

Oliven aus dem Orangental

Cooperativa Agrícola de Sóller

Für die Bauern rund um die mallorquinische Stadt Sóller ist es heute schwierig, mit anderen Produzenten Schritt zu halten. Ihre Olivenbäume wachsen an steilen Hängen auf Jahrhunderte alten Terrassen. Die Pflege der Bäume und die Ernte der Oliven sind sehr beschwerlich und arbeitsintensiv.

(12) Sóller liegt in der Serra de Tramuntana im Nordwesten von Mallorca. Durch die Gebirgszüge war Sóller lange vom Rest der Insel abgeschottet, deshalb hat das «Goldene Tal» oder «Orangen-Tal» seinen ursprünglichen Charme behalten können und ist vom Massentourismus der Putzfraueninsel verschont geblieben. Der Ortskern liegt zwar drei Kilometer landeinwärts der Küste, verfügt aber mit dem Ortsteil Port de Sóller über einen direkten Zugang zum Mittelmeer.

Agrikultur

Die Wirtschaft beruht heute hauptsächlich auf dem Tourismus und der traditionellen Landwirtschaft wie dem Anbau von Oliven, Zitrusfrüchten, Obst- und Gemüse. Sóller und seine Wirtschaft waren bis weit ins 20. Jahrhundert hinein ohne Orangen nicht denkbar. Berühmt ist das Sóller-Tal nicht nur für Orangen, sondern auch für Oliven, die traditionell einlegt oder zu feinstem Olivenöl gepresst werden. Die Pflanzung von Olivenhainen und die Gewinnung von Olivenöl haben auf Mallorca eine lange Tradition. Seit alters her ist das auf

Mallorca hergestellte Olivenöl sowohl auf der Insel als auch auf dem spanischen Festland und in Südfrankreich beliebt.

Historisch lässt sich zurückverfolgen, dass die Phönizier und die Griechen den Olivenbaum auf die Iberische Halbinsel brachten, von wo aus er nach Mallorca gelangte. Bereits zu Zeiten der Herrschaft Aragoniens im 13. Jahrhundert wurde neben anderen Produkten auch Öl aus Mallorca nach Nordafrika exportiert. Gegen Mitte des 15. Jahrhun-



Private Olivenöl-Degustation

Laden Sie einige Freunde mit der Bitte ein, eine Flasche ihres Lieblingsöls mitzubringen. Reihum stellen die Gäste ihr Öl vor und erzählen, wie sie dazu gekommen sind. Giessen Sie dann aus jeder Flasche etwas Öl in eine Glasschale, damit man die Farben gut unterscheiden kann. Mit frischen Weissbrotbrocken tunkt man das Öl auf, gibt etwas Sel de fleur dazu und genießt.

Sie werden staunen, wie stark sich die unterschiedlichen Olivenöle unterscheiden. Nach der Degustation serviert man ganz unkompliziert verschiedene Olivensorten, Käse und Trockenfleisch zum Brot – und selbstverständlich darf ein Glas Wein dazu nicht fehlen. Zum Nachtisch schmeckt ein erfrischender Orangensalat mit Dattelstücken.

Vielleicht verlosen Sie die angebrachten Flaschen am Schluss des Abends, vielleicht tauschen die Gäste ihre Olivenflaschen gern untereinander oder sie nehmen die eigene Flasche wieder mit nach Hause.

derts war das Öl aus Mallorca ein gängiger Exportartikel, der regelmässig von Port de Sóller ausgeführt wurde.

Schwierige Verhältnisse

Sowohl die Bodenbeschaffenheit als auch die steilen Berghänge, unregelmässige Niederschläge und das relativ hohe Alter der Olivenbäume auf Mallorca führen zu einem eher geringen Ernteertrag von für die Herstellung hochwertiger Öle geeigneten Oliven. Andererseits führt das Klima von Mallorca aber dazu, dass die optimale Erntezeit im Vergleich zu anderen Anbaugebieten früher liegt. Zudem verfügt Mallorca über eine breite Palette von unterschiedlichen Olivensorten. Dies alles ermöglicht die Herstellung von sehr unterschiedlich schmeckenden und duftenden Ölen. Das Öl wirkt eher süsslich, wenn es von voll ausgereiften Oliven stammt, deren hervorstechendstes Merkmal ihre Süsse und Milde ist. Bei anderen, sehr typischen





Sorten für die Region, finden sich ausgeprägte Anklänge von Bitterkeit und Schärfe.

Prekäre Situation der Bauern

Die Situation der Bauern, die Oliven und Zitrusfrüchte anbauen, ist prekär, müssen sie doch preislich mithalten können mit Besitzern von Grosskulturen im Flachland. Da beispielsweise die Olivenbäume und Zitrus-

bäume oft auf Terrassen an steilen Hängen wachsen, muss die Ernte noch von Hand erfolgen.

Deshalb haben sich die Bauern zusammengenommen und die Cooperativa Agricola de Sóller gegründet. Gemeinsam versuchen sie, ihre Produkte zu bearbeiten und zu verkaufen. Die Misere mit dem Euro verschärft die Situation der Bauern zusätzlich existenziell. Die Cooperativa unterhält an der Strasse von Sóller nach Fornalutx eine Oelmühle, deren Besuch sich



sehr lohnt. Sie kann nach Anmeldung von November bis März besichtigt werden.

Flüssiges Gold

Das kaltgepresste, authentische, mallorquinische Olivenöl von der Cooperation wird aus den besten Oliven hergestellt. Es hat eine goldgelbe und strohgelbe Farbe und einen feinen, fruchtigen Geschmack. Die Oliven der Sorten Arbequina, Picual und Empeltre werden ausschliesslich um Sóller und Fornalutx geerntet und nach traditioneller Methode kaltgepresst. Das Ergebnis ist ein hocharomatisches Öl mit einer für die Insel-Oliven typischen, herben Note. Da es reich an Aromen und wohlduftend ist, eignet es sich sehr gut zu Salaten und bei Tisch.

www.cooperativasoller.com



ALLE BILDER: REGULA ZELLEWEGER