



So weit das Auge reicht,
reihet sich Olivenbaum an
Olivenbaum. Auf unserer
Fahrt von Sevilla
Richtung Cordoba kommt
die weite hügelige
Landschaft einer einzigen
riesigen Olivenplantage
gleich, unterbrochen nur
von einzelnen weissen
Fincas, die in der gleissen-
den Sonne wie Diaman-
ten funkeln.

Basilippo

Mit viel Herzblut und Know-how produzieren in Andalusien kleine Familienbetriebe hervorragende, harmonische Olivenöle, die dem Vergleich mit den Weltbesten durchaus standhalten können.



Die Hacienda Merrha liegt zwischen den kleinen Ortschaften Carmona und El Viso del Alcor in der Nähe von Sevilla. Hier werden die Oliven der 20 Hektar umfassenden Plantage verarbeitet.

Spanien ist einer der grössten Olivenölproduzenten. Vorzügliche kaltgepresste Olivenöle werden auf der Hacienda Merrha hergestellt. Die optimale Verbindung von Tradition und Fortschritt manifestiert sich im intensiven, fruchtigen und harmonisch ausgewogenen Öl.

In der Antike galt der Olivenbaum als heilig, ein Ölzweig mit sich zu führen als Schutz, und die Öllampen sorgten lange vor den Kerzen für Licht. Die Olive und die Ölpresse gelangten schon mit den Römern nach Andalusien. Dank des günstigen Klimas entwickelte sich die Region rasch zum wichtigsten Lieferanten des begehrten Olivenöls. Die Araber nannten das Öl az-zait (Olivensaft), woraus sich aceite, das spanische Wort für Olivenöl, entwickelte. Der Olivenbaum ist eine beeindruckende, genügsame Pflanze, die mit sehr wenig Wasser auskommt, mehrere

hundert Jahre alt werden kann und trotzdem Früchte trägt wie in jungen Jahren. Ein mittelgrosser Olivenbaum liefert jährlich rund 60 Kilogramm Oliven, woraus fünf bis sechs Liter hochwertiges natives Olivenöl hergestellt werden. Aus Andalusien stammt heute 80 Prozent des spanischen und 40 Prozent des insgesamt in der Welt hergestellten Olivenöls. Von den über 50 Millionen Bäumen, die Andalusien's Landschaft prägen, werden jährlich drei Millionen Tonnen Früchte geerntet und aus ihnen 600 000 Liter Olivenöl gewonnen. Die Qualität des andalusischen Oli-

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Für die Olivenernte sind viele helfende Hände vonnöten, denn wenn die Früchte die Farbe von Grün auf Schwarz ändern, müssen sie sofort gepflückt werden.





Rund 60 Kilogramm Oliven können jährlich pro Baum geerntet werden. Die Picolimón ist eine von 240 Olivensorten, die in Spanien kultiviert werden. Diego Vergara zeigt uns, wie früher die Oliven geerntet wurden.

venöls hat sich in den vergangenen Jahren kontinuierlich verbessert und wird nur noch kalt gepresst. Seit dem Jahr 2000 verarbeitet die Familie Morillo in El Viso del Alcor, einem kleinen Ort in der Nähe von Sevilla, unter der Marke Basilippo Oliven zu Öl. In Anbetracht der riesigen Mengen, die in Andalusien produziert werden, ist Basilippo mit seinen 5535 Olivenbäumen, die auf einer Fläche von 20 Hektar stehen, ein Winzling unter den Olivenölproduzenten. Das Kredo des kleinen Familienbetriebes ist denn auch «weniger ist mehr». Basilippo-Öl wird unter strengen ökologischen Auflagen und besonderer Berücksichtigung der Biodiversität des Bodens produziert. Das aus den Sorten Arbequina und Manzanilla de Sevilla hergestellte Öl, das auf der Hacienda Merrha nach neustem Stand der Technik hergestellt wird, hat schon mehrfach internationale Preise gewonnen. So zum Beispiel 2014 einen «Gold Award» an der «New York International Olive Oil Competition». Diego Vergara, der für Verkauf und Marketing zuständig ist,

führt uns durch den Betrieb. Auf der Hacienda gedeihen neben verschiedenen Varietäten-Olivenbäumen auch Zitronen-, Orangen-, und Feigenbäume, mannshohe Rosmarin- und Thymiansträucher und selbstverständlich dürfen im südlichen Spanien auch Palmen nicht fehlen. Topmodern und klinisch sauber ist die Produktionsanlage von Basilippo. Nur eine gute Stunde dauert es, bis aus den am gleichen Tag gepflückten Oliven ein delikates Öl entsteht. Waschen, mahlen, zentrifugieren und schon fließt das flüssige Gold in die Edelstahlkanne. Um das Prädikat «kaltgepresst» zu erhalten, darf die Temperatur bei der Verarbeitung zu keinem Zeitpunkt 27 Grad Celsius überschreiten. Das Topergebnis des Unternehmens, das Basilippo Gourmet, wird ausschliesslich aus Arbequina-Oliven gewonnen. Es ist ein sehr harmonisches, kräuterbetontes Öl, das jeden Salat adelt und auch zu Fisch bestens passt.

Das Olivenöl können Sie unter www.basilippo.com bestellen.

Nur eine Stunde dauert es, bis aus den Oliven das kostbare flüssige Gold entsteht. Schokoladeneis mit Orangenolivenöl verfeinert, ergibt ein besonders aromatisches, cremiges Dessert.

