Baedeker **SPECIAL GUIDE**

DAS PLUS ZUM BAEDEKER ANDALUSIEN

Land der Oliven

- → Produkte und Aktivitäten rund ums Olivenöl
- → Provinz Jaén – ein Meer aus Ölbäumen
- → Ein Erlebnis fernab vom Massentourismus

ISBN 978-3-8297-1220-0

9 783829 712200

€ 22,95 [D]
€ 23,60 [A]

Im Olivenland

▸ Seite 5

Die Ölprobe – ein Erlebnis für den Gaumen

▸ Seite 9

VERBORGENE SCHÄTZE

Andalusien, das ist für die meisten Costa del Sol, Alhambra, Mezquita, Flamenco und Carmen. Doch wer von Granada aus nach Norden statt ans Meer fährt, landet mitten im España Incognita: in der Provinz Jaén. Und erlebt vor allem eines: die Vielfalt rund um das andalusische Öl.

Isabel Rojas Montes ist eine **echte Señora**. Sie geht betont aufrecht, trägt leichtes Rouge auf, begrüßt ihre Arbeiter mit festem Handschlag und hat dabei die Aura des alten spanischen Landadels. Sie ist die Tochter eines angesehenen Psychologen und heute Besitzerin der **Hacienda Madroño**, einer Olivenfarm bei Martos. In ihrem Wohnzimmer stehen viele Bilder ihres Vaters, bei der Arbeit in München in den 1930ern, gemeinsam mit der Familie und bei Treffen mit lokalen Größen. Überall Vasen, Heiligenbilder und wertvolle Möbel - und vor allem an einem mangelt es hier nicht: an Öl.

Ein mythisches Gewächs

Isabel steht an einem ihrer Bäume und nimmt eine Olive in die Hand. 80 kg davon, sagt sie, bringt ein einziger Baum in zwei Jahren auf die Waage, und es ist keine Frage: »Aceitunas« sind der **wirtschaftliche Rückhalt** ihrer Farm und der ge-

Picual - die »Königin« der spanischen Oliven

Das Öl der Picual-Olive ist besonders haltbar und macht die Hälfte aller spanischen Oliven aus, was ihr den Spitznamen »Die Königin« einbrachte. Wächst sie in höheren Lagen, ist sie etwas frischer und süßer als in den Tieflagen. Sie stammt vor allem aus der Gegend um Martos, wird aber auch in den Provinzen Córdoba und Granada angepflanzt. Die Frucht ist mittelgroß bis groß, ihr durchschnittliches Gewicht beträgt 3,2 g. Der Ertrag an Öl ist mit durchschnittlich 22 % sehr gut.

samten Provinz. Den Ölbaum umgibt etwas **Mystisches, Lebensspendendes**, er kann mehrere hundert Jahre alt werden und trotzdem Früchte tragen wie in jungen Jahren. Mancher träumt davon, selbst einmal einen Ölbaum zu pflanzen, und genau auf diese Idee kam man hier schon vor über 2500 Jahren, als die Phönizier die ersten Bäume brachten. Besonders die Römer kultivierten in der Folgezeit das Öl und verbesserten die Produktionsmethoden. Händler sorgten per Schiff dafür, dass es im gesamten Römischen Reich verbreitet war und schickten die besten Öle nach Rom. Damals genoss der Ölbaum einen besonderen Ruf und aus seinem Holz entstanden geschnitzte Götterbilder. Die **Olivenhaine waren heilig**; einen Ölzweig bei sich zu führen, galt als Schutz vor Gefahren. Olivenöl diente in der Antike als wichtiges Nahrungsmittel, aber auch damals schon als Medizin, zur Körperpflege und zur Beleuchtung, denn Öllampen waren längst in Gebrauch, als es Kerzen noch gar nicht gab.

Wer denkt, Oliven müssten nur schwarz oder grün sein, der irrt.

Lohnende Adressen rund ums Olivenöl

OLIVENPLANTAGE

Hacienda Madroño
Isabels Rojas Montes' Hacienda bietet auch ein kleines Museum mit traditionellen Gerätschaften, doch ist sie vor allem eine echte alte Finca, die man auf Nachfrage besuchen kann.
Ctra. Santiago de Calatrava, km 9
23600 Martos
Tel. 953 12 98 79
www.cortijoelmadrono.com

OLIVENÖL UND OLIVENÖLPRODUKTE

Aceites La Laguna
Dieses Olivenöl aus der Provinz Jaén gilt unter Kennern als besonders gut. Es lässt Aromen von Tomaten, Artischocken und geschnittenem Gras anklingen. Lieblich und ausgewogen, mit lokaltypischen leicht bitteren und pikanten Nuancen, die sehr gut zu Lamm und Fischgerichten passen. Es wird kaltgepresst aus den Sorten Piscual, Arbequina und Manzanilla hergestellt. Ein weiteres Plus des Olivenölproduzenten: Hier arbeitet seit einigen Jahren die sympathische Deutsche Isabel Hermsdorf, die nach Voranmeldung und je nach Zeit durch die Anlage führt und sehr gut informiert. In dem kleinen angeschlossenen Laden gibt es das Öl auch ungefiltert, was zwar ebenso lecker ist, wegen seines milchigen Aussehens aber nicht in den Export geht.
Camino de la Laguna s/n
23529 Puente del Obispo
Tel. 953 76 51 00
www.aceiteslaguna.com

Im Olivenland

In Reih und Glied stehen die Olivenbäume heute auf den flach gewellten Hügeln der Provinz Jaén, akkurat ausgerichtet, als würde gleich jemand eine Parade abnehmen. Wer etwa zwischen Jaén und Úbeda unterwegs ist, sieht als Abwechslung bestenfalls Strommasten (und riecht die Ölpaste!) und schnell wird klar: Jaén ist **der größte Olivenölproduzent Spaniens und der Welt**, Monokultur pur und dabei dennoch überaus effektiv. Wegen der Subventionen durch die EU wurden Luftaufnahmen von der Provinz gemacht, um die genaue Anzahl der Bäume zu ermitteln. Herausgekommen sind über 60 Millionen!

Die Qualitätsstufen des Öls

Die Phönizier kultivierten das Öl, die Römer und die Araber auch. Letztere nannten die schmackhafte Kost »az-zait« (Olivensaft), woraus später der spanische Name Aceite wurde. Olivenöl wird in verschiedenen Qualitätsstufen verkauft: ►