

OLI DE MALLORCA

Inhalt

„Oli de Mallorca“ - Flüssiges Gold mit geschützter Ursprungsbezeichnung	1
Charakteristika der mallorquinischen Olivensorten	5
Interessante Fakten rund um Olivenöl	6
Gesunde Ernährung mit Olivenöl aus Mallorca	7
Tourismus: Reisen zum Olivenöl?	8
Themen rund um mallorquinisches Olivenöl	10
Die Erzeuger der D.O. Oli de Mallorca	11
Adressen & Ansprechpartner	14

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

„Oli de Mallorca“ – Flüssiges Gold mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Olivenöl ist ein seit Jahrhunderten geschätztes Naturprodukt aus dem Mittelmeerraum, das geschmacklich abwechslungsreich ist und sich durch seine ungesättigten Fettsäuren und den hohen Gehalt an antioxidativ wirkendem Vitamin E sehr positiv auf die Gesundheit des Menschen auswirkt. Spanien ist der größte Olivenölproduzent und Olivenölexporteur der Welt. Seit den 70er Jahren wird die Qualität und die Herkunftsregion spanischer Olivenöle, analog zur Weinkennzeichnung, durch das Siegel „Denominación de Origen“ (D.O.) geschützt. Es gibt 32 spanische Erntebezirke mit D.O.-Kennzeichnung, der jüngste ist seit 2003 die D.O. Mallorca.

Mallorquina, Arbequina und Picual – so heißen die **Olivensorten**, aus denen das Oli de Mallorca bzw. Oli Mallorquí, das hochwertige mallorquinische Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), entsteht. Bereits der Name „Oli“ gibt einen deutlichen Hinweis auf den Ursprung, denn „Oli“ ist das katalanische Wort für Öl (spanisch: aceite), und Katalanisch neben Spanisch die zweite Amtssprache auf der Insel.

Aus den Oliven der Sorte Mallorquina wird ein Öl gewonnen, das sich durch besondere Milde, Süße und den Geschmack nach reifen Mandeln auszeichnet. Die Sorte Arbequina verleiht dem Öl ein Aroma grüner Früchte, während die Sorte Picual auch einen Anklang von Schärfe und Bitterkeit trägt. Hinsichtlich des Fettgehalts der Olive steht dieser in direktem Zusammenhang zur verwendeten Olivensorte.

Oli de Mallorca

Die Ursprungsbezeichnung (D.O.) Oli de Mallorca garantiert, dass das auf Mallorca produzierte extra native Olivenöl aus Oliven der Sorten Arbequina, Mallorquina oder Picual hergestellt wird.

Die D.O. Oli de Mallorca ist ein Qualitätszertifikat. Alle Bestandteile des Olivenöls werden chemisch und geschmacklich geprüft, und nur die im Rahmen der Ursprungsbezeichnung hergestellten Olivenöle dürfen die Bezeichnung Oli de Mallorca und das entsprechende Siegel tragen.

Die Aufsichtsbehörde „Consell Regulador“ garantiert, dass die Produkte, die von der Herkunftsbezeichnung „Oli de Mallorca“ geschützt sind, alle festgelegten Anforderungen erfüllen.

Der **Geschmack** des mallorquinischen Olivenöls ist sehr vielfältig. Je nach Reifegrad der geernteten Oliven unterscheidet man grundsätzlich zwei Arten: *Frutado* und *Dulce*. *Frutado* schmeckt, wie der Name sagt, fruchtig, und stammt aus der frühen Ernte der grünen Oliven im Monat September. Dieses Öl ist von gelblich-grüner Farbe und kann auch bittere und scharfe Noten enthalten. *Dulce* wird aus reiferen Oliven hergestellt und zeichnet sich durch eine strohgelbe oder goldgelbe Farbe, milden, süßlichen Geschmack aus. Schärfe und Bitterkeit fehlen beim *Dulce* praktisch völlig.

Der Anbau von Oliven und der Konsum des kostbaren Olivenöls haben auf der Insel Mallorca eine lange **Tradition**. Durch die Phönizier und die Griechen gelangte um 1000 v. Chr. der Olivenbaum auf die iberische Halbinsel und weiter nach Mallorca. Mitte des 15. Jahrhunderts war Oli de Mallorca bereits ein gefragter Exportartikel und die größte Einnahmequelle der Gutshöfe auf der Baleareninsel.

Olivenhaine entstanden insbesondere im Norden und im Süden der Serra de Tramuntana, die als ein riesiger Schutzwall gegen die Tramuntana-Winde fungiert. Heute erstrecken sich die **Anbaugebiete** für Oliven und die Herstellung von Olivenöl auf alle Gemeinden der Baleareninsel, wobei sich die Mehrzahl der ölerzeugenden Betriebe in der nördlichen und westlichen Hälfte Mallorcas befinden.

Die Agrarflächen auf Mallorca bestehen vornehmlich aus kalkhaltigen **Böden** von brauner bis hellrötlicher Farbe und von mittlerer bis fester Konsistenz, arm an organischer Materie. Der pH-Wert weist alkalische Tendenzen auf und hat einen hohen Gehalt an kalkhaltigem Karbonat. Feine, sehr fruchtbare Schichten an Tonerde durchziehen die Böden, die vom Wurzelsystem der Olivenbäume bestens durchdrungen werden können, wodurch sich Oliven mit einzigartigen Aromen herausbilden.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Olivenöl diente bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts als Zahlungsmittel für importierte Güter wie zum Beispiel Weizen. Es machte zu Spitzenzeiten 65 bis 80% des mallorquinischen Gesamtexportes aus. Seit November 2003 bürgt das EU-Gütezeichen Oli de Mallorca bzw. Oli mallorquí als **geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)** für die hohe Qualität des Produktes. Es garantiert dem Verbraucher, dass die Herstellung des Extra Nativen Olivenöls (Aceite de Oliva Virgen Extra) ausschließlich auf der Insel Mallorca und nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren aus hochwertigen Oliven erfolgte.



Über die **Qualität** von Olivenöl entscheiden zwei Kriterien: Erstens seine chemischen Eigenschaften wie der Säuregehalt und zweitens seine Geschmackseigenschaften, die von Fachleuten durch eine sensorische Analyse festgestellt werden. Damit ein Öl das Prädikat Extra Nativ erhalten kann, müssen Geschmack und Aroma ausgezeichnet sein und der Säuregehalt darf 1% nicht übersteigen. Zudem stammt dieses Olivenöl aus erster Pressung und wurde bei einer Temperatur unter 27°C kalt gepresst.

Bei Nativem Olivenöl sind die Anforderungen an den Geschmack ebenfalls hoch. Es wird allerdings ein Säuregehalt von bis zu 2% toleriert. Grundsätzlich besteht Olivenöl zu 76% aus der einfach ungesättigten Ölsäure, zu 16% aus gesättigten und zu 8% aus zweifach ungesättigten Fettsäuren.

Definitionen und Beschreibungen von Olivenölen

Natives Olivenöl Extra:	Speiseöl erster Güteklasse – direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischem Verfahren gewonnen. Der Säuregehalt liegt bei unter 1%
Natives Olivenöl:	Speiseöl – direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischem Verfahren gewonnen. Der Säuregehalt liegt bei unter 2%
Olivenöl:	Speiseöl – Raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl

Ein wichtiger Parameter zur Feststellung der Qualität eines Olivenöls ist sein Anteil freier Fettsäuren (gemessen als Ölsäure je 100g). Grundsätzlich weist ein niedriger Ölsäuregrad ein hochwertiges Öl aus, jedoch spielen auch weitere Faktoren bei der Qualitätsbestimmung eine Rolle. Die **chemischen Eigenschaften** von Oli Mallorquí sind folgende:

- Gehalt an freien Fettsäuren unter 0,8%
- Peroxid-Gehalt unter 18 mEq O₂/kg (steht für den Oxidationsgrad zur Produktionszeit)
- K270: nicht über 0,20 (steht für die Frische und Unversehrtheit der Oliven)
- Feuchtigkeit: nicht mehr als 0,1%
- Verunreinigungen: nicht mehr als 0,1%

Bei Ölen, die bis zum Monat Oktober in der Ölmühle verbleiben, wird ein Peroxid-Gehalt von bis zu 20 meq O₂/kg als zulässig angesehen. Die geschmacklichen Unterschiede bei Ölen aus Mallorca manifestieren sich im sensorischen Profil. So dominiert gemäß sensorischer Analyse bei dem mit "fruchtig" bezeichneten Öl eine im Geschmack mandelartige, süßliche und fruchtige Olive. Scharfe und bittere Komponenten sind nur mäßig vorhanden und eine adstringierende Wirkung fehlt völlig

Das mediterrane **Klima** auf Mallorca ist von milden Temperaturen, sanften Wintern und warmen und trockenen Sommern geprägt. Die Temperatur beträgt im Jahresdurchschnitt 17 Grad bei einer Mindestdurchschnittstemperatur von 16,9 und einer Höchsttemperatur von 21,3 Grad Celsius. Die meisten Niederschläge fallen im Herbst (40%), hinzu kommt eine ganzjährig hohe Luftfeuchtigkeit. Für die Entwicklung und insbesondere für die Pflege der Olivenbäume ist dies ein sehr wichtiger Faktor, der sich auf die Erntequalität auswirkt und den Pflanzen hilft, die Trockenperioden zu überstehen.



*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
 Riefstahlstraße 6
 76133 Karlsruhe, Deutschland
 Tel. +49 721 91245-0
 Fax +49 721 91245-188
 info@organize.de
 www.organize.de

Geschäftsleitung
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank
 Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
 Registergericht Mannheim HRB 109883
 Steuernummer 35008-00310
 USt-IdNr. DE 813 455 959

Die **Olivenpflanzungen** auf Mallorca befinden sich in Parzellen unterschiedlicher Höhe, beginnen praktisch auf Höhe des Meeresspiegels und ziehen sich bis 800 Meter hoch in die Berge hinauf. Der Anbau erfolgt oft an Steilhängen in Form von Terrassenbeeten, was einer Geländeerosion vorbeugt. Auf Mallorca gehören die auf Terrassenbeeten gepflanzten Olivenhaine zum charakteristischsten Landschaftsbild. Aufgrund des schwierigen Zugangs zu den Olivenplantagen in den Bergen können nur bestimmte Anbautechniken angewendet werden. Der Ertrag fällt dabei geringer aus, als bei den Olivenhainen in der Ebene. Das führt dazu, dass diese Oliven seit jeher erst geerntet werden, wenn sie einen höheren Reifegrad erreicht haben, als die in der Ebene angepflanzten. Aus ihnen entstehen tendenziell süßliche, milde Öle.

90% der Olivenbäume auf Mallorca sind circa **500 Jahre alt**. Die übrigen Olivenpflanzungen auf Mallorca sind viel früheren Datums und haben nur ein Alter von 5-10 Jahren. Alte Olivenbäume speichern in ihrem Holz eine Fülle an Nährstoffen, die dann genutzt werden, wenn sie Früchte treiben. Aus diesem Grund finden sich in Oliven aus alten Bäumen auch sehr viel mehr Aromen, als in Oliven aus jungen Bäumen. Das Alter der Olivenbäume trägt also zur Bereicherung der vielfältigen Geschmackskomponenten des Oli de Mallorca bei, das im Vergleich zu Ölen aus anderen Anbaugebieten einzigartig ist.



Die **Ernte** der Oliven erfolgt in zwei Reifestufen: Entweder noch grün im September/Oktober oder schwarz im November/Dezember. Durch das milde Klima beginnt die Ernte auf Mallorca früher als in anderen Anbaugebieten. Die Olive ist eine sehr empfindliche Frucht, die bei der Ernte nicht verletzt werden darf, da sonst die Qualität des Öls leidet. Um die beste Ölqualität zu erhalten, sollten

zwischen Ernte und Pressung maximal drei Tage vergehen. Je frischer die Olive gepresst wird, desto größer der Anteil wichtiger sekundärer Pflanzenstoffe wie Phenol und Oleuropein im Öl.

Die Olivenölgewinnung hat sich seit Jahrhunderten kaum verändert: Oli de Mallorca wird nach dem traditionellen **Herstellungsverfahren** bzw. dem so genannten kontinuierlichen Verfahren gewonnen. Die Früchte werden von Hand geerntet und zunächst zu einer Paste aus Fruchtfleisch, Kern, Öl und Fruchtwasser zerquetscht. Diese Paste wird dann auf Korbmatten, den so genannten Capachos verteilt. Nachdem diese aufeinandergestapelt wurden, pressen sie den Saft durch ihr Eigengewicht langsam heraus. Da Öl leichter ist als Wasser, setzt es sich an der Oberfläche ab und kann einfach abgeschöpft werden. Nach einer ersten Filterung wird das Olivenöl direkt naturtrüb abgefüllt oder wahlweise fein gefiltert. Die Qualität ändert sich selbst durch mehrmaliges Filtern nicht. Es ist lediglich eine Frage der Ästhetik, ob man klares oder naturtrübes Olivenöl bevorzugt. Da die Temperatur während der gesamten Verarbeitung nie über 30 Grad steigt, wird das so gewonnene Öl „kaltgepresst“ genannt. Beim kontinuierlichen Verfahren erfolgt eine Zentrifugierung der in der Vorphase gewonnenen Paste. Dies ist nicht nur die schonendere Methode der Ölgewinnung, sondern auch die effizientere: es kann dabei wesentlich mehr Öl in kürzerer Zeit gewonnen werden und die Früchte können aufgrund der kürzeren Lagerzeit zudem frischer verarbeitet werden.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Die **Abfüllung** des Oli de Mallorca geschieht unter Ausschluss von Licht, damit es nicht zur Oxidation der im Öl enthaltenen Fettsäuren kommen kann. Die für den Vertrieb des Olivenöls mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendeten Behälter tragen ein von



der Aufsichtsinstanz nummeriertes und ausgefertigtes Gegensiegel, das am jeweiligen Abfüllort in Übereinstimmung mit den von besagter Aufsichtsinstanz verfügbaren Bestimmungen so angebracht werden muss, dass es nicht ein zweites Mal verwendet werden kann. Auf den Etiketten sind die Angabe der Registernummer des Fabrikanten beim Ursprungsregister sowie alle sonstigen Angaben vorgeschrieben, die die geltende Gesetzgebung hierfür vorsieht.

Die **Farbe eines Olivenöls** kann je nach Sorte und Erntezeitpunkt farblich von hellem Goldgelb bis zu kräftigem Dunkelgrün variieren. Mit der Zeit wird es in der Regel etwas heller, da der grüne Farbstoff, das Chlorophyll, abgebaut wird. Die Farbe eines Öls gibt keinerlei Auskunft über seine Qualität. Ungefiltertes Olivenöl bleibt eine Zeit lang naturtrüb. Später setzen sich die Sedimente am Flaschenboden ab. Die Trübung stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Olivenöl sollte immer frisch, möglichst noch im Erntejahr, genossen werden. Ein gut gelagertes Öl ist jedoch ohne Einbußen an **Geschmack und Duft** bis zu 18 Monate haltbar. Die **Haltbarkeit** hängt dabei vom Anteil an Phenolen und Hydroxytyrosolen ab. Grundsätzlich ist Olivenöl deutlich länger haltbar als andere Pflanzenöle.



organize^{*}
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Charakteristika der mallorquinischen Olivensorten

<p>Pical</p> 	<p>Mittelgroße bis große Frucht mit durchschnittlichem Gewicht von 3,2 Gramm. Sie ist die meistangebaute spanische Olivensorte. Wegen seines Ölsäuregehalts, seines hohen Polyphenolgehalts und der Menge an natürlichen Antioxydantien ist das Öl der Pical-Olive von ausgezeichneter Haltbarkeit.</p> <p>AROMA Abhängig vom Anbaugebiet: aus Tieflagen Tendenz zu angenehm bitterem Geschmack mit einer geringfügig holzigen Note, aus den Bergen frischer und süßer.</p> <p>ERNTE Von September bis Dezember. Der Ertrag an Öl ist mit durchschnittlich 22% sehr gut.</p> <p>VERWENDUNG Da es sich sehr gut erhitzen lässt, eignet sich Pical-Olivenöl gut für Gebratenes, für Fleisch- und Gemüsegerichte. Auch Gemüse und Salate werden durch dieses Öl geschmacklich abgerundet.</p>
<p>Mallorquina (Empeltre)</p> 	<p>Früchte mit länglicher Form, ein durchschnittliches Gewicht von 2,7 Gramm.</p> <p>AROMA Sehr mild, leicht fruchtig und süß, ohne jede Bitterkeit oder Schärfe.</p> <p>ERNTE Von November bis Dezember. Der Ölertrag liegt bei durchschnittlich 18,3%.</p> <p>VERWENDUNG Besonders gut für Dressings, Marinaden und Mayonnaisen geeignet.</p>
<p>Arbequina</p> 	<p>Kleine Frucht, nur wenig größer als die wilde Olive.</p> <p>AROMA Exotisch, Noten von Tomate und frischen Artischocken.</p> <p>ERNTE Frühe Ernte, in tiefen Lagen von Oktober bis November, in höheren Lagen im Dezember. Die Ergiebigkeit dieser Sorte liegt bei durchschnittlich 20,5%.</p> <p>VERWENDUNG Zur Zubereitung von frischem Gemüse, Meeress Früchten und gegrilltem Fisch geeignet, nicht allzu stark erhitzbar.</p>



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Interessante Fakten rund um Olivenöl

- Aus der Europäischen Union stammen 80% des weltweit konsumierten Olivenöls, 70 % dieses Volumens wird innerhalb der EU konsumiert.
- Spanien ist mit einem Anteil von 43% der Weltproduktion der größte Olivenölproduzent und Olivenölexporteur der Welt.
- Es gibt mehr als 1.000 Olivensorten weltweit, etwa 260 davon sind in Spanien beheimatet. Zur Olivenölproduktion werden heute jedoch nur gut zwei Dutzend Sorten verwendet.
- Die Spanier selbst sind die größten Abnehmer ihres Olivenöls. Knapp die Hälfte der in Spanien hergestellten Menge (die Jahresproduktion 2007/08 betrug 1.228.100 Tonnen) wird im eigenen Land konsumiert.
- Spanier haben einen Pro-Kopf-Verbrauch von 15 Litern Olivenöl pro Jahr und liegen damit weltweit an der Spitze. Die Deutschen sind mit knapp einem Liter Pro-Kopf-Verbrauch noch weit davon entfernt.
- Man schätzt, dass es insgesamt mehr als 250 Millionen Olivenbäume in Spanien gibt.
- Olivenbauern brauchen Geduld: Erst nach 6-8 Jahren trägt ein Baum Früchte, erst nach etwa 40 Jahren schmecken die Oliven richtig gut.
- Ein Olivenbaum trägt pro Jahr ca. 20 kg Früchte.
- Je nach der Qualität des Öls werden zwischen 4,5 und 8 Kilogramm Oliven für die Herstellung eines Liters Olivenöl benötigt.
- Schon Erzherzog Ludwig Salvator von Österreich rühmte in seinen Schriften aus dem 19. Jahrhundert die Qualität des mallorquinischen Olivenöls und empfahl es für Salate und aufs Brot.
- Olivenöl hat mit einem Anteil von 80% mehr einfach ungesättigte Fettsäuren als jedes andere Öl oder Fett.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Gesunde Ernährung mit Olivenöl aus Mallorca

Zahlreiche medizinische Studien haben die **gesundheitsfördernde Wirkung von Olivenöl** nachgewiesen und die so genannte „Mittelmeerkost“ hoch gelobt. Damit ist eine ausgewogene, genussvolle Ernährung gemeint, bei der Obst, Gemüse, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte den größten Teil der täglichen Nahrung ausmachen und Olivenöl die Hauptfettquelle darstellt. Der tägliche maßvolle Verzehr von Milchprodukten sowie mehrmals pro Woche Fisch und Geflügel in überschaubaren Mengen gehören ebenfalls dazu. Rotes Fleisch und Zucker sollten vermieden werden.

Es ist belegt, dass durch Einhaltung dieses Speiseplans und den Verzehr von hochwertigem Olivenöl das Risiko von Herzerkrankungen, Arteriosklerose, Diabetes Typ 2 und einiger Krebserkrankungen sinkt. Die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit bzw. den Stoffwechsel sind dem **hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren** im Olivenöl (80%) zuzuschreiben. Olivenöl ist zudem sehr vitaminreich. Es enthält die Vitamine A, D, K und sehr viel Vitamin E, das als „Radikalfänger“ gilt.

Die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit sind wichtig, aber mindestens genauso wichtig ist der vielfältige Geschmack des Oli Mallorquí, der es erlaubt, die Öle für unterschiedlichste Zwecke zu verwenden. Durch seine immense Aromenvielfalt sind der Kreativität bei der **Verwendung** von Oli de Mallorca keine Grenzen gesetzt. Nicht nur für kalte Speisen und Dressings, auch zum Dünsten und Braten eignen sich die meisten mallorquinischen Olivenöle sehr gut, denn sie sind bis maximal 190 Grad hitzebeständig. Nicht zuletzt verfeinert Olivenöl Brotteige, Desserts, Eiskreationen und sogar Cocktails.

Die Mallorquiner verwenden ihr Olivenöl seit Jahrhunderten zum Verfeinern ihrer Speisen und auch in der Spitzengastronomie ist das „flüssige Gold“ nicht wegzudenken. Spezialisten für die Verwendung von Olivenöl auf der größten Baleareninsel sind unter anderem die derzeit vier Sterneköche der Insel, darunter der hier geborene Tomeu Caldentey, der die **traditionelle Inselküche** modern interpretiert, oder der Deutsche Josef Sauerschell, der in seinen zweiwöchentlich wechselnden Menüs vor allem das Olivenöl von Solivellas verwendet und seine Kreationen von der Vorspeise bis zum Dessert damit verfeinert.

Empfehlenswerte Restaurants auf Mallorca:

Gerhard Schwaiger
Restaurant Tristán in Puerto Portals
www.grupotristan.com

Tomeu Caldentey
Molí d'en Bou in Sa Coma
www.esmolidenbou.es

Rafael Sánchez
Restaurant Plat d'Or im Arabella Sheraton in
Palma

Josef Sauerschell
Restaurant Es Racó dès Teix in Deià
www.esracodesteix.es



organize^{*}
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Tourismus: Reisen zum Olivenöl?

Auf Mallorca sind der Anbau von Oliven und die Herstellung von Olivenöl tief in der landwirtschaftlichen Tradition verwurzelt und haben ein einzigartiges Landschaftsbild geprägt - vor allem in der Serra de Tramuntana. Über Jahrhunderte hinweg hat die Natur die Stämme der Olivenbäume modelliert und daraus Kunstwerke erschaffen. Der Olivenbaum ist einer der emblematischsten und ertragreichsten Bäume des gesamten Landes, und die Olive ist seit Jahrhunderten das wichtigste landwirtschaftliche Produkt für die Wirtschaft der Insel.

Die zum Teil über 500 Jahre alten Olivenbäume sind Naturmonumente, die von den Mühen und der Leidenschaft der mallorquinischen Landwirte zeugen, die aus den Früchten das wertvolle Oli de Mallorca herstellen. Zudem waren und sind die



Olivenbäume eine Inspiration für Maler und andere Künstler, die sie in Gemälden, Fotografien, Liedern und Gedichten verewigen. Nicht zuletzt trägt der Konsum des Oli Mallorquí dazu bei, dieses Erbe zu erhalten.

Auch touristisch werden die Olivenhaine immer interessanter, und es gibt inzwischen eine Vielzahl origineller Aktivitäten, die Reisenden faszinierende Einblicke in die Landschaft der mallorquinischen Olivenhaine und die Welt des Olivenöls gewähren. Es gibt mehrere Wanderrouen auf der Insel, die Besucher an malerischen Olivenhainen und uralten, besonders individuell gewachsenen Exemplaren vorbei führen. Dabei gibt es entlang dieser Routen nicht nur die beeindruckenden Naturkunstwerke zu sehen,

auch historische Ölmühlen, zeitgenössische Produktionsstätten, umwerfende Aussichtspunkte und hübsche Restaurants, in denen man mit Oli de Mallorca zubereitete Gerichte genießen kann, können angesteuert werden.

Mallorcas schönste Olivenbäume

Es Camell

(auf dem Gehöft von Cas Avinyons am Camí de Muleta)

Die fantastischen Formen des „Kamels“ verzaubern den Betrachter. Die Ortsbewohner haben dem Olivenbaum diesen Namen gegeben, aber je nach Betrachtungswinkel lässt sich auch eine Schlange erkennen, die ein Beutetier verschlingt, oder ein chinesischer Drache, der sich zum Angriff rüstet.

Olivera de Cort

(in der Mitte des gleichnamigen Platzes in Palma, vor dem Rathaus)

Vor einigen Jahren wurde dieser schöne Baum von einem Gehöft in Pollensa in die Hauptstadt gebracht und auf den Rathausplatz umgepflanzt, als Symbol für „Frieden und Verbundenheit mit der Erde“. Dieser Baum ist im Naturschutzgesetz 6/1991 für einzigartige Bäume katalogisiert und geschützt.

Sa Madona des Barranc

(in der der Schlucht von Biniaraix)

Der hundertjährige Baum mit gewundenen Formen erscheint wie der Schutzherr der zahlreichen Wanderer, die alljährlich den beliebten und schönen Ausflug durch die Schlucht von Biniaraix unternehmen.

Na Flamarades

(auf dem Gehöft von Son Brull in Pollensa)

Aus der Nähe gesehen glaubt man, sich in Dantes Hölle zu befinden, denn die „Flammen“ dieses Baumes sind wahrhaft faszinierend. (Bild auf dieser Seite)



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Unter www.illesbalearsqualitat.es sind Hotels, Fincas, Restaurants und Geschäfte verzeichnet, die ihre Angebote an dieser touristischen Nische ausgerichtet haben. Zudem werden hier verschiedene Olivenöl-Touren als fertige Ausflugs-Pakete in deutscher Sprache angeboten. Der ideale Zeitpunkt für eine Reise ist übrigens zwischen September und Januar, der Erntezeit der Oliven auf Mallorca.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Themen rund um mallorquinisches Olivenöl

- **Kochen mit Olivenöl**

Geschmacksategorien, Informationen über Garmethoden, Anwendung verschiedener Ölsorten und deren Erhitzbarkeit, Rezepte von gängig bis ungewöhnlich – z.B. Eiskreationen oder Desserts mit Oli de Mallorca.

- **Gesunde Ernährung mit Olivenöl**

Präventive Kost gegen Herzerkrankungen, Krebs und Diabetes Typ 2 durch die Stoffe Oleacanthol, Oleuropein, Polyphenole und einfach ungesättigte Fettsäuren.

- **Olivernte und Ölproduktion**

Zwischen November und Dezember liegt die Haupterntezeit der mallorquinischen Oliven, Ernte, Pressung, Abfüllung und Qualitätskontrolle können bei einem oder mehreren Herstellern der D.O. Oli de Mallorca erlebt werden – entweder bei einem großen Hersteller, der mit vielen technischen Hilfsmitteln arbeitet (Aubocassa), oder bei einem Kleinstbetrieb wie Olis de Jornets, wo alles von Hand funktioniert.

- **Freiluftmuseum der Natur**

Wanderungen entlang der mallorquinischen Oliventerassen – 20.000 laufende Kilometer von Steinmauern und jahrhundertealte Bäume in malerischen Hainen. Der Weg führt vorbei an beeindruckenden Aussichtspunkten, Olivenmühlen und Restaurants, in denen mit Oli mallorqui zubereitete Gerichte serviert werden.

- **Olivenöldegustation**

Olivensorten und -öle bieten eine enorme Geschmacksvielfalt, aber wie verkostet man eigentlich ein Olivenöl? Wie entfalten sich Geschmack und Geruch ideal? Dabei spielt das Degustationsgefäß, aber auch die Temperatur des Öls und viele andere Faktoren eine Rolle. Mit der richtigen Vorgehensweise entfalten sich Farbe, Aroma und Geschmack von kräuterartigen, bitteren und scharfen Grüntönen bis hin zum süßen, geschmeidigen Gelb reifer Fruchtaromen: Tomaten, Äpfel, Bananen, sogar Kiwi und Grapefruit kann man bei einigen Olivenölsorten herausschmecken.

- **Kosmetische Anwendungen mit Oliven und Olivenblättern**

Schon Griechen, Römer, Araber und Juden verwendeten es zur Heilung von Wunden oder zur Herstellung von Seife oder Parfüm. Heute stellt Oliveda auf Mallorca verschiedene kosmetische Produkte aus Oliven, Olivenblättern und Kernen her. Gründer Thomas Lommel ist 1997 dem Zauber des Olivenbaumes erlegen und schreibt mit seiner grünen Idee und den Oliveda-Produkten längst schwarze Zahlen.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Die Erzeuger der D.O. Oli de Mallorca

**AGROTURISMO ROQUETA SL**

Predio Roqueta, s/n
E- 07519 Maria de la Salut
Tel. +34-607 161853

Kaltgepresst und auf natürlichem Wege weiterverarbeitet werden die extra nativen Olivenöle von Roqueta hergestellt. Das Öl ist von leuchtend grüner Tonart und sehr fein im Geschmack. Es enthält eine ausgewogene Note an Bitterstoffen, ist fruchtig bis pikant und wird ausschließlich aus Arbequina-Oliven gewonnen.

**AUBOCASSA**

Kontakt: Mateu Reus
Finca Aubocàsser
Camí de Son Fangos, km 7
E - 07500 Manacor
Tel. +34-679 51 68 63
www.aceitesdauro.es

Rund 8.000 Olivenbäume bei Manacor liefern die Früchte, aus denen das Olivenöl der Marke Aubocassa entsteht. Es ist ein reinsortiges Öl und besteht aus Arbequina-Oliven. Es wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, u.a. wurde es vom Magazin „Der Feinschmecker“ 2007 zum Besten Olivenöl der Kategorie Extra Virgin gewählt und erhielt im selben Jahr zwei goldene Sterne bei den britischen Great Taste Awards. Das Aubocassa-Öl wurde zudem bei der Gala zur Verleihung der Nobelpreise in Schweden im Menü 2009 verwendet.

**CALA MURTA, S.L**

OLIV-ART
Kontakt: Cati Oliver
Ctra. Palma-Artà 47
E - 07500 Manacor
Tel. +34-647 81 98 64
Fax +34-971 55 52 89

Alle drei mallorquinischen Olivensorten Picual, Arbequina und Mallorca tragen zum ausgewogenen Geschmack dieses feinen Oli de Mallorca namens „Essencial“ von der Finca Son Fangos in Manacor bei.

**ES VERGER SAT**

Producció ecològica
Kontakt: Miquel Fullana
S'Hort d'es Verger, s/n
E - 07190 Esporles
Tel. +34-971 61 92 20/
+34-609 900 611

300, 400, 500 Jahre alt sind die Olivenbäume auf dem Anwesen von Es Verger. Das hier nach ökologischen Maßstäben produzierte Olivenöl (1.500 Liter pro Jahr) wird aus allen drei mallorquinischen Olivensorten Picual, Arbequina und Mallorca hergestellt. Um ohne chemische Hilfsmittel auszukommen, hängt Besitzer Miquel Fullana Fio Insektenfallen mit Pheromonen in die knorrigen Olivenbäume.



organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

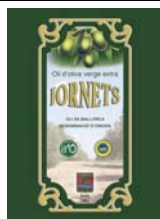
Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank
Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

**JOSEP CAMPINS REYNÉS**

Kontakt: Josep Campins Reynés
 Sa Font Garrover-
 camí de Santa Llúcia
 Mancor de la Vall
 Tel. +34-971 50 19 70

Im Tal von Sa Font Garrover besitzt die Familie Campins eine kleine Ölpresse, mit deren Hilfe sie Olivenöl aus der Sorte Mallorquina herstellt. Im zur Finca gehörenden Olivenhain von La Tanca de s'Atzeroler stehen Dutzende von tausendjährigen Olivenbäumen mit außergewöhnlichen Formen. Viele Maler und Fotografen kommen jedes Jahr hierher, um die prächtigen Bäume fotografieren bzw. malen zu dürfen.

**OLIS DE JORNETS**

Kontakt: Mariano Planas Gual de
 Torrella
 Predio Jornets
 E- 07140 Sencelles
 Tel: +34-971 72 58 15
 www.olisdejornets.com

Das Olivenöl von Jornets wird aus Oliven der Sorte Picual hergestellt.

**OLI SOLIVELLAS**

Kontakt: Sebastian Solivellas
 Finca Es Guinyent
 Ctra. Vella de Pollença,
 Poligon 6 parcela 41
 E - 07410 Alcudia
 Tel. +34-971 54 57 22 /
 667 439 102
 www.olisolivellas.com

Solivellas ist ein Familienbetrieb. Die Haine liegen im Nordosten Mallorcas direkt am Meer, was das Terroir entscheidend beeinflusst. Dieses Olivenöl wird aus Arbequina- und Picual-Oliven gewonnen, ist sehr mild im Geschmack und dadurch hervorragend für die Verfeinerung von Salaten, Gemüse oder Fisch geeignet. Oli Solivellas wurde 2008 vom Feinschmecker zu den 200 besten Ölen aus der ganzen Welt gezählt.

**OLIS PIRIS**

Kontakt: José Piris Obrador
 C. Menorca s/n
 E - 07030 Campos
 Tel. +34-971 65 00 70

Das Olivenöl von Piris wird auf der Finca Son Olivaret in Campos aus der Olivensorte Arbequina gewonnen. Der Name Piris steht übrigens auch für eine Mallorquinische Käsespezialität, die während des Reifeprozesses mit Olivenöl abgerieben wird.



organize*
 COMMUNICATIONS
 Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
 Riefstahlstraße 6
 76133 Karlsruhe, Deutschland
 Tel. +49 721 91245-0
 Fax +49 721 91245-188
 info@organize.de
 www.organize.de

Geschäftsleitung
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank
 Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
 Registergericht Mannheim HRB 109883
 Steuernummer 35008-00310
 USt-IdNr. DE 813 455 959



OLIS SOLLER

Kontakt: Jose Piñel
Ctra. De Fornalutx, 8
E - 07100 Sóller
Tel. +34-971 63 02 94

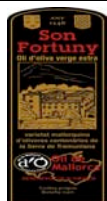
Das Olivenöl "Olis Soller" ist ein sanftes und geschmacklich sehr ausgewogenes Olivenöl. Durch die Verwendung aller drei mallorquinischen Olivensorten Picual, Arbequina und Mallorquina entsteht ein ausgesprochen positives Gleichgewicht der Geschmackseigenschaften bitter, pikant und süß. Es verströmt einen leichten Duft von frischem Laub und Gras und Aromen von Tomaten, Nüssen und Artischocken.



OLIERA DE SON CATIU, SAT

Ctra. Inca-Artà
Rotonda Llubí Muro
E - 07300 Inca
Tel. +34-971 50 00 01
Fax +34-971 50 00 01
www.soncatiu.com

Die kleine Ortschaft Son Catiu befindet sich zwischen Inca und Llubí. Die gleichnamige Olivenpresse wurde erst im Oktober 2008 eingeweiht und ist mit einer Leistung von ca. 4.500 kg Oliven pro Stunde die größte Presse auf der ganzen Insel.



SON FORTUNY GALATZÓ, SAT

Kontakt: Pedro Alemany
E - 07192 Estellencs
Tel. +34-971 61 86 14/
+ 34-687 04 77 77

Galatzó ist eine malerische Berglandschaft im Südwesten der Insel zwischen Santa Ponsa und Paguera. Hier gedeihen die Oliven der Sorte Mallorquina, aus denen das wertvolle Öl der Finca Son Fortuny gewonnen wird.

Alle Öle der hier vorgestellten Erzeuger können bei Organize zur Verkostung angefordert werden.

organize*
COMMUNICATIONS
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
Riefstahlstraße 6
76133 Karlsruhe, Deutschland
Tel. +49 721 91245-0
Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
Registergericht Mannheim HRB 109883
Steuernummer 35008-00310
USt-IdNr. DE 813 455 959

Adressen & Ansprechpartner

Consell de Mallorca

Departament d'Economia i Turisme
 Plaça de l'Hospital, 4
 Edifici de la Misericòrdia
 E - 07012 Palma
 Telefon: + 34 971 21 95 00
 Fax: + 34 971 17 35 73
www.conselldemallorca.net
www.infomallorca.net



Consell de Mallorca

■ Departament d'Economia i Turisme



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Agricultura i Pesca
 C/ d'Eusebi Estada, 145
 E - 07009 Palma
 Telefon: + 34 971 17 61 00
 Fax: + 34 971 17 61 59
www.illesbalearsqualitat.cat



Aufsichtsbehörde

Consell Regulador de la Denominación d'Origen Oli de Mallorca

C. Foners, n. 10 - 1er.pis - despatx 112
 E - 07006 Palma
 Telefon: + 34-696 327 704
 Fax: +34-971 78 46 64
 E-Mail: do_olidemallorca@hotmail.com
www.illesbalearsqualitat.es



Pressebüro Oli de Mallorca

Organize Communications
 Ana Margareto / Cornelia Zeiger
 Riefstahlstr. 6, 76133 Karlsruhe
 Tel. + 49-721 912 45 174
 E-Mail: c.zeiger@organize.de
www.organize.de

organize*
 COMMUNICATIONS
 Karlsruhe Zürich Kitzbühel

*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH
 Riefstahlstraße 6
 76133 Karlsruhe, Deutschland
 Tel. +49 721 91245-0
 Fax +49 721 91245-188
info@organize.de
www.organize.de

Geschäftsleitung
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe
 Registergericht Mannheim HRB 109883
 Steuernummer 35008-00310
 USt-IdNr. DE 813 455 959