SHOPPING IN MARBELLAS ALTSTADT

Flüssiges Gold und süffiger Rebsaft

D'Oliva hat sich als erstes Geschäft auf einheimisches Olivenöl und darauf beruhende Produkte spezialisiert

David Gallardo hat sich auf Olivenöl und verwandte Produkte spezialisiert. :: G.B.

Auch der Gaumen will überzeugt werden: Alle angebotenen Olivenöle können probiert werden – eigenes Ökoöl hat schon Preise gewonnen

:: GABRIELA BERNER

MARBELLA. Stöbern, schauen, schnuppern und schmecken lässt es sich in dem von David Gallardo geführten Laden nach Herzenslust. Und wenn man sich mit ihm unterhält, erfährt man auch noch dies und das über einzelne Produkte, ihre Geschichte und möglicherweise ein paar dazu gehörige Insider-Infos. Dabei arbeitete der Shopmanager französisch-granadinischer Wurzeln urprünglich in einer ganz anderen Branche, dem Baugewerbe nämlich. Just als die spanische Immobilienblase platzte und er sich nach einem Alternativprojekt umschauen musste, kam ihm in den Sinn, dass er in seiner alten Heimat häufig Geschäfte gesehen hatte, die mit Olivenöl und dessen Derivaten handeln, aber in Andalusien, dem größten Olivenölerzeuger der Welt, seltsamerweise nicht ein einziges. Diese Marktlücke wollte er schließen und zog darum im November 2009 mit einem umfangreichen Warensortiment rund um die Olive in ein geräumiges Ladengeschäft im Herzen der Altstadt ein.

In den hölzernen Wandregalen lagert eine so unermessliche Zahl von in unterschiedlichen Formen und Größen designten Flaschen voll des 'flüssigen Goldes', wie die Spanier ihr Olivenöl gern nennen, dass der Neukunde erst einmal ganz verwirrt ist. Wenn man dazu noch bedenkt, das hierzulande sage und schreibe 260 Olivensorten unter extrem unterschiedlichen geografischen und klimatischen Bedingungen angebaut und nach eben so vielen differenzierten Verfahren gepresst werden, verwundert es eigentlich nicht, dass Informationsbedarf herrscht. Und was besser, als die entsprechenden Infos direkt dem Gaumen zu übermitteln. Deshalb steht bei D'Oliva immer ein Körbchen mit frischem Weißbrot bereit, das in eines der mit verschiedensten Ölsorten gefüllten Schälchen daneben getunkt werden darf.

«Das ganz dunkelgrüne da wird in der Provinz Jaén produziert , das daneben ist deutlich milder und stammt aus Córdoba und das dritte, fast goldgelbe, kommt aus Antequera. Aber was Sie unbedingt noch probieren sollten, ist unser neustes Produkt, unsere eigene, natürlich zu hundert Prozent ökologische Marke», erklärt David einem Kunden mit eindeutig arabischen Gesichtszügen. Der Herr lässt sich viel Zeit bei der Auswahl und hat am Ende ein stattliches Sortiment zusammengestellt.

«Unter meinen Stammkunden befindet sich auch ein saudischer Prinz. Er kommt jeden Sommer höchstpersönlich vorbei und gibt eine Bestellung auf, die seinen ganzen Clan ein Jahr lang versorgt», erzählt der Ladeneigentümer später und kommt nochmals auf die Eigenmarke zurück. Das kurz 'DO' genannte Öl aus der Serranía de Ronda sei zum besten ökologischen Olivenöl Spaniens gekürt worden, rangiere im internationalen Wettbewerb unter den fünf Finalisten und enthalte besonders viele antioxidativ wirkende Polyphenole und einfache ungesättigte Ölsäuren.

Verkauf auch per Internet

Die Premium-Öle und andere Produkte von D' Oliva finden starken Anklang bei Privatkunden, in so erstklassigen lokalen Restaurants wie in El Lago, Skina oder Messina und auch weit über Spaniens Grenzen hinaus, denn sie werden in alle europäischen Länder exportiert und können selbstverständlich auch online bezogen werden. Und die Produktpalette wird ständig erweitert. So findet man dort Olivenpastete, kosmetische Produkte aller Art, hochwertige Essigsorten, Salze oder auch dekorative Gefäße und Geschenkartikel.

Das Kozept sei durchaus franchise-geeignet, meint David, obwohl sein Versuch, eine Filiale in Paris einzurichten, gescheitert ist. «Wir mussten den Laden wieder schließen, denn die Franzosen glauben einfach immer noch, das italienische Olivenöl sei besser als das spanische.» Zudem hätte die Krise ihre Spuren hinterlassen, denn wo anfangs drei Mitarbeiter den ganzen Tag über ausgelastet gewesen seien, käme er heute locker mit einer Angestellten aus. «Andererseits macht uns die Krise kreativer, klüger und effizienter, und wir werden umweltbewusster.» Trotzdem findet er, dass «die Leute von hier immer noch nicht wissen, welch enormes Potential und welche kulinarischen Schätze sie besitzen und sie schon gar nicht gut verkaufen. Man denke nur an die ausgezeichneten Käse aus der Serranía de Ronda.»

Er selbst hingegen ist immer auf der Suche nach neuen Möglichkeiten. Das D' Oliva bestand noch keine zwei Jahre, als er den Laden neu strukturierte und eine umfangreiche Weinabteilung hinzufügte, wo vor allem Produkte kleinerer Weingüter angeboten werden und natürlich auch Weinproben. Außerdem kann man im D' Oliva bei Chef Rafael Sanlucar Rey diverse Kochkurse belegen.

Bedauerlich findet David Gallardo allerdings, dass die Einzelhändler im Casco Antiguo so wenig Gemeinsinn an den Tag legten, und so kann er auch nicht nachvollziehen, dass viele Geschäftsleute der Auffassung seien, das Rathaus würde zu wenig für sie tun. «Das Ayuntamiento unterstützt uns durchaus, aber viele meiner Kollegen wissen das nicht zu würdigen oder boykottieren die offizielle Initiative sogar.»

Weitere Information: Das D' Oliva befindet sich in der Calle Nueva 9 und verkauft seine Produkte auch online über: www.dolivaonline.com

ANSICHTEN