



■ Die frisch geernteten Arbequina-Oliven werden zweimal am Tag zur Pressung gefahren. FOTOS: MARTINA ZENDER

Wo der Grünfink singt...

Martí und Joan Mayol sind Naturschützer – und produzieren ein erlesenes Olivenöl

Von **Martina Zender**

Olivenöl lautet die Antwort auf die Frage, was Martí Mayol, der Direktor des Naturparks Sa Dragonera, und sein Bruder Joan Mayol, Artenschutzexperte beim Landwirtschaftsministerium, in ihrer Freizeit machen. Auf ihrem Landgut Es Colomer nahe des Krankenhauses Son Llätzer, dort, wo der Grünfink (span. *verderón*, kat. *verderol*) trillert und auch viele andere Vögel, von Gänsen und Enten bis hin zum Turmfalke, zu Hause sind, wurden gerade die Oliven für ihre Olivenöle Algebici und Verderol geerntet. Letzteres benannt nach eben jenem Vögelchen, das auch das Motto bestimmt: „ein Öl, leicht wie eine Feder und lebhaft wie ein Vogel.“

Ebenso wie bei der in der vorletzten MZ vorgestellten Treurer-Olivenplantage ist es eine frühe Ernte. „Der Name Verderol bezieht sich auch auf die grünen Oliven, die das beste Öl ergeben“, erklärt Joan Mayol (58). Allerdings macht das bei den noch relativ jungen Bäumen und den grünen, noch ölarmen Früchten nur circa drei Liter pro Baum – geringer Ertrag als Preis für hohe Qualität.

Durch die ersten Herbststürme und Regentage haben die Oliven dieses Jahr dabei viel Wasser gezogen.



■ Die Gebrüder Joan und Martí Mayol (v. li.) sowie Mitarbeiter bei der Ernte auf den Feldern von Es Colomer.

„Bei der Pressung wird das Wasser vom Öl getrennt, die Qualität des Öls wird also nicht beeinträchtigt“, sagt Joan Mayol. Allerdings seien die Oliven dadurch schwerer. Das verteuere die Herstellung, denn die Mayols lassen ihr Öl von der Firma Son Catiu pressen – und zahlen dafür je nach Gewicht der gelieferten Oliven.

Die Brüder haben seit dem Tod des Vaters im Jahr 2006 rund 2.500 Olivenbäume gepflanzt. Zuvor wurden hier Rinder gehalten, zuerst zur Milch- dann auch zur Fleischproduktion. „Doch das war nicht mehr rentabel und für uns neben unseren

Berufen auch nicht machbar. Wir haben uns also für Olivenöl entschieden.“ Von Anfang an sei ihr Ziel gewesen, ein hochwertiges Öl zu produzieren – was natürlich auch eine entsprechende Pflege der Bäume voraussetzte.

Bei der Wahl der Olivensorten orientierte man sich für das „Verderol“ an den von der hiesigen Kontrollbehörde vorgeschriebenen Sorten: Arbequina mit circa 75-80 Prozent Anteil als Basis des Öls, hinzu kommen zu etwa gleichen Teilen Picual und die auf Mallorca heimische Empeltre (auch Mallorquina genannt). „Wobei auch die Arbequina, so zumindest die Legende, ursprünglich eine mallorquinische Olivensorte gewesen sein könnte“, sagt Martí Mayol (51). Diese Olive ist relativ klein, ziemlich rund, kugelig und ergibt ein aromatisches, fruchtiges, eher mild-liebliches Öl. Picual wiederum stammt aus

Andalusien, bringt eine gewisse Schärfe ins Spiel und setzt somit einen kleinen Kontrapunkt. Bei Blindverkostungen konnte das „Verderol“ bislang jedes Mal überzeugen. Es wird mittlerweile auch von vielen gehobenen Restaurants genutzt, so im „Andreu Genestra“, dem „Aquirara“ oder im „Es Molí d'en Bou“ von Sternekoch Tomeu Caldentey.

Für das überaus aromatische, eher bräunliche Olivenöl Algebici werden die aus Andalusien bekannte Hojiblanca und die toskanische Frantoio genutzt. „Dafür haben wir kein D.O.-Siegel, da diese Sorten, obgleich weltweit erfolgreich eingesetzt, auf Mallorca von der Kontrollbehörde nicht anerkannt sind. Das Öl wird aber von uns nach den gleichen strengen Qualitätskriterien hergestellt“, sagt Joan Mayol. Auch hier hat der Name eine Geschichte, denn der Sitz der Firma, gleichzeitig auch Wohnsitz von Joan Mayol und seiner Familie, liegt in Sa Vileta auf einem Grundstück, das im 13. Jahrhundert wohl dem Vater von Ramón Llull (Raimundus Lullus) gehörte und dementsprechend danach Son Llull benannt wurde. Zuvor allerdings habe es den Arabern gehört und Algebici geheißen ...

BRÜDERLICHES ÖL

Firma Picarandau. Tel.: 637-30 23 13, www.picarandau.com. Ein Viertelliter kostet circa 7 Euro, der halbe Liter circa 11 Euro (beide auch als Metallbox erhältlich).



■ Verderol und Algebici, die beiden Öle der Firma.

TaPalma: Ummo räumt wieder ab

Bei der am Wochenende zu Ende gegangenen Häppchen-Messe TaPalma hat erneut das „Ummo“ die Goldmedaille und den Publikumspreis gewonnen. Das Restaurant im Stadtviertel Santa Catalina hatte bereits bei vier der fünf letzten Ausgaben den Hauptpreis abgeräumt. Chef Igor Rodríguez darf somit erneut nach Valladolid zum nationalen Tapas-Wettbewerb. Silber ging an die „Tasca Blanquerna“ von MZ-Koch Marc Fosh, dessen Lokal auch den Preis für den besten Service erhielt. Bronze gab es für „Essencia Art“. Die Messe war wie auch in den Vorjahren gut besucht.

Hier gibt's die Gans zu Sankt Martin

Ob auswärts im Restaurant oder daheim auf den Tisch – das schnatternde Geflügel hat Hochsaison. Unter anderem feiert man im Nassau Beach in Palma das Motto „Gans oder gar nicht“ mit verschiedenen Gans-Spezialitäten (11. bis 18. November). Auch im Goli in Santanyí gibt es jeweils freitags und samstags ein traditionelles Gans-Gericht. Und im Tristán Bistro in Port Portals kann man entweder vor Ort speisen oder sich eine fast fertige Gans (für vier Personen) als Take-away nach Hause mitnehmen (145 Euro).

Schöne Kisten mit gutem Wein

Die Weinhandlung Isla Catavinos startet ins Weihnachtsgeschäft: Fünf Bodegas – Galmes i Ribot, Can Majoral, Es Fangar, Toni Gelabert und Son Vives – haben je zwölf hölzerne Weinkisten von fünf verschiedenen Malern (Joan Garau, Tomeu Coll, Philip Wolf, Victoria García und Dana Kathy) gestalten lassen. Die Unikate kosten je nach Kistengröße bzw. Flaschenmenge 90 bis 190 Euro und werden bis Mitte Dezember bei Isla Catavinos zu sehen und erstehen sein. Angestoßen wird auf diese Idee am 8. November um 20 Uhr. C./ Poima 6 (Can Valero), Palma.

Unsere Spezialitäten im Herbst:

- Halbe frische Ofenente
- Rinderrouladen
- Kalbstafelspitz
- Milchkalbleber

RESTAURANTE LAS ADELFA



Aktuell im "Las Adelfas"

Weiterhin unsere Klassiker – erweiterte Vorspeisenplatte "Las Adelfas" und original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat!

Beachten Sie bitte unsere geänderten "Winter"- Öffnungszeiten am Mittag zwischen 13 und 15.30 Uhr sowie am Abend 18 bis 22.30 Uhr.

C./ Chopin, 5 • 07180, Sta Ponsa
Tel: +34 971 12 64 47

welcome@lasadelfas.es • www.lasadelfas.es