



## **Pressemitteilung**

### **Klein, grün und fruchtig sind sie – Arbequina-Oliven aus Spanien**

Kornwestheim, Oktober 2007

***Nur etwas größer als eine Haselnuss hängen sie am Baum, doch ihr intensiv fruchtiges Aroma macht die fehlende Größe wett und entschädigt jede Anstrengung bei der Ernte von Hand: Oliven der Sorte Arbequina wachsen in der Region der D.O. Siurana, in Nordost-Spanien rund um Falset und Tarragona.***

Frisch vom Baum weg lassen sich Oliven nicht verzehren. Genießbar werden die Früchte erst durch Weiterverarbeitung wie Einlegen oder Pressen, eine einwandfreie Qualität der Oliven bildet die Ausgangsbasis.

Beim Einlegen spielen die Lagerzeit und alle Zutaten eine gewichtige Rolle. Einzelnd und von Hand verlesen werden die Oliven in große Fässer eingefüllt und im Keller gelagert. „Wir arbeiten sehr naturverbunden und verzichten zu Gunsten des Produktes auf künstliche Stoffe oder Konservierungsstoffe. Beim Einlegen verwenden wir neben Oliven, Salz und Wasser nur regionale Kräuter, da diese die typischen Aromen der Arbequina-Oliven optimal unterstützen und fördern“, beschreibt Julia Folch, Inhaber des Familienbetriebs La Masrojana, die Vorgehensweise seines „olivenverarbeitenden“ Betriebes in Katalonien.

Behutsam zwischen Mühlsteinen aus Olivenholz zu Öl gepresst, ergeben Arbequina-Oliven ein in der Farbe nahezu grünes Olivenöl von nussig feinem Aroma. Entscheidend für die Güte des Öls sind einerseits wiederum die Qualität der Oliven und der möglichst kurze Verarbeitungszeitpunkt der Oliven nach der Ernte, andererseits spielt auch die niedrige Temperatur (unter 22 Grad Celsius) beim Pressen eine Rolle. Ein gutes, kaltgepresstes Olivenöl enthält wenig Säure. Samtig weich im Geschmack und ohne störenden Säureanteil ist z.B. das seit Sommer 2007 erhältliche Olivenöl „Mehlo Dolium Aceite d’ Arbequinas“, D.O. Siurana, von Mehlo Spanische Weine.

Doch vor dem Einlagern oder Pressen, müssen die Oliven erst einmal geerntet werden. Im Herbst - zwischen September und November - rücken die katalanischen Bauern in die Olivenhaine aus: dann geht sie wieder los, die Olivenernte in Katalonien. Besonders in



## SPANISCHE WEINE

der Region der D.O. Siurana bedarf es für die Olivenbauern viel Zeit und Mühe, eine größere Menge Oliven (gemessen am Gewicht oder Volumen) zur Ölpresse oder in den Keller zu bringen, denn die typisch in dieser Gegend wachsenden Arbequina-Oliven sind winzig klein. Bei einer Hand voll Oliven liegen von den kleinen Arbequinas gut und gerne 20 bis 40 Stück in der Handfläche. Ihrem Geschmack tut ihre geringe Größe keinen Abbruch. Im Gegenteil, beim Verkosten hat man das Gefühl, die Frucht schmeckt umso intensiver, das Fleisch ist saftig und fest, vom Kern lösen sie sich leicht - besonders, wenn sie wie z.B. die Oliven von La Masrojana, traditionell eingelegt wurden.

Bei der Ernte werden auch heute noch viele Oliven nach einer traditionellen Methode von Hand gepflückt: Mit einem Kunststoffrechen holen die Pflücker die Früchte vom Baum. Diese Handlese erweist sich für jede einzelne Olive als schonender als so mancher maschinelle Erntehelfer, dafür dauert es allerdings etwas länger und benötigt mehr Personal, bis alle Oliven vom Baum sind.

Die kleinen grünen Arbequina-Oliven werden zu unterschiedlichen Zeiten von Hand geerntet: von September bis Oktober für eingelegte Oliven und Olivenpasten, ab November für Olivenöl. Der unterschiedliche Erntezeitpunkt garantiert für die Weiterverarbeitung jeweils die beste Qualität. Für die Familie Folch kommen nur handgepflückte Oliven in Frage. Julia Folch, La Masrojana, sucht sich die Olivenbauern und deren Oliven nach strengen Qualitätskriterien aus, denn schließlich liefert seine kleine Familienfirma in dritter Generation Ware in die besten Feinkostläden der Welt, schlechte Qualität könnte sich das Unternehmen nicht erlauben.

### **Produktdetails:**

#### **La Masrojana Olives Arbequinas:**

1000 g, Abtropfgewicht 450 g, 7,- Euro inkl. MwSt.

5000 g, Abtropfgewicht 3000g, 19,- Euro inkl. MwSt.

#### **Mehlo Dolium Aceite d' Arbequinas, D.O. Siurana , Katalonien:**

0,5 Liter, 10,50 Euro inkl. MwSt.

5 Liter, 55,- Euro inkl. MwSt.



Die Produkte sind deutschlandweit über den Online-Shop [www.mehlo-spanische-weine.de](http://www.mehlo-spanische-weine.de) erhältlich.

**Bezugsquelle:**

Mehlo Spanische Weine, Ulrichstraße 18, D-70806 Kornwestheim,  
Tel.: +49 7154 805314, Fax: +49 7154 805323, [rm@mehlo-spanische-weine.de](mailto:rm@mehlo-spanische-weine.de),  
[www.mehlo-spanische-weine.de](http://www.mehlo-spanische-weine.de)

**Unternehmensporträt Mehlo Spanische Weine:**

Der Name Mehlo Spanische Weine, Kornwestheim, steht seit Herbst 2004 für die Geschichte eines Schwaben, der auszog, ein neues Lebensgefühl zu erobern. Hochwertige Weine und Cavas von zehn spanischen Weingütern brachte er mit zurück nach Kornwestheim, um sie Genießern in ganz Deutschland über seinen Onlineshop [www.mehlo-spanische-weine.de](http://www.mehlo-spanische-weine.de) anzubieten. Seit Anfang 2005 ist der einstige Eigner eines erfolgreichen Unternehmens aus der Elektronikbranche, Reiner Mehlo, 51, selbst stolzer Besitzer von Weinbergen in der Region D.O. Priorato, Spanien, in der Nähe von Falset. Aus einer Lage auf Finca Mas Aragó, ebenfalls in der Nähe von Falset, stammen die Arbequina-Oliven für das Olivenöl „Mehlo Dolium Aceite d' Arbequinas“, D.O. Siurana.

Mit seiner eigenen Bodegas Mehlo führt Reiner Mehlo nun die Weine von elf Weingütern und typische spanische Delikatessen in seinem Sortiment.

**Auf folgenden Veranstaltungen können Sie im Herbst 2007 Produkte von Mehlo Spanische Weine verkosten und genießen:**

**20.-21. Oktober 2007: Kulinart 2007,**  
Frankfurt, Bockenheimer Depot, [www.kulinart-messe.de](http://www.kulinart-messe.de)

**26.-28. Oktober 2007: Gaumenfreuden, die Erlebnismesse für Genießer,**  
Ludwigshafen, Eberthalle, [www.gaumenfreuden-messe.de](http://www.gaumenfreuden-messe.de)

**3.- 4. November 2007: Kulinart 2007,**  
Konstanz am Bodensee, Konzil, [www.kulinart-messe.de](http://www.kulinart-messe.de)



**16.-18. November 2007: EatnStyle 2007, Die Messe für alle 5 Sinne,**  
Köln, Kölnmesse, [www.eatnstyle.de](http://www.eatnstyle.de)

**17.-18. November 2007: Kulinart 2007,**  
Stuttgart, Römerkastell, [www.kulinart-messe.de](http://www.kulinart-messe.de)

**Pressekontakt:**

meister-plan ▪ agentur für werbung & pr,  
Bettina Meister, Rötestraße 44, D-70197 Stuttgart,  
Tel.: +49 711 2635443, Fax: +49 711 2635448, [meister@meister-plan.de](mailto:meister@meister-plan.de),  
[www.meister-plan.de](http://www.meister-plan.de)