

LEBEN & STIL



34 Bodega Ferrer setzt auf biologischen Anbau

35 Anekdoten aus der Profi-Küche – von Sternekoch Gerhard Schwaiger



Die Anwohner von Santa Maria hatten Spaß daran, die Schoten aufzufädeln, um sie aufhängen zu können. Eine Heidenarbeit – aber eine Methode, die sich für die Qualität des Paprikapulvers auszahlt.

Revival in Red

VON
ANDREA RAU

Es war eine Gaudi wie sie Santa Maria ein geschlagenes Vierteljahrhundert nicht mehr erlebt hatte: Plappernd und scherzend saßen die Nachbarn in den Gassen zusammen, fädelten und fädelten und fädelten. Eine Woche lang. 3000 Kilogramm roter kleiner Schoten wuchsen heran zu 950 Gemüsegirlanden, ein feuriges Fassadenkleid für das alte Apothekerhaus des Dorfes. Und eine neue Epoche für eine alte Tradition und eine einheimische Paprikasorte: Die schmackhafte „Pebre de Tap de Cortí“ war fast in Vergessenheit

geraten – jetzt kommt sie zu neuen Ehren. Einst waren Portól, Santa Maria oder Sant Jordi Hochburgen dieser Paprika: Vor gut 30 Jahren noch tünchteten die zum Trocknen an den Häusern aufgehängten Stränge die komplette Landstraße zwischen Santa Maria und Inca in ein tiefes Rot. Ein Bild, das man bis vergangenen Freitag nurmehr noch auf Ansichtskarten genießen konnte.

Aus der Schote wird das Pulver „Pebre de Bord“ gewonnen, ein hocharomatisches Paprikapulver, das ursprünglich Bestandteil einer jeder gut gemachten Sobrassada war. Doch „Pebre Bord“ wurde längst

Eine Kampagne läuft wie am Schnürchen: Die einheimische Paprikasorte „Pebre de Tap de Cortí“ war fast vergessen. Jetzt kommt sie zu neuen Ehren – und das daraus gewonnene schmackhafte Paprikapulver wieder auf den Markt

von der Nyora-Paprika verdrängt, einer Sorte, die in Murcia, Marokko und Brasilien angebaut und für die Sobrassada-Herstellung importiert wird. „Als wir hörten, dass Mallorcas einziger Bauer, der noch ‚Pebre de Tap de Cortí‘ anbaut und weiß, wie die Schoten getrocknet und gemahlen werden, in den Ruhestand geht, mussten wir einfach handeln“, sagt Maria Solivellas, Vize-Präsidentin der Bewegung Slow Food auf den Balearen.

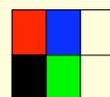
Die Girlanden am Apothekerhaus in Santa Maria sind der erste Zwischenstopp einer großangelegten Kampagne, mit der Slow Food und viele freiwillige Helfer und Öko-

bauern sich dafür stark machen, diese traditionsreiche Pflanze in der Inselkultur am Leben zu erhalten.

Eine Kampagne, die vom Samen reicht bis zum verzehrten Produkt auf dem Teller: Der Startschuss fiel im Januar mit 16.000 Setzlingen – 4000 Kilogramm Paprika wurden bei der ersten Ernte im August gepflückt, 3000 weitere im September. Während letztere nun am Apothekerhaus zum Trocknen hängen, wurde die erste Ernte auf Holzpaletten auf der Finca Son Durí in Manacor ausgelegt – gut 30 Meter Paprikapaletten. „Wir wollten verschiedene Trockenmethoden auspro-

bieren“, erklärt Laura Buardas, Präsidentin von Slow Food Balears. „Wichtig war uns in jedem Fall, dass die Schoten nach althergebrachten Methoden angebaut und verarbeitet wurden – hierfür ist das Trocknen durch Sonneneinstrahlung unerlässlich.“ Denn die Sonne entzieht der Paprika zwar Flüssigkeit, aber nicht die so gesunden Antioxidantien.

Noch gut zwei Wochen lang werden die Girlanden in Santa Maria hängen, um abzutrocknen, dann wird ihnen die letzte Feuchtigkeit im Ofen entzogen, bevor sie geschält und in einer alten Steinmühle gemahlen werden. „Wir pla-



nen, in den kommenden Monaten eine solche Steinmühle anzuschaffen, mit deren Hilfe die Bauern künftig ihr ‚Pebre Bord‘ ausmahlen können“, sagt Buadas.

Alle Bauern die beim Projekt mitgeholfen hätten, seien so begeistert von dem neuen alten Produkt, dass sie die Paprikasorte auch in Zukunft anbauen wollten. Ein Einführungskurs in die traditionelle Verarbeitung, der in den nächsten Wochen stattfinden wird, soll noch weitere Interessenten gewinnen. „Nur wenn die Masse erkennt, was für eine tolle Pflanze wir da haben, wird sie nicht wieder in Vergessenheit geraten“, betont Maria Solivellas. Gute Voraussetzungen, dass die mallorquinische Sobrassada bald schon wieder so schmecken wird wie einst.

Aber auch die Inselgastronomie und die Hobbyköche sollen ihre Freude an dem herb-süßen Aroma des roten Pulvers haben: In Zusammenarbeit mit Katja Wöhr wird ein „Flor de Sal i Pebre Bord“ in limitierter Stückzahl auf den Markt kommen: Salzblume vom Es Trenc trifft auf sonnentrocknete, handverlesene Mallorca-Paprika. □



Am Anfang waren 16.000 Setzlinge. Acht Monate lang wuchsen sie heran, bis die fingerlangen Schoten geerntet werden konnten. Fotos: Oliver Brenneisen/Slow Food/Patricia Lozano



Die ersten abgeernteten 4000 Kilogramm wurden nach traditioneller Art auf Holzpaletten getrocknet, die restlichen 3000 Kilogramm trocknen an der Fassade des Apothekerhauses in Santa Maria. Viele freiwillige Helfer aus der Nachbarschaft fädelten sie Schote für Schote auf. Unterstützung bekamen sie von Helfern aus der Drogenhilfsgruppe Projekte Home und der Justizvollzugsanstalt.



„Wir schätzen unsere Sortenvielfalt nicht“

Laura Buadas, Präsidentin von Slow Food Baleares, über Konsumentenverantwortung und eine nachhaltige Lebensmittelkette

Mallorca Magazin: Was ist Slow Food?

Laura Buadas: Im Grunde die Antwort auf Fast Food. Wir sind eine Non-Profit-Bewegung, die 1989 in Italien gegründet wurde. Heute gibt es Slow Food in 132 Ländern mit rund 100.000 Mitgliedern und tausenden von lokalen unabhängigen Mithelfern.

MM: Welche Philosophie steckt dahinter?

Buadas: Slow Food sieht die Gastronomie als ein sehr komplexes Zusammenspiel. Der Koch ist dabei genauso wichtig wie der Bauer. Gut, sauber, gerecht – so lautet unser Motto hinsichtlich der Lebensmittelkette. Gut: Das bedeutet hochwertig, gemäß Tradition und Kultur angebaut, vollendet im Geschmack. Sauber: Das bedeutet nachhaltig und verantwortungsvoll, im Einklang mit der Natur er-



Nachdem sie 2006 einen von Slow Food konzipierten Terra-Madre-Kongress besucht hatte, holte die 40-Jährige zusammen mit weiteren die Bewegung nach Mallorca. „Es ist wichtig, den Beruf des Bauern zu ehren und zu fördern – denn in seinen Händen liegt die biologische Sortenvielfalt unseres Planeten.“

zeugt. Gerecht: Wir fordern eine kurze Vertriebskette. In der der Bauer, der das Produkt liebevoll erwirtschaftet hat, den meisten Gewinn erzielt und nicht ein Nutznießer am Ende der Kette.

MM: Wie steht es denn diesbezüglich um das Bewusstsein auf der Insel?

Buadas: Gott sei Dank gibt es immer mehr Menschen, die sich für diese lebenswichtige Thematik interessieren. Auch viele der deutschen Residenten sind

hier Vorreiter für uns. Wir haben auf Mallorca eine große Sortenvielfalt, die wir viel zu wenig schätzen. Die Standardisierung greift so schnell um sich, dass vieles verloren ist, bevor wir überhaupt nur anfangen können, es zu retten: In den Supermärkten wollen sie uns mit ihrem Angebot weismachen, es gebe nur eine Sorte Paprika, eine Sorte Bohnen, eine Sorte Gurken. Wer weiß schon, dass wir 180 Feigensorten auf der Insel haben, 90 Mandelsorten, 80 Sorten der Tomate de Ramillete...

MM: Was also ist zu tun?

Buadas: Mit Aktionen wie der „Pebre-Bord“-Kampagne wollen wir einerseits fast Verlorengelaubtes retten, andererseits sensibilisieren. Nur wenn die schmackhaften, vielleicht im Vergleich zur Supermarktware etwas unförmigeren Erzeugnisse alter heimischer Sorten wie-

der gekauft werden, werden sie auch wieder angebaut. Hier sind in erster Linie wir alle in unserer Verantwortung als Konsumenten gefragt! In diesem Zusammenhang muss man sich bewusst machen, dass 98 Prozent der Le-

„Viele deutsche Residenten sind Vorreiter“

bensmittel, die wir auf Mallorca verzehren, eingeführte Erzeugnisse sind.

MM: Welche Projekte hat Slow Food schon umsetzen können?

Laura Buadas: Auf den Balearen sind wir seit rund zwei Jahren aktiv. Ein großer Erfolg ist unser Projekt zur Rettung alter Obstsorten. In sämtlichen Baumschulen der Insel suchte man bis letztes Jahr vergeblich nach alten einheimischen Arten. Aber nur wenn die-

se Bäume auch weiterhin in unseren Gärten wachsen, können wir in Zukunft noch die alten Obstsorten genießen. Im vergangenen Jahr konnten wir dann Jungbäume von 67 verschiedenen Obstsorten anbieten, in diesem Jahr sind es schon 117. Ein Angebot, das reißenden Absatz findet – letztes Jahr haben wir rund 3000 solcher Jungbäume vermittelt. In einem anderen Projekt haben wir und der alten Tradition des Herstellens von Trockenfisch auf Menorca gewidmet. Und wir haben erreicht, dass der letzte Fischer der Balearen, der noch Fische mit Reusen fing, nach sieben Jahren Arbeitsverbot nach einer Gesetzesänderung nun für ein Pilotprojekt diese verantwortungsvolle Art der Fischerei wieder aufnehmen durfte. □

Die Fragen stellte Andrea Rau

