

Anzeige

INHALT VON UNSEREM PARTNER



Ganz Europa profitiert von Spaniens hoher Produktqualität

Montag, 05. Oktober 2020



Ob Spezialitäten wie Wein und Schinken oder frisches Obst und Gemüse – vieles von dem, was bei uns auf dem Tisch landet, stammt aus Spanien. Auch während der Corona-Krise funktionieren die Lieferketten. Die Produkte können den gewohnt hohen Qualitätsstandard halten und durch eine vermehrt nachhaltig-ökologische Erzeugung punkten.

Ob Früchte, Schweinefleisch, Olivenöl oder Wein – Europa ernährt sich zu großen Teilen von den Feldern Spaniens. So wurden mehr als 13 Millionen Tonnen an Obst und Gemüse im vergangenen Jahr exportiert, überwiegend nach Deutschland. Speziell aus den südlichen Regionen Alicante und Huelva stammen fast alle Zitrusfrüchte – vor allem Orangen, Mandarinen und Zitronen –, Erdbeeren und ein Großteil der Tomaten, Paprika und Gurken, die in deutschen Läden verkauft werden.

Für Deutschland ist Spanien weltweit der sechswichtigste Lebensmittellieferant, mit einer Importquote von 6,15 Prozent (2019). In den vergangenen zehn Jahren haben die deutsche Importe an spanischen Lebensmitteln einen kumulierten Zuwachs von +67,8 Prozent verzeichnet, und die spanischen Lebensmittel konnten ihre Marktquote ausweiten; eine Entwicklung, die deren Wettbewerbsfähigkeit auf dem globalen Markt unterstreicht.

EAT & DRINK SPAIN

#SpainFoodNation

📷 f in

FWS Foods and Wines from Spain alimentosdespaña



Exporte im Aufwärtstrend

Auch im Jahr 2019 haben die Lebensmittelexporte nach Deutschland eine positive Entwicklung verzeichnet: Ware im Wert von 5 Milliarden Euro wurde auf dem deutschen Markt abgesetzt. Dies erklärt sich unter anderem durch die bereits fest etablierte Wettbewerbsfähigkeit bei Obst und Gemüse, die 69 Prozent der Lebensmittelexporte nach Deutschland ausmachen, aber offensichtlich auch durch eine zunehmende Nachfrage nach Warengruppen wie Fisch-, Fleisch- und Süßwaren sowie Käse, Obst und Gemüsekonserven.

Spanien hat im Jahr 2019 Wein im Wert von knapp 345 Millionen Euro nach Deutschland verkauft. Damit ist Deutschland mit einem Anteil von rund 12% am Export wertmäßig der wichtigste Exportmarkt für spanischen Wein, gefolgt von den USA und Großbritannien.

Umso wichtiger nicht nur für Spanien, sondern für den ganzen Kontinent, dass die Auswirkungen des Coronavirus' so gering wie möglich bleiben. Denn nicht nur der Tourismus, sondern auch die Landwirtschaft leidet.. Dennoch konnten während der Pandemie die Exporte auf die internationalen Märkte sogar gesteigert werden. Dank des großen Engagements der Hersteller wurden die Lieferketten aufrechterhalten und die Versorgung insbesondere des europäischen Auslands mit hochwertigen Lebensmitteln und frischen Produkten dadurch sichergestellt.



Authentizität und Vielfalt

Etliche landwirtschaftliche Erzeugnisse Spaniens haben eine uralte Tradition, und die gesundheitlichen Vorzüge der mediterranen Küche machen viele dieser Produkte auch hierzulande so beliebt. Dazu gehören Spezialitäten wie Serrano- und Ibérico-Schinken sowie Olivenöle: Mehr als 1,2 Millionen Tonnen Öl werden jährlich produziert; das entspricht 75 Prozent der EU-Produktion und 50 Prozent der weltweit erzeugten Menge. Außerdem gehören Käse (rund 465.000 Tonnen jährlich), Wurstwaren wie Chorizo, Reis, Fisch- und Gemüsekonserven (als Grundlage der beliebten Tapas), Sherryessig, Gewürze wie Safran und Paprika oder nicht zuletzt Feingebäck zum Portfolio. Eher unbekannt, dass Spanien einer der weltweit größten Erzeuger von Trüffel ist.



190 Lebensmittel mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geographischen Angabe (g.g.A.) werden in Spanien hergestellt. Nachhaltige landwirtschaftliche Bio-Produktion steht hoch im Kurs; mit über zwei Millionen Hektar gibt es die größte Anbaufläche für ökologische Erzeugnisse Europas. Die Hauptprodukte sind Futtermittel für die Tierhaltung, Eier, Gemüse, Obst und Olivenöl. Gerade auch die in Deutschland verkauften Fruchtgemüsearten Paprika, Tomate, Zucchini und Aubergine in Bio-Qualität kommen überwiegend aus Spanien.

Ursprung und Kontrolle

Die besondere Topographie der iberischen Halbinsel als höchstem Weinbaugebiet Europas nach der Schweiz, mit Gebirgen, die bis auf 3.500 Meter ragen, dem regenreichen Galicien sowie den Küsten von Atlantik und Mittelmeer – bedingt eine große Vielfalt an Klimazonen, regionalen Kleinklimata und unterschiedlichsten Bodenformationen. Das Zusammenspiel all dieser Einflüsse und zahlreiche autochthone Rebsorten bilden die Voraussetzung für eine enorme Bandbreite an Weinstilen, die eine immer größere Rolle einnimmt. Längst sind Herkünfte fern ab von Rioja und Ribera keine Geheimtipps mehr. Mit einer neuen Winzergeneration ist das Terroir-Bewusstsein gestiegen, alte Rebsorten werden wiederentdeckt, alte Weinberge wieder bewirtschaftet, und es entstehen Weine mit einem hochindividuellen Charakter. Noch dazu kommen die klimatischen Bedingungen dem ökologischen Anbau entgegen. Nicht umsonst hat Spanien die größte ökologisch bewirtschaftete Weinbaufläche weltweit, und gerade die jungen Winzer betreiben biologischen und biodynamischen Weinbau aus Überzeugung und Verantwortungsbewusstsein.



Kein Zufall also, dass sich Spaniens Weinsektor – rund 21,24 Millionen Hektoliter wurden 2019 exportiert – in den vergangenen Jahrzehnten einen qualitativen Aufstieg ohne Gleichen erarbeitet hat. Auch die Kontrollraten der geschützten Herkunftsbezeichnungen stellen die Qualität und das Terroir ihrer Weine und Winzer immer stärker in den Fokus. So überraschten einige Regionen kürzlich die Fachwelt mit neuen Terroir-Klassifizierungen. Diese neuen Regelungen gelten bereits in den Herkunftsgebieten Priorat, Cava, Bierzo und Rioja. Sie beinhalten oft komplexe

Regelwerke sowie umfassende Katalogisierungen von Einzellagen und garantieren dem Verbraucher eine noch größere Fülle höchst individueller Gewächse.

KONTAKT

www.foodswinesfromspain.com/spainfoodnation

#SpainFoodNation