



# País Vasco:

traditionelle, gesunde  
Leckerbissen

*País de Vizcaya*



134

[www.frutas-hortalizas.com](http://www.frutas-hortalizas.com)



Das traditionell von der Viehzucht geprägte Baskenland hat in den letzten Jahren wichtige Impulse im Bereich Obst- und Gemüseanbau erhalten. Dies zeigt sich an der Einführung moderner Anbautechnologien von Seiten zahlreicher Landwirte wie klimatisierte Gewächshäuser oder Hydroponie, und in der Wiederentdeckung traditioneller Produkte für Ursprungsbezeichnungen wie dem Paprika aus Guernica, der roten Peperoni aus Ibarra und den großen baskischen Tomaten.

Das Baskenland an der Nordküste Spaniens hat über 3.000 ha Gemüse-Anbaufläche, auf der insbesondere Trockenbohnen wachsen. An Ertrag stehen dagegen Batavia-Salat und Salattomaten (große und gefurcht) an erster Stelle. Das wichtigste Obst der Region ist der Apfel, der vor allem für den Apfelwein Sidra bestimmt ist. Außerdem wachsen hier Konferenzbirnen, die zunehmend von Kiwis verdrängt werden.

Im Baskenland ("Euskadi") ist die Gastronomie Teil der Kultur, des Alltags und des Miteinanders. Dieser Facette liegt die herausragende Qualität der Lebensmittel und Getränke in den Geschäften der Region sowie das Können und die Sorgfalt der Erzeuger, die es verstanden haben, Tradition und Innovation zu vereinen, zugrunde. Wer den Stil und die Küche des Baskenlandes kennt, kann sicher sein, dass die lokalen Lebensmittelerzeugnisse auch in Zukunft höchsten Ansprüchen gerecht werden dürften.

Zur Auszeichnung der baskischen Produkte mit besonderer Qualität und Persönlichkeit wurde 1989 die Marke Eusko Label als Kennzeichen für Nahrungsqualität ins Leben gerufen. Darunter fallen die Bohnen Alubias de Euskadi (mit den Sorten Alubias Tolosa, Alubia Pinta Alavesa und Alubia de Guernika), die Kartoffel Patata de Alava, Paprikas Pimiento de Guernika, roten Peperoni Guindillas de Ibarra und die Tomate de calidad de Euskadi.

Die steigende Nachfrage nach hochwertigen Produkten hat ferner zu einem schnellen Anstieg der ökologischen Landwirtschaft im Baskenland geführt. Diese Nahrungsmittel sind an dem entsprechenden Etikett zu erkennen, das die Einhaltung der ökologischen Produktionsvorgaben bescheinigt.



Wer den Stil und die Küche des Baskenlandes kennt, kann sicher sein, dass die lokalen Lebensmittelerzeugnisse auch in Zukunft höchsten Ansprüchen gerecht werden dürften.

