannte andalusische Marke ist La Española.

Um Qualität, Herkunft und die jeweilige Besonderheit der Olivenöle zu schützen, gibt es wie beim Wein die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (*denominación de origen*). Während es im übrigen Spanien 4 *denominaciones* gibt, verfügt Andalusien allein über 13. Schwerpunkte bilden dabei die Provinzen Córdoba, Granada und vor allem Jaén.



AUTOCHTHONE SORTEN

Von den 260 Sorten Oliven, die man in Spanien kennt, haben etwa 10 große ökonomische Bedeutung. Von diesen sind Picual, Hojiblanca, Picuda und Lechín autochthone andalusische Sorten, die aber selten sortenrein, sondern meist als Mischung abgefüllt und auf den Rückenetiketten genannt werden.

Die Exportanstrengungen andalusischer Olivenölproduzenten, die mit markanten Qualitätssteigerungen verbunden sind, schlägt sich in zahlreichen Prämierungen nieder, zum Beispiel auf Messen, ebenso im italienischen L'extravergine oder im Feinschmecker, die beide Öle aus aller Welt testen.

ALAMODA: BIO-OLIVENÖL

Das Projekt ALAMODA wurde durch das andalusische Zertifizierungsinstitut für Bio-Produkte, CAAE, im Jahr 2005 ins Leben gerufen. Für dieses Projekt haben sich zwölf Bio-Olivenölproduzenten mit zwölf renommierten spanischen Modeschöpfern zusammengesetzt, um Olivenöl der Kategorie *virgen extra* ein hochwertiges und exklusives Design zu geben. So haben die Modedesigner originelle Etiketten und Verpackungen entworfen, die dem Olivenöl eine größere Beachtung und einen Mehrwert verleihen sollen. Für die Zukunft ist eine gezielte Vermarktung auf den internationalen Märkten geplant.



Bestellung: Marie Schwietzke GmbH (www.marie.de) / Weitere Informationen zu andalusischen Olivenölen unter alemania@extenda.es