

Katalonien Tourismus

Xató - Unterwegs in das kulinarische Herz Kataloniens

Catalan Tourist Board Team · Wednesday, April 19th, 2017

Wer genau den **Xató** erfunden hat, liegt im Dunkel der nicht allzu fernen Vergangenheit des 19. Jahrhunderts. Bis heute widmen sich einige Katalanen in weit über hundertjährigen Archiven der unermüdlichen Suche nach schriftlichen Zeugnissen, die Aufschluss über den wahren Ursprung des Xató geben. Da das ultimative Beweismittel bis heute nicht gefunden wurde, streiten sich mehrere Gemeinden des Gran Penedés mit Inbrunst über die primäre Urheberschaft des beliebten und begehrten Kulturguts **Xató**. Übrigens, falls Sie es noch nicht wussten: Der Xató ist ein urkatalanisches Gericht, das in den Frühlingsmonaten ganz besonders gut mundet – aber zu jeder anderen Jahreszeit natürlich auch.



Xató © Francesc Guillamet

Xató, Xatonades und die Route des Xató

Wer auch immer den Xató erfunden hat – er hat dem Schatzkästchen der

traditionellen katalanischen Kochkunst ein kulinarisches Juwel hinzugefügt, auf das man zu Recht sehr stolz ist. Und mal ehrlich: Juwelen, und insbesondere die Juwelen der Kochkunst, sind nicht da, um versteckt und heimlich genossen zu werden. Deshalb gibt es nicht nur *Xatonades Populars*, also Feste, in deren Mittelpunkt der Xató steht, es gibt sogar die **Xató-Route**: Diese verführt die Gäste nicht nur zum Besuch ausgewählter, auf Xató spezialisierter Restaurants, sondern bietet auch reichlich Gelegenheit, Kulinarik mit weiteren genussvollen Reiseerlebnissen zu verbinden.

Was ist denn nun dieser Xató?

Aber beginnen wir zunächst mit der Beantwortung der wichtigsten Frage, die nun so manchem auf den Lippen brennen wird: Was ist denn nun dieser **Xató**? Xató ist eine ausgefallene Kombination gängiger Zutaten der mediterranen Küche: Er besteht aus einer Sauce auf Basis gerösteter Mandeln oder Haselnüsse mit *migas de pan* (Brotkrumen mit Öl, Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer). Diese Sauce begleitet einen Endiviensalat mit Anchovis, Thunfisch, *bacalao* (Kabeljau) und Oliven.

Eine kleine Geschichte des Xató

Die Ursprünge dieses Gerichts sind eng mit der katalanischen Weintradition verbunden: Wenn der Wein die Reife erreicht hatte, um zum ersten Mal verkostet zu werden, schlug man einen kleinen Leitungshahn in das Weinfass, so dass der erste Wein des neuen Jahrgangs hinauslief. Dieser Moment stand für den Beginn des Festes des neuen Weines – und es versteht sich von selbst, dass kultivierte Menschen es nicht beim Trinken allein belassen. Der junge Wein wurde also von salzigen Speisen begleitet, die im Hause der Bauern und Fischer üblicherweise vorrätig waren: Fisch mit Blättern von Wintergemüse und einem Salat mit einer speziellen Sauce. Dieses rituelle Mal, welches die Eröffnung des Festes des jungen Weins begleitet, ist der Ursprung des Xató.



Xató Zubereitung © Pere Pons

Das intime Verhältnis von Koch und Muse

Wir vermuten, dass im Zuge eines solchen Rituals einer der Köche von der kulinarischen Muse geküsst wurde, was dem Xató seine erste vollendete Form gab. Versichern können wir darüber hinaus, dass die Köche der ausgewählten Restaurants der Ruta del Xató mit eben dieser Muse ein sehr intimes Verhältnis pflegen, was den Xató zu einem Gericht macht, das in immer neuen, verführerischen Varianten daher kommt. So haben in der Region Gran Penedès praktisch alle Ortschaften ihre eigene Variante des Gerichts und die häufigen, dem Xató geweihten Zusammenkünfte (*xatonades*) bestärken diese kulinarische Tradition.

Reisen auf der Route des Xató

Die Route des Xató ist ein Angebot des Gastronomischen Tourismus, das die Landkreise [Alt Penedès](#), [Baix Penedès](#) und [el Garraf](#) dem Xató widmen. Zwischen November und April bieten die Ortschaften [El Vendrell](#), [Sitges](#), [Vilafranca del Penedès](#), [Vilanova i la Geltrú](#) in Zusammenarbeit mit den gastronomischen Gremien von Alt Penedès, Baix Penedès, Sitges und Vilafranca y la Geltrú insgesamt 200 unvergessliche Gelegenheiten, die Region und ihre Kulinarik kennen und lieben zu

lernen. Die Route verbindet Önotourismus, Natur- und Kulturerlebnisse in einzigartiger Weise mit Besuchen in hervorragenden Restaurants, die ausgewiesene Experten in der Zubereitung von Xató sind.

Der Xató und seine Freunde: Wein, Natur, Kultur & Feste

Ganz nach Lust und Laune kann man Gaumenfreuden mit Weinproben und Spaziergängen in den Rebfeldern verbinden, über die felsigen Klippen der Costa del Garraf schauen oder die endlosen Strände der Costa Daurada genießen. Bewegungshungrige erkunden die Bilderbuchlandschaften und Naturparks der Region wandernd oder auf dem Fahrrad, Kulturliebhaber entdecken die Geheimnisse des katalanischen Modernismus, die Spuren der Industriekultur oder das Erbe des unvergesslichen Musikers Pau Casals. Musikliebhaber finden auf der [Route des Xató](#) auch ein breites Angebot unterschiedlichster Festivals und Musik-Events von traditioneller Musik über Jazz und elektronische Musik bis hin zum Reggae. Und dann sind da natürlich noch die traditionellen Feste der Region, von den Erntefesten über den Karneval, bis hin zu den beliebten *xatonades* – womit wir beim Thema wären...



Die Ursprünge dieses Gerichts sind eng mit der katalanischen Weintradition verbunden © Nuria Puentes

