

Katalonien Tourismus

Auf ins Oliversum - Reisen zu Oliven und Olivenöl

Eva Hakes · Wednesday, November 28th, 2018

Fragen Sie sich auch ab und an, was die Welt im Innersten zusammenhält? So allgemein gestellt ist diese Frage wohl nicht zu beantworten. Ganz anders sieht es aus, wenn wir unser Problem ein bisschen enger fassen. Was hält die Welt der mediterranen Kulinarik im Innersten zusammen? Ganz klar! Das Olivenöl.



Die Landschaft des Priorat ist geprägt von Olivenhainen und Weinterrassen

Das Herz katalanischer Kulinarik

Olivenöl ist in der katalanischen Küche genauso fest verwurzelt, wie die zum Teil Jahrtausende alten Olivenbäume in der katalanischen Erde. Oliven und Olivenöl sind ein Herzstück katalanischer Kulinarik. Nicht umsonst gibt es in Katalonien gleich fünf geschützte Herkunftsbezeichnungen für Olivenöl (DOs) wie wir sie auch aus der Welt des Weines kennen. Die Anwendungsmöglichkeiten des Olivenöls beschränken sich jedoch nicht auf die Kulinarik. Schon seit der Antike wird Olivenöl auch im Beauty- und Wellnessbereich angewandt. Grund genug, die Olivenhaine, Olivenfelder und Ölmühlen Kataloniens einmal näher in Augenschein zu nehmen. Außerdem verraten

wir Ihnen auch, wo sie den Herstellungsprozess von Olivenöl aus nächster Nähe beobachten können. Und falls Sie selber einmal bei der Olivenernte tätig werden wollen? Dann lesen Sie weiter, denn auch für Sie halten wir einige Tipps bereit. Auf ins Oliversum!



Grundnahrungsmittel und Luxus gleichermaßen – Olivenöl

Die tausendjährigen Olivenbäume in Uldecona

Der älteste Olivenbaum Kataloniens wurde vor mehr als 1.500 Jahren gepflanzt. Könnte er sprechen, so hätte er zweifellos eine Unzahl von Geschichten zu erzählen. Aber er schweigt und wir würden seine Geheimnisse niemals erfahren, wenn es nicht das [Museu Natural d'Oliveres Mil·lenàries de l'Arion in Uldecona](#) gäbe. Bei geführten Besichtigungen entdecken Gäste nicht nur die faszinierendsten und ältesten Olivenbäume der Region, sie lernen auch die Landschaft kennen und verstehen. Uldecona beherbergt eine der größten Ansammlungen uralter Olivenbäumen in ganz Europa und hütet außerdem die „Farga I“, einen Oliven-Methusalem, der im Jahr 314 n.Chr. gepflanzt wurde. Die Farga I und ein weiterer mehr als tausendjähriger Olivenbaum stehen als Naturdenkmäler unter besonderem Schutz.

Wir übertreiben nicht, wenn wir behaupten, dass die Schönheit und Ausdruckskraft der alten Oliven von Uldecona keinen Vergleich mit der Schönheit moderner Skulpturen zu scheuen brauchen. Sehen Sie selbst...

Olivenöl und Sterneküche

Falls Sie sich nicht nur für uralte Olivenbäume, sondern auch für den traditionellen

Herstellungsprozess von Olivenöl interessieren, dann ist das folgende Angebot vermutlich ganz nach Ihrem Geschmack: Neben einem Besuch des Olivenhains L'Arion erkunden Sie einen Abschnitt der römischen Via Augusta und erfahren wie eine alte Ölmühle funktioniert. Überdies verkosten Sie unterschiedliche Olivenöle, bevor zum krönenden Abschluss eine Abendessen, in einem der beiden Sternerestaurants von Uldecona ansteht. Weitere Infos gibt es [hier](#).



Auf der Route des Olivenöls kann man auch alte Ölmühlen besichtigen

Das flüssige Gold des Priorat

Der Priorat ist berühmt für seine [Weine](#) und seine [Klöster](#). Darüberhinaus ist die gebirgige Region aber auch Heimat hervorragender Olivenöle. Auf der Route des Olivenöls im Priorat haben Sie die Gelegenheit den Herstellungsprozess von kaltgepresstem Olivenöl in acht unterschiedlichen Ölmühlen kennenzulernen. Selbstverständlich gehören auch hier Verkostungen zum Besuch einer jeden Mühle. In manchen von Ihnen, wird die Olivenölverkostung auch gleich mit einer Weinprobe kombiniert. Das ist zum Beispiel der Fall bei Priorat Natur, in Falset, die ein idealer Tipp für kurz Entschlossene ist. Gruppen bis zu zwölf Personen kommen hier auch ohne Voranmeldung in den Genuss einer Verkostung. Weitere Infos gibt es [hier](#).



Das Gold des Priorat

Molí del Cellar el Masroig

Ebenfalls ein toller Tipp: die Molí del Cellar el Masroig. In dieser kleinen Ölmühle werden die Oliven der Mitglieder der örtlichen Kooperative gemahlen. Die Produktion beträgt etwas 70.000 Liter Olivenöl pro Jahr. Dessen Qualität wurde bei nationalen und internationalen Wettbewerben mehrfach ausgezeichnet. Auch die geführten Besichtigungen sind etwas ganz Besonderes. Besucher erhalten hier nicht nur Einblicke in den Verarbeitungsprozess. Sie können überdies auch im November und Dezember den Bauern bei der Olivenernte helfen. Ganz sicher entsteht auf diese Art ein neues Gefühl für die Kostbarkeit des Öls und eine besondere Wertschätzung der unterschiedlichen Olivensorten. Weitere Infos gibt es [hier](#).



El Molí d'Oli Miró Cubells

Wer die Olivenöl-Produktion im Priorat in all ihren Details kennenlernen möchte, sollte der Molí d'Oli Miró Cubells einen Besuch abstatten. Deren Angebot ist nämlich insofern besonders interessant, als die Besucher zunächst die Olivenbäume und ihre Landschaft bei einem Spaziergang in Augenschein nehmen. Geprägt von Trockensteinmauern, steilen Hängen und Wäldern, hat diese Landschaft nicht nur einen besonderen Reiz, sie hat auch Einfluss auf Geschmack und Qualität des Öls. Bei einem Besuch der verschiedenen Anbaugebiete der Molí d'Oli Miró Cubells, erfährt man außerdem eine Menge über lokale und eingeführte Olivensorten. Im Anschluss daran findet der Besuch der Ölmühle statt und zum Abschluss geht es in den Museums-Laden in Scala Dei, wo eine Verkostung der verschiedenen Olivenöle stattfindet. Weitere Infos gibt es [hier](#).



Initiation in den Genuss von Olivenöl in Gratallops

Der Priorat bietet nicht nur ideale klimatische Bedingungen für den Weinanbau, sondern auch für die Ölproduktion. Da stellt sich doch die Frage, weshalb das, was zusammen wächst, nicht auch zusammen verkostet wird, oder? Diese Frage stellten sich jedenfalls die Inhaber von Gratavinum im Priorat und damit war eine Geschäftsidee geboren. Der Hersteller von Wein und Olivenöl organisiert Verkostungen beider Produkte, die man übrigens sogar kombinieren kann. Dank ihrer tiefen Kenntnisse der Materie, können die Organisatoren ihren Besuchern hervorragend erklären, welche Charakteristika bei einer Ölverkostung bewertet werden. Überdies erfährt man eine Menge über biodynamische Anbauweisen und wer mag, darf auch hier einen Spaziergang durch die Weinberge machen. Weitere Infos gibt es [hier](#).



Wein und Olivenöl lassen sich wunderbar gemeinsam verkosten

Öl mit allen Sinne genießen in Vilademuls

Castel Bardera in der Nähe von Girona ist eine Masía aus dem 18. Jahrhundert, die von dem bekannten Architekten und Designer Rafael Marquina restauriert wurde. (Für diejenigen, denen der Name nichts sagt: Rafael Marquina sind so bedeutende Errungenschaften wie das nicht tropfende Ölkännchen zu verdanken. Offensichtlich hat sich Marquina über einen langen Zeitraum mit Fragen rund ums Olivenöl befasst.) Castel Bardera ist heute ein Hotel, gleichzeitig aber auch eine Wellness-Oase und ein Kulturzentrum.

Olivenöl spielt hier eine ganz besondere Rolle. Sei es als zentraler Bestandteil von Massagen und Beautybehandlungen, sei es als Lebensmittel, das die Kultur des Landes geprägt hat. Rafael Marquina gründete mit Castel Bardera nämlich auch einen Vereins, der sich der Aufgabe verschrieben hat, die kleinen und großen Geheimnisse des Olivenöls einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Daher finden hier immer wieder Workshops rund um die Kultur des Olivenöls statt und natürlich kann man auch die 200jährige Ölmühle der Masia besuchen. Weitere Infos gibt es [hier](#).