



# Castilla-La Mancha:

extensiver und  
vielseitiger Obst- und  
Gemüseanbau



Hier wird vor allem  
extensiver,  
bisweilen  
industrieller Anbau  
betrieben.

Die weitläufige Region Kastilien - La Mancha gehört zur der Hochebene im spanischen Inland, die als Meseta Castellana bekannt ist. Hier wird vor allem extensiver, bisweilen industrieller Anbau betrieben. Diese Gegend ist im Wesentlichen eine ausgedehnte Ebene, wenngleich sie auch gebirgige Abschnitte wie die Cordillera Central (im Norden), das Sistema Ibérico (im Nordwesten), die Sierra Morena und die Toledo, im Süden, aufweist. Kastilien-La Mancha hat drei Nationalparks und mehrere landschaftlich interessante Naturräume.



Das mediterrane Klima mit kontinentalen Einflüssen ist durch geringe Niederschläge und im Winter kühle und im Sommer warme Temperaturen geprägt. Die späten Frosteinbrüche im Frühling sind ein Handicap für die Obstproduktion, aber es gibt kleine Bereiche, wie El Bierzo, die Täler von Salamanca, Ávila, Toledo oder Burgos, deren eigenes Mikroklima den Anbau auf lokaler Ebene zulässt.

In Kastilien-La Mancha wird ein Anbau auf unbewässertem Land mit wenigen Modernisierungen betrieben, der trotzdem auf Landesebene relativ bedeu-

**In Kastilien-La Mancha werden in erster Linie Safran, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Knoblauch, Wein und Oliven angebaut.**



tend ist. In Kastilien-La Mancha werden in erster Linie Safran, Zwiebeln, Auberginen, Champignons, Knoblauch, Wein und Oliven angebaut. Sie sind von großer gesellschaftlicher Bedeutung und schaffen wichtige Arbeitsplätze auf dem Land. In den letzten zwölf Jahren hat die Einführung von Bewässerungstechnologien einen spürbaren Zuwachs der Produktion hervorgerufen und diese teilweise auf das Doppelte ansteigen lassen. Dieser Wandel ist jedoch räumlich stark an die wichtigsten Wasserschichten in Albacete und Ciudad Real gebunden.

An Produktkennzeichnungen sind in Kastilien-La Mancha die Geschützten Geographischen Angaben Ajo Morado de las Pedroñeras (Knoblauch), Berenjena de Almagro (Auberginen) und Melón de la Mancha (Honigmelonen) registriert. Die jüngst gegründete Zwiebelzüchter-Vereinigung Productores de Cebolla de Castilla La Mancha hat sich die Anerkennung der Ursprungsbezeichnung Cebolla de La Mancha für ihre Produkte zum Ziel gesetzt.

Ajo Morado de las Pedroñeras bezeichnet eine autochthone Knoblauchsart, die vor allem in der Gegend um Cuenca der Mancha angebaut wird, obwohl sie in den letzten Jahren auch in anderen Provinzen wie Albacete eingeführt wurde. Sie zeichnet sich neben ihrer lila Färbung durch ihren starken Geruch, ihre Schärfe und ihre mittlere Größe mit 8 bis 10 sichelför-





migen Knoblauchzehen mit weiß-gelblichem Fleisch aus. Seit 2001 wird diese Sorte durch die Geschützte Geographische Angabe (GGA) Ajo Morado de Las Pedroñeras geschützt, unter die die Knoblauchproduktion aus 225 Kreisen in La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela und Centro fällt.

Die Geschützte Geographische Angabe (GGA) Berenjena de Almagro wurde 1995 erteilt und umfasst die Produktion einer autochthonen Auberginensorte, die aus der Auslese der Erzeuger der Gegend um Almagro hervorging und seit Urzeiten in den Ortskreisen Aldea del Rey, Almagro, Bolaños, Calzada de Calatrava, Granátula de Calatrava und Valenzuela de Calatrava in der Provinz Ciudad Real angebaut wird. Sie wird zwischen Juli und November in mehreren Etappen geerntet, zwischen denen das Land bewässert wird. Die Almagro-Auberginen sind in drei verschiedenen Formen erhältlich: angemacht, mit Paprikapaste gefüllt und in Stückchen.

Die Melonen aus La Mancha sind besonders wichtig. Kastilien-La Mancha widmet rund 13.637 ha dem Melonenanbau, was 37% der Landesproduktion und 35% der Gesamtfläche entspricht. Die Melonen werden in der Region Mancha, im Nordosten der Provinz Ciudad Real, angebaut, verarbeitet und abgepackt. Im Mai 2003 gründeten mehrere Genossenschaften einen Verband zur Förderung der Melone aus



**Die Melonen aus La Mancha sind besonders wichtig. Kastilien-La Mancha widmet rund 13.637 ha dem Melonenanbau.**





## Nennenswert ist weiter der Safran Azafrán de La Mancha, der die Landschaft mit seinen rosafarbenen Blüten im Oktober und November in ein warmes, buntes Meer verwandelt.

La Mancha und der aktuellen Geschützten Geographischen Angabe (GGA) Melón de La Mancha. Der Aufsichtsrat (Consejo Regulador) gewährt die Marke der GGA für die "Saccharinus"-Melonen der autochthonen Sorten Piñonet oder Piel de Sapo, die sich durch ihre ovale Form auszeichnen. Sie können eine glatte oder rauhe Schale haben, die längliche Kratzer unterschiedlicher Stärke aufweist. Die Schale dieser Melonen ist zumeist grün mit dunklen Flecken mittlerer Größe, die gleichmäßig verteilt sind. Bei reifen Melonen wird sie gelblich. Das Fruchtfleisch ist weiß und in der Mitte ausgehöhlt. Dort sitzen die orangefarbenen Kerne.

Nennenswert ist weiter der Safran Azafrán de La Mancha, der die Landschaft mit seinen rosafarbenen Blüten ("Safran-Rosen") im Oktober und November in ein warmes, buntes Meer verwandelt. Dieses Zwiebelgewächs ist Teil des historischen und kulturellen Erbes der Region. Das Gewürz Safran wird aus den Blütennarben hergestellt. Der Aufsichtsrat schützt die Produktion der Landstriche der Mancha in den Provinzen Toledo, Cuenca, Ciudad Real und Albacete.

La Mancha Safran strömt einen starken, exotischen Duft aus und schmeckt leicht bitter, was ihn zu einem natürlichen Geschmacksverstärker macht, der tiefe Aromen hervorhebt und in vielen Rezepten der spanischen Küche, insbesondere der Mancha, einen festen Platz hat.

In diesem Zusammenhang ist auch die Paprikaproduktion für süßes Paprikapulver zu nennen. Die bestens Sorten dafür sind OCAL und Agridulce de la Vera.

Die hölzernen Produktionen wie Wein und Oliven sind äußerst bedeutend für diese Gegend. Beide sind Grundpfeiler der regionalen Wirtschaft. Die mehr als 2.000 Betriebe und über 250 Genossenschaften, die auf weiten Flächen einen ganzen Industrie- und Dienstleistungssektor hervorbringen, binden die Bevölkerung an die großen Produktionsgebiete.

Die umweltschonende Landwirtschaft wird in Kastilien- La Mancha immer wichtiger. 2005 machte die Fläche für biologisch kontrollierten Anbau in der Region ca. 8% Spaniens aus. Davon fallen rund 14.000 ha auf den Anbau von Getreide u.ä., 8.622 ha auf Olivenhaine und knapp über 4.942 ha auf Rebstöcke. Nach den Angaben des Landwirtschaftsministeriums für 2005 gab es in Kastilien-La Mancha insgesamt 76 ökologische Landwirtschaftsbetriebe, insbesondere Olivenöl- und Weinproduzenten.



