



Reisebericht Ebro-Delta

Im katalanischen Garten Eden

Vor allem sumpfig und damit ideal für den Reisanbau ist die Landschaft, wo der Ebro im Nordosten Spaniens ins Mittelmeer mündet. Dass im Delta aber auch alles andere gedeiht, was das Herz begehrt, wissen nur wenige. **Judith Weibrecht** war dort und hat sich von dieser Region in all ihren kulinarischen Facetten begeistern lassen.

Unüberschaubar, flach und weit scheint das fast dreieckige Delta des Ebro (Katalanisch: Ebre). Zwischen kleinen Fincas erstrecken sich Lagunen, Kanäle und Reisfelder, die, wenn sie bewässert sind, unter den Lichtstrahlen der Sonne glitzern wie blaues Eis. Auf den ausgedehnten Feldern im Feuchtgebiet hocken Blässhühner, Flamingos, Enten und warten, dass endlich geflutet und angepflanzt wird. Denn dann kommen die Frösche, und somit ist der Tisch reichlich gedeckt. Kein Wunder, dass die Terres d'el Ebre von der UNESCO 2013 auch in die Liste der Biosphärenreservate aufgenommen wurden. Diese Auszeichnung bekommen Modellregionen für nachhaltige Entwicklung und Kulturlandschaften.

Mit ca. 20 000 Hektar ist das Ebro-Delta das größte Reisanbaugebiet Spaniens. In der Ferne hebt sich die Silhouette der gigantischen Reiskooperative »Arrossaires Arroz del Delta« gegen den stahlblauen Himmel ab. Jährlich werden etwa 45 000 Tonnen Reis aus 14 verschiedenen Sorten hergestellt und verkauft. Ein Prozent des Verkaufspreises vom Reis geht in ein Projekt zur Erhaltung der Fledermäuse im Delta, das zum Teil Naturpark ist.

Im katalanischen Garten Eden am zweitgrößten Delta des Mittelmeers wird fast alles angebaut oder wächst einfach wie von selbst. Ein erster Besuch in der Kooperative Soldebre verdeutlicht genau das. Von außen wirkt sie gar nicht so immens, doch dahinter

Vor 4 000 Jahren begann die Geschichte des Ebro-Deltas, das seine heutige Gestalt dem Reisanbau verdankt. Durch das Anlegen kleiner Bewässerungskanäle konnten sich im Laufe der Jahrhunderte Sedimente ablagern. Dadurch entstand ein nur wenig über dem Meeresspiegel liegendes flaches Sumpf- und Marschland mit Sanddünen und Lagunen mit Süßwasser, bewachsen mit Röhricht.

Foto © Alberto-g-roví



Seit mehr als tausend Jahren ernten die Menschen im Ebro-Delta Oliven von den Milleniums-bäumen. Manche sind wunderschön gewachsen.

Die Tausendjährigen

Man kann sie besuchen, die altehrwürdigen Olivenbäume, vor denen man wieder demütig und ehrfürchtig wird. Egle Palma von Slow Food Terres de l'Ebre führt mich hin. Leicht ist es nicht, die Methusalems zu finden, wir haben uns bei Bauern bis zur Finca L'Arion durchgefragt. Manche sind 1 400, andere gar 1 800 Jahre alt und tragen wegen ihrer bizarren Erscheinungsformen Namen wie »Die Tanzenden« oder »Die Liebenden«. Ob von ihnen schon ein Maure genascht hat? Eine Römerin einst ihre Haut mit dem Öl pflegte? Hier gibt es die höchste Konzentration an über 1 000-jährigen Olivenbäumen weltweit. »Nur eine Sorte Oliven wird so alt«, erklärt Egle Palma. »Sie heißt Farga und bietet ein ganz feines, elegantes Öl, das in der Kooperative mit dem Namen »Millenium« in durchnummerierten Flaschen verkauft wird.« Für etwa 200 Euro kann man ein eingetragenes Zertifikat erwerben, das einem fünf Jahre lang jeweils einen Liter Öl jährlich von diesen uralten Bäumen garantiert. Ein Stück Ewigkeit.

verbirgt sich ein Labyrinth an Lager- und Abfüllhallen sowie Bodegas. Orangen werden sortiert, Oliven aufgeschüttet, Wein gelagert. Ganze 1 500 Bauern liefern hier ihre Erzeugnisse an und kaufen auch ein. Momentan stammen etwa 85 Prozent aus integrierter Produktion, man möchte aber 100 Prozent erreichen.

Im angeschlossenen Laden der Kooperative gibt es Tomaten, Äpfel, Orangen, Artischocken, echten Jamón Ibérico, ausgezeichnet mit bis zu fünf Sternen, Fischkonserven, Nüsse aller Art, Orangenblütenhonig, Rosmarinblütenhonig, die berühmten Anchovis, Käse, milde Öle aus jeweils einer einzigen Olivensorte mit einem Säuregehalt von höchstens 0,3 und DOC-Siegel (Denominación de Origen Controlada, auf Deutsch: kontrollierte Herkunft). Und es gibt etwas ganz Besonderes: Öl aus über tausendjährigen Olivenbäumen, das »Aureum milenium«.

»Vor den altehrwürdigen Olivenbäumen wird man wieder demütig und ehrfürchtig.«

Eine Landschaft mit großen Kontrasten

Hier im Hinterland des Deltas wird klar, dass es nicht nur um Sumpfbiete und Bewässerungskanäle geht. Auf dem Gebiet der Gemeinde Terres de l'Ebre gibt es Meer und Berge, Landwirtschaft und Weinreben, den Fluss Ebro und sein ausge-dehntes Delta, Flora und Fauna. Insgesamt eine Gegend mit großen Kontrasten. Wir machen uns auf in die Terra Alta, in die Berge, ins mittelalterliche Dorf Batea, um die dortigen D. O.-Weine zu verkosten und mit Slow Food Mitglied Luis Mariano Marin Torres zu sprechen. Er ist der älteste Oenologe der Region, wie er stolz betont, und meint damit, dass er am längsten hier ist. Seit 1985 ist er Geschäftsführer der Weinkellerei Batea. »Ich will Qualität und nicht Quantität machen«, betont er, »und kümmere mich wieder um die alten Weinsorten, die schon am Aussterben waren.« Die Mitglieder der Weinkooperative würden

Am Stand des Café Ester in der Markthalle in Tortosa gibt es Köstlichkeiten der katalanischen Küche wie Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln. Dazu trinkt man Cava.

45 Prozent Weißweine, z.B. Garnatxa und Macabeu, und 55 Prozent Rotweine wie Carinyena, Ull de Lebre und Morenillo anbauen. Wir steigen in den Keller hinab, wo die edlen Tropfen in Eichenholzfässern lagern. Es duftet. Auch Cava, Sekt aus der hier üblichen Flaschengärung, wird hergestellt, genauso wie Vermouth und Mistela, ein Likör aus Wein. Eine anschließende Verkostung darf natürlich nicht fehlen. Wir probieren unter anderem einen Tipicitat 2008 aus roten Garnatxa- und Carinyena (einer autochthonen Sorte)-Trauben. Ein weiteres Glas darf es schon noch sein, denn Jusep Estrada, Chef der Kooperative Soldebre, erklärt, dass das Lied einer folkloristischen Gruppe besagt: »Der Wein aus Batea geht nicht in den Kopf, sondern er wärmt das Herz!«

Paradiesische Vielfalt

»Unten« in Tortosa am Ebro steht eine beeindruckende Markthalle. Im Jugendstil erbaut, wird sie aufgrund ihrer eisenträgenden Strukturen auch »Katalanischer Eiffelturm« genannt. An den dortigen Ständen lässt sich nochmals der ganze Reichtum der Region bewundern. Fisch und Meeresfrüchte satt, Gemüse, Früchte. Am Stand des »Café Ester« kosten wir frittierte Artischockenherzen, Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln oder Zwiebeln und Zucchini, Kabeljau-Kroketten und das typische »Pa amb tomáquet«, Weißbrotschnitten, auf denen Tomaten zerrieben und Olivenöl geträufelt wurde. Wir sind im siebten Himmel, im katalanischen Himmel, der sich draußen bestimmt wieder stahlblau wölbt. Darauf einen Cava. ●

KONTAKT

Slow Food Convivium Terres de l'Ebre
Egle Palma, C. Martirs 6, E-46500 Tortosa, Tarragona,
Tel +49. 175 385 1147 (D), +34. 675 906 501 (E)

- www.gourmebro.eu
- www.cellerbatea.com
- www.doterraalta.com
- www.ebre.com
- www.terresdelebre.org



Fotos © Judith Weibrecht

Konditor
Heinemann®

Chocolatier

DÜSSELDORF



Weltbester
Champagner Trüffel

Gewählt vom "Club des Croqueurs
de Chocolat du Japon"
der 57.000 verschiedene
Pralinen weltweit getestet hat

Internet-Shop:

www.konditorei-heinemann.de