



# Extremadura: unser Geschmack



102

www.frutas-hortalizas.com



Das Obst aus der Region Extremadura zeichnet sich durch seine hohe Qualität und seinen hervorragenden Geschmack und Duft aus. Es wird unter Wahrung der Umwelt angebaut und erreicht dank der hohen Anzahl an Sonnenstunden in der Region einen hohen Süßegrad und eine intensive Färbung. Das Obst aus Extremadura gewinnt mit jedem Jahr mehr Freunde.

In der letzten Saison hat Extremadura eine Rekordernte mit mehr als 250.000 t Obst eingefahren. Die Region hat 20.000 ha Obstplantagen, in denen vor allem Kernobst wächst. In den letzten Jahren hat eine Umorientierung nicht nur bei den beliebtesten, widerstandsfähigsten und produktivsten Arten sondern auch z.B. bei den Aprikosen stattgefunden. Das Steinobst wird vor allem an den Uferebenen des Guadiana und im Norden von Cáceres angebaut. Hier wachsen auf 7.000 ha Kirschen. Weitere in Extremadura angebaute Früchte sind: Nektarinen, Pflaumen, Pfirsiche, Birnen und Aprikosen.

Die Steinobstproduktion Extremaduras ist eindeutig auf den Export ausgerichtet.

Hervorzuheben ist außerdem die zunehmende Durchsetzung von Genossenschaften wie der Obstkooperative Valle del Jerte. Der Sektor der verarbeiteten Früchte und Gemüsesorten befindet sich noch in den Kinderschuhen, obwohl er zunehmend an Bedeutung gewinnt und Wohlstand schafft, indem er den Produkten zusätzlichen Wert gibt, Arbeitsplätze schafft und Investitionen in die Pionieranlagen der Region mit sich bringt. Extremadura hat sich als eines der jüngsten Produktionsgebiete fest vorgenommen, sich mit Qualität gegenüber seinen Wettbewerbern zu behaupten.

### Integrierte Produktion

Extremadura war die erste Region, die die Produktion ganzheitlich bis zur Vertriebsphase regulierte. Heute deckt die zertifizierte Anbaufläche mit Integrierter Produktion hier bereits 82% des Steinobstes (Birnen: 60%) ab.

An Gemüse werden insbesondere Tomaten für verschiedene Zwecke in der verarbeitenden Nahrungsmittelindustrie angebaut. 2005 lag die Tomatenproduktion mit dieser Bestimmung bei 2,2 Mio. t. Damit ist Extremadura mit einer Anbaufläche von 29.000 ha der größte Tomateproduzent des Landes und die einzige Region der Welt, in der in den letzten sechs Jahren ein Anstieg des Tomatenanbaus verzeichnet wurde.



Die Region hat 20.000 ha Obstplantagen, in denen vor allem Kernobst wächst. In den letzten Jahren hat eine Umorientierung vieler Sorten stattgefunden.





Eine Region die  
allen, die das  
Besondere suchen,  
Qualität und Vielfalt  
bietet.

Weitere wichtige Gemüseerzeugnisse der Region sind die Melone und die Paprika, die zu dem Paprikapulver Pimentón verarbeitet oder getrocknet als ñoras in die Geschäfte kommt. Sie werden gerne als Gewürz in der spanischen und südländischen Küche eingesetzt und haben in dem Landstrich der Vera eine eigene Qualitäts- und Ursprungsbezeichnung.

Die Qualität der hiesigen Produkte ist der Kombination aus autochthonen, in Jahrzehnten Erfahrung perfektionierten Verfahren und den Vorteilen der neuartigen, modernen Techniken, sprich: der Anwendung des jeweils Besten aus Vergangenheit und Gegenwart auf die hervorragenden Rohstoffe dieser wohlwollenden natürlichen Umgebung zu verdanken. Das Bestreben, diese Schätze zu schützen, hat die Regionalregierung Extremaduras dazu gebracht, auf Ursprungsbezeichnungen als international anerkannte Garantiemechanismen zu setzen, die sicherstellen, dass bei der Produktion dieser Erzeugnisse nur die besten Rohstoffe und die typischen, traditionellen Methoden der Region



verwendet werden. Diese so ausgezeichneten Produkte sind von Fachleuten und Verbrauchern gleichermaßen geschätzt.

Die Realität und der Geist Extremaduras lassen sich schwer beschreiben - man muss ihre vielfältigen, schönen Landschaften, ihre Menschen, ihre Naturprodukte und natürlich ihre Gastronomie einfach selbst erleben. Eine Region die allen, die das Besondere suchen, Qualität und Vielfalt bietet. Die riesige Ausdehnung der Region geht mit ihrem enormen Angebot einher. Es lohnt sich, ihre Produkte mit Spezifischer und Ursprungsbezeichnung oder Geschützter Geographischer Angabe zu entdecken. Einen Einblick in diesen Genuss geben die Kirschen mit der GUB Cereza del Jerte oder das würzige Paprikapulver Pimentón de la Vera.

Extremadura empfängt ihre Besuche mit einer üppigen Auslese, um die schönsten Seiten dieser Region kennen zu lernen.

An Gemüse werden insbesondere Tomaten für verschiedene Zwecke in der verarbeitenden Nahrungsmittelindustrie angebaut.

# Alle wollen Picota- Kirschen sein. Aber nur eine ist echt

Die Ursprungsbezeichnung "Cereza del Jerte" schützt ausschließlich frische Tafelkirschen mit hervorragender Qualität. Ihr einzigartiger Geschmack und ihr saftig-festes Fruchtfleisch machen die Jerte-Kirschen so beliebt.

Ihr Anbaugebiet liegt im Norden der Provinz Cáceres in den Bezirken Valles de Jerte, La Vera und Ambroz. Diese einzigartige Region bietet zahlreiche Mikroklimas, viel Sonne, reichlich reines Wasser und eine Erde, die Generation um Generation von Menschenhand angereichert wurde.

Umweltfaktoren wie die selbst im Sommer hohe Luftfeuchtigkeit, die Talwinde, die Ausrichtung, die durchschnittliche jährliche Sonneneinstrahlung, die Höhenlage, die mikroklimatische Vielfalt oder die gesunde Säure der Böden machen diese Regionen zu einem ebenso einzigartigen wie perfekten Anbaugebiet für Kirschen.

Die meisten durch die Ursprungsbezeichnung geschützten Sorten fallen unter den Namen "Picota del Jerte". Diese Kirschen verlieren ihren Stiel auf natürliche Weise bei

dem Ernteprozess. Diese Gruppe macht mehr als drei Viertel der hiesigen Ernte aus und umfasst die Untersorten "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" und "Pico Colorado". Dazu kommt eine besondere Sorte, die ihren Stiel behält, namens "Navalinda".

Sie alle sind süß und harmonisch säuerlich, außen mehr oder weniger leuchtend rötlich, mit rotem, festem, knackigem Fruchtfleisch und je nach Sorte rotem bis farblosem Saft.

Die sorgfältige und vorsichtige Ernte dieser Kirschen erfolgt stets mit traditionellen Methoden, d.h. Frucht für Frucht von Hand, um die Jerte-Kirsche nicht zu beschädigen.

Kirschen sind reich an Vitamin K, A und C und haben viel Kalzium, Eisen, Kalium, Phosphor und Ballaststoffe. Zudem hält der Verzehr von Kirschen jung, denn sie wirken den Stoffen, die für die Hautalterung verantwortlich sind, entgegen. Außerdem sind sie ein hervorragendes Hausmittel gegen Entzündungen und Arthritis, beugen Knochenbeschwerden vor und regen den Stoffwechsel und die Flüssigkeitsausscheidung an.

Sie sind in ihrer Reifezeit von Mitte Juni bis Anfang August in den Obstgeschäften erhältlich.

Sie wissen ja,... die beste Kirsche kommt aus dem Jerte-Tal - und wenn sie Picota heißt, umso besser!



[www.cerezadeljerte.org](http://www.cerezadeljerte.org)

CEREZA DEL JERTE, CRDO..... 199





Foto: Turespanta