

Olivenöl: Das grüne Gold Portugals erzählt die Geschichte vom profanen Brennstoff bis zum Gourmet-Olivenöl. Es verbindet die Vergangenheit mit der Gegenwart und ist seit mehr als tausend Jahren das i-Tüpfelchen in der portugiesischen Küche.

Bereits in der Antike ein Symbol für Frieden, Wohlstand und Gesundheit, erfährt man in Portugal zum ersten Mal über den erhaltungswürdigen Status Quo der Ölbäume während des Westgotenreiches, als der sogenannte *Código Visigótico* den ansässigen Bauern unter Androhung von Bestrafung untersagte, Olivenbäume zu fällen, um das Holz als Brennholz zu verwenden. Dass der göttliche Saft mehr ist als profanen Brennstoff, wussten die zwischen dem siebten und dem dreizehnten Jahrhundert in Süd-Portugal herrschenden maurischen Besetzer nur allzu gut. Sie unterstützten die ansässigen Landwirte mit ihrem Wissen über das Kultivieren von Ölbäumen, lehrten sie die Verwendung von Olivenöl für die Zubereitung von Speisen und legten den Grundstein für Olivenöl als mediterran gesundes und kulinarisches i-Tüpfelchen in der portugiesischen Küche.

Nach der christlichen Rückeroberung wurde Olivenöl 1292 zum ersten Mal in Évora als Handelsgut und potenzielles Exportgut deklariert. Von König D. João III 1555 von der Abgabesteuer befreit, expandierte der Olivenanbau unaufhalt-

»Ein Herzens-Projekt wächst jeden Tag!«

Familie Bernhard/Zehnder produziert in der Nähe von Serpa (Alentejo) Bio-Olivenöle ■ von Catrin George

sam. Olivenöl avancierte zum nationalen Grundnahrungsmittel und besetzte während der Renaissance einen beachtlichen Anteil auf dem europäischen und südamerikanischen Markt, was den Preis in astronomische Höhen trieb. Im Jahre 1729 wurde Olivenöl von König D. João V mit einer Sondersteuer belegt, womit er unter anderem das Aquädukt *Aguas Livres* in Lissabon finanzierte. Das Geschäft mit dem *grünen Gold* florierte prächtig. Mit der Einführung von Dampfmaschinen vollzogen die Olivenölproduzenten zum Ende des 19. Jahrhunderts mit 118 im Handelsregister eingetragenen Betrieben und 672 beschäftigten Mitarbeitern den Schritt ins Industriezeitalter – kleine Ölmöhlen, sogenannte *Lagar de Azeite*, nicht mitgezählt. Im Jahre 1954 betrug die landwirtschaftliche Nutzfläche für Olivenanbau 570.000 Hektar, bis zu Beginn der 1960er Jahre die kostengünstigere Herstellung von Spei-

seöl mit alternativen Ölpflanzen – vornehmlich Sonnenblumen und Erdnusspflanzen – die Erzeugung für traditionell gewonnenes Olivenöl mehr und mehr vom Markt verdrängte. Olivenanbauflächen verwaisten, übrig blieben 143.000 Hektar Nutzfläche für die Herstellung von jährlich 9,5 Millionen Liter Olivenöl.

In den letzten zwei Dekaden erlebte die Olivenwirtschaft ein überraschend starkes Comeback. Zurückzuführen auf die weltweit bewusster Einstellung zu gesunder Ernährung, erkämpfte sich Olivenöl langsam seinen einstigen *Gesundmit-Genuss-Status* zurück. Heute zählt Olivenöl aus Portugal zu den Top-Gourmet-Olivenölen weltweit.

Zu den Pionieren auf dem Olivenöl-Gourmet-Sektor zählt die Unternehmerfamilie Bernhard/Zehnder aus der Schweiz, die zum Milleniumswechsel ihren neuen Lebensmittelpunkt im Alentejo auf einem Bauernhof auf dem großen Scheitelhügel *Risca Grande* östlich von Serpa fand. Als die Mitglieder der Familie an der Zufahrt zum Gutshof dem uralten Ölbaum mit dem Spitznamen Mutterschaft – auf portugiesisch *maternidade* –, unter dem einst eine Olivenarbeiterin ein Kind zur Welt gebracht hat, zum ersten Mal gegenüberstanden, wussten sie: Das war genau das Fleckchen Erde, wonach sie suchten!

Erfüllt von der gemeinsamen Vision, 100-prozentige Bioprodukte aus eigenem Anbau zu erzeugen, krempelte die Familie die Ärmel hoch und bescherte dem Olivengut das für Portugal revolutionäre Projekt, ein delikates, sensorisch optimiertes Gourmet-Olivenöl aus Demeter-Oliven zu produzieren. Dieses Ziel hat Familie Bernhard/Zehnder bravourös erreicht und ein portugiesisches Spitzenprodukt kreiert, das die internationale Fachwelt und die Feinschmecker begeistert, und darüber hinaus sämtliche Kriterien für Gesundheit und Genuss erfüllt.

»Ein Herzensprojekt wächst jeden Tag«, reflektiert Andreas Bernhard den betrieblichen Werdegang. Während die



Foto: © Andreas Lahn



Foto: © Besign

Eine Flasche Bio-Olivenöl – produziert von *Olival da Risca*



Foto: © Catrin George

Risca Grande liegt östlich von Serpa (Alentejo)



Foto: © Besign

Das Team von *Olival da Risca*

Flaschenmenge der ersten Olivenernte im Jahre 2000 noch in sein privates Auto passte, produziert das Olivengut heute im Durchschnitt 70.000 Liter Bio-Olivenöl pro Jahr, 95 Prozent davon für den Export.

Familie Bernhard/Zehnder blickt auf siebzehn Jahre Erfolgsgeschichte zurück, erwachsen aus Fleiß und bedingungslosem Familienzusammenhalt: Nach der Bio-Zertifizierung im Jahre 2001, dem Bau des heutigen Ölmühlengebäudes 2003, der Neuanpflanzung junger Bäume 2005 und der Gründung der Firma »RISCA GRANDE Lda.« 2007 stellte der Betrieb 2008 um auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien. Der Familienbetrieb vergrößerte mehrmals seine Anbaufläche, baute eine sechs Kilometer lange Wasserleitung an das Bewässerungsnetz des Alqueva-Stausees und investierte in eine halbautomatische Abfüllanlage. Die Anstrengungen der Familie, ihr Olivengut nachhaltig biologisch-dynamisch zu bewirtschaften, ist in Portugal nach wie vor in dieser konsequenten Umsetzung einzigartig und ein Alleinstellungsmerkmal dafür, dass ein Wirtschaftsunternehmen im Einklang zwischen Mensch und Natur erwachsen kann. Ein Beispiel, das Schule macht. Der Betrieb gilt als ökologischer Vorzegebetrieb.

Nach einem Marken-Relaunch im vergangenen Jahr präsentiert das Team aus fünfköpfiger Familie und weiteren sechs festen Mitarbeitern seine in Portugal einzigartige, exklusive Olivenöl-Kollektion *Olival da Risca* aus Demeter-Oliven diverser Sorten und Kompositionen sowie ein exquisites Sortiment Gourmet-Olivenöl mit Aroma-Flair. Die hierfür verwendeten Aroma-Zutaten wie Kräuter, Knoblauch und Zitrusfrüchte werden eigens auf dem Hof angebaut und genauso frisch geerntet verarbeitet wie die Olivenfrüchte. Die Zeitspanne zwischen Ernte und Pressung beträgt nur wenige Stunden. Die Oliven werden erst in der hofeigenen Mühle gemahlen und anschließend kalt extrahiert, was die Intensität des grünen Goldes in puncto Farbe, Geschmack und Geruch positiv beeinflusst und jedem Olivenöl seine geschmacklich ureigene charakteristische Note verleiht. Das Olivenöl *Olival da Risca* erfüllt den Anspruch »Gesund genießen« zu einhundert Prozent und gehört als kulinarisches i-Tüpfelchen in jede Küche.

INFO:

Wer mehr über Olivenöl und die Produkte von RISCA GRANDE erfahren möchte:
www.olivaldarisca.com

Algarve erkunden und erleben

Ein ReiseJahrbuch von Catrin George

Folgen Sie Catrin George auf einem Ausflug quer durch das Jahr und die Jahreszeiten. Der Kalender gibt die Richtung vor, die zyklisch wiederkehrenden Veranstaltungen die Reihenfolge. Catrin George gibt Informationen und erzählt Hintergründiges zu Gebäuden, lokalen Figuren und Persönlichkeiten.

Am Ende des Buches gibt es einen Service-Teil, um unterwegs klarzukommen mit Bus, Bahn und Inselfähren. Wo gibt es Fahrpläne, welche Speisen und Getränke sind typisch für die Region und sollten auf jeden Fall probiert werden? Welche Bootsausflüge sind wo am Schönsten? Und falls es mal regnen sollte, schauen Sie einfach in die Liste der Museen oder auf die Web-Links zu Tourismus-Büros, Kinos, Theatern etc.

LESUNG am 23.3.2017 um 16 Uhr im HAPIMAG-RESORT der Café-Lounge-Bar in Albufeira-Galé (Algarve).



Das Buch kostet 11,45 € und ist erhältlich beim Reisebuch-Verlag, bei Amazon und der Autorin: catringeorge@yahoo.de
 Die ISBN lautet: 978-1541019492
 (Text: Autorin und Verlag)