# Die Genossenschaft La Flor de la Alpujarra

Die Genossenschaft "La Flor de la Alpujarra" entsteht 2005 mit dem Vorhaben ein Gewerbe zu bilden, dass eine Alternative als nahegelegenes Zentrum der Weiterverarbeitung darstellt, mit der Produktion von Olivenöl nativ extra.

Die Genossenschaft spiegelt den Einsatz für einen sozialen und wirtschaftlichen Wandel in der Region wieder, basierend auf der würdevollen Bezahlung seiner Zulieferer, dass jenen ermöglicht weiterhin in der Landwirtschaft aktiv zu sein. Durch einen Entwicklungsplan der auf dem direkten Verkauf aufbaut, dem Mitwirken und Stärken der lokalen Märkte und der Förderung der Kommerzialisierung durch Beziehungen zwischen Produzenten und Konsumenten werden die Grundlagen geschaffen für einen neues Modell der lokalen Produktion.

La Flor de la Alpujarra unterstützt und arbeitet für eine Landwirtschaft in der Frauen und Männer ihre Ressourcen auf nachhaltige Weise nutzen und verwalten.



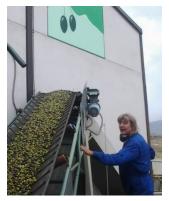
Zwei unserer Mitglieder bei der Repräsentation unserer Genossenschaft auf der Messe "Espana Original", 2012 in Cuidad Real

### Unsere Mühle

Seit 2009 haben wir unsere eigene Mühle, um Oliven aus der konventionellen und der ökologischen Produktion zu mahlen, aus dem Gebiet der Gemeinden der Alpujarra die unter dem sozialökonomischen Einflüssen des Naturparks und Nationalparks der Sierra Nevada stehen.

Die Wichtigkeit der Installation dieser Mühle, ist die Garantie einer wirtschaftlichen Aktivität die die Umwelt erhält.





Unsere MeisterMüller Antonio González y Gerhard Schönhofer.

Im Betrieb benutzen wir mechanische Methoden der Kaltpressung und Tanks zur Lagerung aus rostfreiem Stahl um die Qualität niemals zu beinträchtigen.

Die Oliven werden von rostfreien Stahlhämmern zermalmt und die gewonnene Masse wird gerührt und auf 24°C erwärmt um die natürlichen Eigenschaften nicht zu verlieren.



## Unsere Erde, unser Wasser

Die Alpujarra besteht fast vollständig aus Parzellen und Höfen für die kleinbäuerliche Bewirtschaftung auf bewässertem Land. Die Wasserwirtschaft und ein System das auf der Nahrungsmittelproduktion beruht, eignen sich für die Entwicklung alternativer Produktionsmodelle nach agro-ökologischen Gesichtspunkten.





#### Ein traditionelles Bewässerungssystem mit Acequias

Das Bewässerungssystem unserer Olivenhaine sind die Acequias, arabische Wasserkanäle, die die Arterien der Region bilden. Die Kanäle bringen das Wasser von ihrem natürlichen Ursprung bis zu den Höfen, über hunderte von Kilometer wird das Wasser dynamisiert während es die verschiedenen Ökosysteme der Region bewässert und ihnen Leben schenkt.

## Einzigartige Kulturlandschaft

Die Acequias(Wasserkanäle) der Alpujarra sind so alt wie die Olivenbäume die dort gepflanzt wurden. Vor über 1000 Jahren begannen die Araber in unermüdlicher Schwerstarbeit die Südhänge der Sierra Nevada mit Terassen aus Trockensteinwänden und den kilometerlangen Wasserkanälen in wertvolle Landwirtschtaftsflächen zu verwandeln. Durch die Jahrhunderte der Bewirtschaftung entstand ein unvergleichliches Ökosystem das zu recht als Naturund Nationalpark geschützt wird. Um die Lebensadern der Region zu erhalten braucht es KleinbäuerInnen die das Land bewirtschaften und von ihrer Hände Arbeit leben können.

Die Hanglage macht eine Industrialisierung der Landwirtschaft bei uns von vornherein unmöglich, nun arbeiten wir daran dass die kleinbäuerliche Landwirtschaft und mit ihr die ungeheure Vielfalt in unsere Region nicht im modernen Kampf um den billigsten Preis verloren geht.

Besuchen Sie die Alpujarras und überzeugen sie sich selbst von der Schönheit und Einzigartigkeit unserer Region.







#### **Unsere Produkte**

Wir bieten ein Öl von ausgezeichneter Qualität, verbunden mit der Gestaltung der Landschaft des Einzugsgebiets. Die Oliven werden von Hand geerntet, in Gruppen werden die Bäume "gefegt und gekämmt".



Unsere extra nativen Öle setzten sich zusammen aus den Oliven "Picual de la ALpujarra", Lechin, Manzanilla, Arbequina und Martena. Dies ergibt ein Öl mit großem Körper, fruchtig, von der Farbe grün seiner frühen Oliven bis zu einem intensiven gelb der später geernteten und einer sanften bitter-scharfen Note.

Es ist sehr stabil in seiner Zusammensetzung von Fettsäuren, natürlichen Anti-Oxidantien, einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und erhöhtem Gehalt an Polyphenolen.

Die Qualität unseres Öl ist weit über der EU-Norm n° 661/2012 der EU-Kommision vom 19.Juli 2012 für extra native Öle.

	Acidez	K232	K270	Peróxidos	Ceras	Esteres met./etíl.
Normativa EU	≤0.8	≤2.50	≤0.22	≤20.0	≤250	≤35
Sortes/ benizalte	≤0.3	≤1.60	≤0.10	≤7.0	≤50	≤20

Wir haben zwei Produktionslinien, eine ölologische mit der Marke "benizalte" und eine konventionelle, mit der Marke "SORTES", beide Öle sind nativ extra.

Wir füllen in verschiedenen Größen und Modellen ab, von 5 bis zu 0.25 Liter, im Kanister, Glas und Plastikbehälter





Die Alpujarras ist ein Gebiet zwischen den Provinzen Granada und Almeria, dessen hundertjährige Olivenbäume diese Zone äußerst reichhaltiger Artenvielfalt charakterisieren. Die familiäre Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion basiert auf einer Kultur des Wasser die von den Arabern geerbt wurde, die Acequias, authentische Lebensadern der Region.





La Flor de La Alpujarra, S.C.A. Ctra. Lanjarón– Órgiva, km. 14 Buenavista– La Chuca (Las Barreras) 18400 Órgiva (Granada) ESPAÑA Tel/Fax:+34 958 953 048 laflor@laflordelaalpujarra.com ww.laflordelaalpujara.com