



# Asturias:

## die Asturianische "Faba" Bohne - der kulinarische Star der Region



Der Obst- und Gemüsebau im Fürstentum Asturien hat in den letzten Jahren ausgezeichnete Fortschritte gemacht und sich vom traditionellen für den Hausverbrauch gedachten Freiluftanbau zu Anbauflächen mit Herstellung von Marktprodukten entwickelt, wobei moderne Anbaumethoden eingeführt wurden, die aber den landeseigenen familiären und ländlichen Charakter der Region respektieren. Aushängeschilder der Region sind die "Asturianische Faba" sowie die Äpfel, die zum allergrößten Teil zur Herstellung von Apfelwein oder "Sidra" verwendet werden. Weitere wichtige Produkte der Region sind Kiwis, Blaubeeren, verschiedene Gemüsesorten, Kartoffeln und die ganze breite Palette der Produkte aus der ökologischen Landwirtschaft.

Die "Fabada" ist ohne Zweifel das bekannteste Gericht Asturiens. "Asturien ist weltweit für seine Berge, seine Kohle- und Eisengruben und für die Fabada und den Apfelwein bekannt", schrieb Mario Vargas Llosa. Und das nicht ohne Grund, denn schließlich hat es die Grundzutat des berühmten Gerichts, die Faba-Bohne, nirgendwo zu so viel Finesse und Geschmack gebracht wie in diesem Fürstentum.

Der Anbau an Faba ist im ganzen Gebiet des Fürstentum Asturiens verbreitet und zwar in den An-







In der Region werden auch hochwertige Kiwis angebaut; auf 130 ha Produktionsfläche werden jährlich rund 2.500 Tonnen geerntet.

bauflächen die für deren Entwicklung geeignet sind. 2006 lag der Ertrag bei rund 210.000 kg, und 2007 wurden in Asturias 115 ha "Asturianischer Fabas" mit geschützter geographischer Angabe (IGP) gesät, die einen Ernteertrag von 220.000 kg der Hülsenfrucht einbringen sollen.

Die echte "Asturianische Faba" wird in Baumwollsäckchen mit höchstens 1 kg Inhalt, zusammen mit den typischen Wurst- und Fleischzutaten für den "Fabada"-Eintopf vakuumverpackt oder bereits praktisch und lecker zubereitet angeboten. Aber neben der klassischen "Fabada" wurde die Asturianische Bohne längst mit so erlesenen Zutaten wie Tintenfisch, Pilzen und Seeteufel, Stockfisch, Hummer oder Wild neuartig kombiniert. Begießen Sie diese Köstlichkeiten bei Ihrem Besuch in Asturias mit einem Glas Apfelwein.

Die Region hat außerdem die geschützte Ursprungsbezeichnung "Sidra de Asturias" für den Original-Apfelwein vorzuweisen, der ausschließlich aus herkömmlichen Sorten hergestellt wird, wobei die aktuelle Produktion dieses Getränkes bei 4.500 Hektoliter liegt.

Außerdem werden in der Region hochwertige Kiwis angebaut (mittlerweile nach dem Apfel an zweiter Stelle); auf 130 ha Produktionsfläche werden jährlich rund 2.500 Tonnen geerntet.





different with identity



P R O T E C T E D



D E S I G N A T I O N S



O F O R I G I N