

Olivenöl-Tourismus

ÜBER



Foto: Porto Convention & Visitors Bureau

Olivenöl-Tourismus

Mit fruchtigem Aroma, leicht dickflüssig, goldfarben oder grünlich gelb, bitter, pikant oder eher süßlich, mild oder intensiv. So ist das portugiesische Olivenöl.

In Portugal, einem Land unter starkem Einfluss des Mittelmeerklimas, kennzeichnet der Olivenbaum seit undenklichen Zeiten die Landschaft. Die Beschaffenheit der Böden und die klimatischen Unterschiede bestimmen die Arten und Sorten der Olivenbäume und damit die Eigenschaft und Vielfalt der produzierten Olivenöle.

So können wir rund um diese grundlegende Zutat der portugiesischen Küche zur Entdeckung jeder einzelnen der sechs Regionen mit geschützter Ursprungsbezeichnung bei der Olivenölherstellung aufbrechen: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior und Norte Alentejano.

In **Trás-os-Montes**, im äußersten Osten der Region Porto und der Norden Portugals, konzentrieren sich Olivenanbau und Olivenölherstellung hauptsächlich auf das „Terra Quente“ (warmes Land) genannte Gebiet, das sich über die Kreise Valpaços, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Izeda (Bragança) Murça, Alijó, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carraceda de Ansiães, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa und Freixo de Espada bis nach Cima erstreckt. Nach dem Alentejo produziert diese Region das meiste Olivenöl in Portugal, auf einem Land aus Bergen und Schieferhochebenen, rau, aber von großer Schönheit, genau wie die Täler, in denen malerische Flüsse wie der Douro fließen.

An diese Region schließt sich südlich des Douro die Region Beira Interior an, zu der die **Olivenöle von Beira Alta** und **Beira Baixa** gehören. Im Zentrum Portugals gelegen, ist dieses Gebiet von großen landschaftlichen Gegensätzen gekennzeichnet und umfasst insgesamt 24 Kreise, in denen sich im Wesentlichen traditionelle Olivenhaine befinden, die Hänge und Flussufer am Tejo und seinen Nebenflüssen bedecken. Im Norden haben wir eine gebirgige Landschaft, die, je weiter wir nach Süden kommen, immer sanfter abfällt, bis wir, schon am südlichen Ende, auf eine Landschaft mit Großgrundbesitz stoßen, wo der Olivenhain Nachbar von Eichenwäldern ist. In dieser Region können wir das Olivenölmuseum **Museu do Azeite in Belmonte** besuchen und ganz in der Nähe von Idanha-a-Nova das museumswissenschaftliche Olivenölzentrum – **Complexo de Lagares von Proença-a-Velha** (Ölpresenkomplex), der vom Kulturzentrum Centro Cultural Raiano in Idanha-a-Nova wiederhergestellt wurde. In Idanha-a-Velha, einem historischen Dorf, in dem wir jahrhundertealte Olivenbäume vorfinden, müssen wir dann unbedingt die interessante Ölpresse **Lagar de Varas** besichtigen, die vom selben Centro Cultural Raiano restauriert wurde.

Wenn wir dem Tejo Richtung Lissabon folgen, kommen wir zum Ribatejo, eine andere der Regionen in denen Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP) hergestellt wird, die Städte wie Abrantes, Santarém, Torres Novas und

Tomar umfasst. In dieser letzteren, deren Burg und Kloster Convento de Cristo von der Unesco als Welterbe klassifiziert wurden, werden die alten königlichen Ölpresen Lagares d'el-Rei, die aufs zwölfte und dreizehnte Jahrhundert zurückgehen, die Zeit, in der die Stadt Sitz des Templerordens war, zurzeit museumswissenschaftlich aufbereitet.

Weiter Richtung Süden kommen wir zum Alentejo, das Gebiet mit der größten Olivenölproduktion in Portugal, wo wir einen traditionellen, einen halbintensiven und einen intensiven Olivenanbau mit drei DOP-Marken antreffen. Der Norte alentejano (Norden des Alentejo) umfasst ein weites Gebiet, das sich von Portalegre bis Reguengos de Monsaraz erstreckt, zu den Olivenölen von Moura gehören die Produktionen von Moura, Serpa und Vila Verde de Ficalho, und der Alentejo Interior (innerer Alentejo) schließlich umfasst die Kreise Portel, Vidigueira und Torrão. In Moura müssen wir unbedingt das Olivenölmuseum **Museu do Azeite - Lagar de Varas do Fojo** (Ölpresse) aus dem neunzehnten Jahrhundert besichtigen und in Campo Maior die Museumspresse **Lagar-Museu do Palácio Visconde d'Olivã**. Der Alentejo ist die Region der weiten Horizonte, der Kraft der Erde, der Ebenen mit Olivenhainen und Korkeichen, die den Blicken entschwenden. Ebenfalls in dieser Region werden wir die Konservenoliven von Elvas und Campo Maior vorfinden, Tafeloliven von hoher Qualität, die gleichfalls das DOP-Zertifikat besitzen.

Nachdem wir alle oder einige dieser Regionen einschließlich der Algarve, die auch DOP-Olivenöle besitzt, durchstreift haben, haben wir die verschiedenen Arten des portugiesischen Olivenöls genau wie die große Landschaftsvielfalt und das kulturelle Erbe kennengelernt und Erfahrungen gemacht, die uns das Land mit seinen immer nur kurzen Entfernungen ermöglicht. Modernste Olivenhain-Pflanztechniken offenbaren sich, die vielen Ölpresen, die man besichtigen kann, zeigen eine Spitzentechnologie bei der Herstellung, und die hohe Qualität der in Portugal produzierten Olivenöle ist nicht weiter entfernt als eine Probe.

Nicht versäumen

- > die Landwirtschaftskooperativen in vielen Kreisen der DOP-Regionen besuchen, wo man die dort produzierten Olivenöle probieren kann.
- > den Routen folgen, die von vielen Kreisstädten vom Norden bis zum Süden Portugals unter den Produzenten eines Kreises organisiert wurden
- > eine tiborna probieren, ein warmes, in Olivenöl getauchtes Brot, mit dem die Besuche auf den Olivenöl-Routen häufig abgeschlossen werden

NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Olivenölmuseum

Belmonte

www.cm-belmonte.pt

Weitere Informationen:

www.visitalentejo.pt

ANREISE

Flughafen Portela in Lisboa

Flughafen Francisco Sá Carneiro in Porto

Flughafen Faro

Zug (www.cp.pt)

Fernbusse - Rede Expressos: www.rede-expressos.pt