

## **Bäume**

### **Olivenbäume**

**Olivenbäume sind einfach zuerkennen an ihren kleinen, silbrig scheinenden Blättern. Sie sind im Vergleich zu den Johannisbrotbäumen relativ klein und haben einen knorrigen Stamm.**

**Es gibt in Spanien insgesamt 52 verschiedene Arten von Olivenbäumen. Viele dieser Bäume sind zwischen 100 und sogar 1000 Jahre alt. In der Provinz Tarragona gibt es einen der schon 2000 Jahre alt ist. Aber alle tragen immer noch Früchte.**

**80% der Oliven werden zur Herstellung von Olivenöl verwendet. In Spanien ist das Öl sehr wichtig und wird auch in jeder Küche verwendet. Echte Spanier essen zum Beispiel nicht mal Weißbrot ohne Olivenöl. Man tröpfelt etwas Öl und Salz auf das frische Brot und das schmeckt dann herrlich.**

**Die autonome Region Katalonien ist sehr bekannt für seine Oliven, nicht weil es hier sehr viele gibt, sondern die Qualität ist sehr hoch.**

**Eine besondere Sorte sind die Arbequinas, welche etwas kleiner sind wie die anderen Oliven. Sie haben einen sehr starken und intensiven Geschmack. Das beste Olivenöl wird aus dieser Sorte hergestellt. Es ist auch sehr teuer für einen halben Liter zahlt man ca. 7 Euro.**

**Oliven die im Oktober geerntet werden sind noch grün und die im Dezember sind dann schon die schwarzen.**

### **Mandelbäume**

**Mandelbäume kann man sehr einfach an ihrem fast schwarzen Stamm und den kleinen hellgrünen Blättern erkennen. Der Mandelbaum gehört interessanterweise zu der Familie der Pfirsichbäume. Wenn man die Mandelfrucht anschaut kann man das gut sehen. Bevor man die Mandeln isst werden die normalerweise geröstet, doch davor werden sie nass gemacht. Um die Mandel ist immer so eine ganz feine Schale und wenn man nun die Mandeln vor dem rösten nass macht kann man dann die Schale besser abnehmen, da sie sonst sehr fest sitzt.**

**Man nennt den Mandelbaum auch Baum des Teufels. Vor vielen Jahren hatten die Mächte des Himmels und der Hölle die Möglichkeit einen Baum für sich auszusuchen. Der Teufel dachte, dass der Mandelbaum wohl die beste Wahl ist, denn er trägt die ersten Blüten. Die Mandelblüte fängt im Februar an. Nun der Teufel hatte eine Schlechte Wahl getroffen, der Baum blüht zwar als erster, doch Früchte bekommt er als letzter.**

### **Zypressen**

**Diese turmartigen Bäume kennt sicherlich jeder. Zypressen wurden von den Arabern eingeführt. Zur arabischen Zeit hatten sie eine ganz spezielle Bedeutung. Es waren sogenannte Freundschaftsbäume. Wenn sich damals zwei Freunde ihre Freundschaft zeigen wollten, schenkten sie sich gegenseitig Zypressen. Man nennt sie auch die heiligen Bäume, denn auf den Spanischen Friedhöfen sieht man sehr viele davon.**

**In Gegenden, wo Zitrusfrüchte kultiviert sind Zypressen sehr wichtig. Zitrusbäume vertragen keinen Wind, denn wenn es zu windig ist, tragen sie keine Früchte. So sieht man um Zitrusbaumfelder mauerartig angebaute Zypressenbäume. Diese schützen dann die Zitrusbäume vor dem Wind. Besonders in den Orangengegenden wie Valencia ist die Landschaft damit geprägt.**

## **Haselnusssträucher**

**Die Haselnusssträucher von der Provinz Tarragona sind weltweit bekannt. Es gibt drei wichtige Haselnussproduzenten weltweit:**

**An erster Stelle kommt die Gegend von Ankara (Türkei) gefolgt von San Francisco in den USA und an dritter Stelle steht dann Tarragona.**

**Aber das Problem der Kultivierung ist in Tarragona sehr viel teurer als in USA oder der Türkei. Dort wachsen die fast wie Unkraut aber in Spanien bedürfen diese sehr viel Pflege. Gerade in den letzten Jahren war es zu windig und es hatte auch zuviel geregnet. Haselnusssträucher werden nur 15 Jahre alt, (Oliven bis zu 2000 Jahren) und ein Bauer muss alle 15 Jahre neue Sträucher anpflanzen. Haselnüsse wachsen von April bis September und bei der Ernte werden sie einfach mit einer Blasemaschine von den Sträuchern geblasen.**

## **Agave (pita)**

**Oft sieht man im mediterranen Spanien Agaven. Das ist eine spezielle Kaktusart, aus der ein teils über 5 m hoher Stamm herauswächst.**

**Auf diesen Stämmen sind kleine Agavenpflanzen zu finden und die haben sogar schon Wurzeln. Wenn diese dann runterfallen können die sich ganz schnell selbst in den Boden einpflanzen. Dieser Stamm mit den Agavenkindern wächst aus einer alten Mutterpflanze heraus. Nachdem die Mutterpflanze ihre Kinder verloren hat, verdorrt sie langsam und stirbt dabei ab.**

**Die Agaven stammen aus Amerika und wurden von den Spaniern Ende des 15. Jhds nach Europa gebracht. Sie brauchen eine ganz bestimmte sehr sandreiche Erde und auch relativ hohe Temperaturen, somit kann man die Agave in Zentraleuropa als gute Zimmerpflanze halten, denn draußen im Garten hat sie in Deutschland keine Chance.**

## **Johannisbrotbaum**

**Johannisbrotbäume sind schon allein durch ihren hohen Wuchs sehr einfach zu erkennen. Wo es Oliven gibt sind Johannisbrotbäume nicht weit. Die Bäume haben ziemlich dunkelgrüne Blätter, wobei sie an den Spitzen der Äste deutlich heller sind. Das Ursprungsland dieser Bäume ist Israel, also wurden sie damals von den Arabern eingeführt. Johannisbrotbäume kommen in allen Mittelmeerländern Europas vor aber nur entlang der Küste. Die Frucht ist eine dunkle, ca. 20 cm lange Schote. Diese Schoten sind sehr süß und haben einen Zuckergehalt von 35%. Geerntet wird im November.**

**Die Schotenfrucht hat ja schon eine unheimlich lange Geschichte hinter sich:**

**Namensgebend für diesen Baum ist, dass sich Johannes der Täufer von der Johannisbrotfrucht ernährt haben soll.**

**Abgesehen von der Verwendung als Nahrungsmittel, hatte die Johannisbrotfrucht schon vor Tausenden von Jahren eine sehr spezielle Bedeutung. Der Samen dieser Frucht wurde zum Wiegen von Edelsteinen verwendet. In der langen Bohnenschote sind die erbsenartigen Kügelchen, der Samen. Und bei allen ausgewachsenen Bäumen wiegt dieser Samen 0,2 Gramm. In den Zeiten in denen es noch keine modernen Waagen gab, benutzte man nun den Samen zum abwiegen (als Gewichte). Er wurde also als Eichmaß zum wiegen von Edelsteinen und Gold verwendet.**

**Man verwendet es noch heute als Eichmaß. Sie kennen alle den Begriff Karat. Ein Karat entspricht haargenau dem Gewicht eines Johannisbrotbaumsamens.**

**Während der harten Bürgerkriegszeit in Spanien (1936-1939) war diese Frucht sicherlich lebensrettend für zigtausende Personen. Man aß die Frucht roh denn in großen Landstrichen gab es monatelang nichts anderes. Man stellte auch eine Paste her die so ist wie Schokolade. Heutzutage wird die Johannisbrotfrucht größtenteils als**

**Viehfutter verwendet. Auch dient sie als Basismittel für Kosmetik und Zuckerersatz in Babynahrung.**

**Auch stellt man einen tollen Likör daraus her, Sie kennen alle den Fernet Branca. Dieser wird aus Johnanisbrotfrucht hergestellt. Auf Mallorca wird der Likör Palo aus der Frucht hergestellt.**