

# Katalonien Tourismus

## Es ist Zeit für Calçots

Catalan Tourist Board Team · Tuesday, January 5th, 2021

Diese ganz besondere Zwiebel ist in der Zeit von November bis April in Katalonien heiß begehrt. Es handelt sich um eine Frühlingszwiebelsorte, die eine eher kleine und weiche Knolle hat und mit einer traditionellen Technik auf offenem Feuer geröstet wird.

Obwohl die Saison länger andauert, werden *calçots* besonders von Januar bis März gegessen. Gegart werden sie auf einem Holzfeuer. Besonders typisch ist das *Calçot*-Essen in der Gegend um die Stadt Valls. Das ist natürlich kein Zufall – angebaut wird die beliebte Zwiebel in der Region Tarragona, die nah am Meer gelegen ist und mit mildem Winterklima die idealen Voraussetzungen zum Wachsen bietet. Aber auch andere Regionen sind für den Anbau geeignet. Wichtig ist nur, dass selten Frost auftritt.

*Calçots* aus Valls sind durch eine geschützte geografische Angabe gekennzeichnet, die nur bestimmten Produkten mit einer entsprechenden Herkunft zusteht.



© Oriol Llauradó

Sobald die Zwiebeln am Feuer fertig gegart wurden, geht es um die richtige Esstechnik: Mit der einen Hand nimmt man die Knolle zwischen die Finger und drückt sie leicht oberhalb der Wurzeln. Gleichzeitig zieht man mit der anderen Hand am Stengel, sodass die Zwiebel sauber aus der verkohlten Hülle herauskommt. Jetzt ist unsere *calçot* fertig zum Verzehr! Es fehlt nur noch ein Dip in die dazu gehörende Soße und ein gekonntes Armheben, um die lange Zwiebel in den Mund zu befördern.

Da dabei Flecken auf der Kleidung nicht ausgeschlossen werden können, trägt man traditionell ein Lätzchen, welches oft vom Restaurant zur Verfügung gestellt wird, sowie Handschuhe.



© Oriol Llauradó

Wer auf authentische gastronomische Erfahrungen steht, darf diese Tradition nicht verpassen. Wenn ihr sie einmal probiert habt, werdet ihr garantiert auch ein zweites Mal zu dieser einzigartigen Zwiebel greifen!