

Katalonien Tourismus

Katalonien, Küche, Kunst: Nahrung für Körper und Seele

Ferran Porta · Friday, October 12th, 2018

Wenn man sich mit dem Begriff der Kunst beschäftigt, gehen die Gedanken in erster Linie in Richtung Malerei oder Bildhauerei – als müsste sie notwendigerweise an einer Wand hängen oder auf einem Sockel stehen, mit dem einzigen Zweck, (unberührt) bewundert zu werden. Diese Einschätzung ist offenbar unvollständig – denn „Kunst“ ergibt sich auch im alltäglichen Leben, etwa in Form von „Kochkünsten“.

Die Verbindung zwischen *Kunst* und *Kochen* zeigt sich auf besondere Weise in Katalonien. Nicht weiter verwunderlich, wenn die Rede von einer Region ist, die mit weltberühmten Köchinnen und Köchen – Künstlern eigener Rangordnung – punkten kann: Von Ferran Adrià, über die Gebrüder Roca bis Carme Ruscalleda, um nur die bekanntesten Namen zu nennen, reicht die lange Liste derer, die seit Jahren Kataloniens gastronomischen Medaillenspiegel stark erhöhten. Als Beleg dafür strahlen die 54 Restaurants mit Michelin-Sternen, welche die katalanische Küche im Jahr 2018 zuerkannt bekommen hat – so viele wie sonst keine andere Region auf der gesamten Iberischen Halbinsel.



Essbare Kunstwerke auf dem Teller: Joan Miró wäre in La Cuina d'en Norat auf Spuren seines Werkes gestoßen

Erstklassige katalanische Küche wird einem allerdings nicht nur in Sterne-Restaurants vorgesetzt, sondern auch in ganz „normalen“ Gastwirtschaften zubereitet und serviert. Voraussetzung: Zutaten von Spitzenqualität.

Gut(es) Essen im Landkreis Alt Empordà

Das Geheimnis einer nachhaltigen und gesunden Ernährung besteht in der Verwendung erstklassiger lokaler und saisonaler Produkte. Gute Rezepte und selbstverständlich kulinarische Fertigkeiten können nicht schaden – dann sind der Phantasie in der Küche keine Grenzen gesetzt!

So bekamen vor einiger Zeit Teilnehmer einer [Erkundungstour](#) im Norden Kataloniens bei [La Vinyeta](#) – selbstverständlich regionale – Delikatessen zur Verkostung gereicht. Bei einer Kellerei im Landkreis Alt Empordà gehören die berühmten Anchovis aus L'Escala fast automatisch zum Menü, und ebenso entstammten die dazu gereichten Gemüse von benachbarten Erzeugern. Unter den Weinen aus – natürlich – eigener Produktion, stach [És Poma](#) hervor, eine so genannte „Mistela“, die aus der Weinsorte Grenache und Apfelsaft gewonnen wird.

Zu guter Letzt darf der Hinweis nicht fehlen, dass die erst 2006 eröffnete La Vinyeta soeben für ihr Angebot im Bereich Weintourismus mit dem „Premi d'Enoturisme 2017“ ausgezeichnet wurde.

Einen breiten Katalog typischer Produkte aus Katalonien hielt das Restaurant des Campingplatzes [Castell Mar](#) in Castelló d'Empúries für seine Gäste als Fingerfood bereit. Neben den unumgänglichen Anchovis gehörten auch Wurstwaren wie etwa Fuet oder Botifarra dazu, und natürlich Pa amb tomàquet (Brot mit Tomaten), das auf keiner katalanischen Tafel fehlen darf – genauso wenig Cava!



Vor dem Mittag- oder Abendessen, oder aber auch als „Gabelfrühstück“, genießt man

in Katalonien verschiedene Würste und Pa amb tomàquet. Cava verleiht der Mahlzeit das prickelnde Etwas!

Etwa 40 km landeinwärts von der Küste des Alt Empordà befindet sich der Campingplatz [Bassegoda Park](#) mit seinem Restaurant [Agumas](#), welches seine Menüs den Jahreszeiten anpasst. Ob Pilze, Kürbis oder aber Kirschen – es kommen immer nur die besten Regionalprodukte in den Topf bzw. auf den Tisch – und selbstredend nur Weine der Herkunftsbezeichnung Empordà.



FrISChe Zutaten aus der Umgebung und eine erlesene Präsentation prägen die Küche von Agumas

Diese Prinzipien gelten ebenso für das Wirtshaus des Campingplatzes [Salatà](#) sowie für das – der gleichen Gruppe angehörende – Restaurant [La Cuina d'en Norat](#), beide in Roses. Im Hochsommer bestimmt ein täglich wechselndes Motto den Menüplan, etwa sehr populäre Grillabende oder Paellakochen.

Die feinsten Produkte mit den originellsten Vorstellungen

Die Kreativität lässt sich in der katalanischen Küche auf verschiedene Wege feststellen, so wie das Video unten zeigt: Austern, Venus- und Entenmuscheln werden im Restaurant des Campingplatzes [Las Dunas](#), in Sant Pere Pescador, auf spektakuläre Weise vorbereitet. Schon der Anblick des Gerichts ist eine Augenweide – ganz zu schweigen vom kulinarischen Genuss!

<https://katalonien-tourismus.de/wp-content/uploads/2018/10/05.mp4>

Daneben gibt es noch viel mehr zu probieren, was Körper und Geist gleichermaßen stärkt. Hier noch ein paar weitere appetitanregende Beispiele:



Taschenkrebs-Cannelloni, umhüllt von Avocado



Die Glasaale aus Sant Pere Pescador werden an der Mündung des Flusses Fluvià in den Golf von Roses geangelt



Das Fleisch des japanischen Wagyū-Rinds stellt eine kulinarische Delikatesse sondergleichen dar

Auch bei den Desserts kann man die Kreativität zur Freude der Tischgenossen walten lassen. Als Beispiel dafür dient das Eis von *Crema Catalane* mit Feigenkonfitüre (Bild unten), das im [Hotel-Restaurant Duran](#) in Figueres serviert wird. Eine ganz eigenwillige Präsentation der „crema catalana“, eine klassische katalanische Nachspeise aus Milch, Eiern und Zucker, und der Creme brulée nicht ganz unähnlich, dürfte niemanden wirklich überraschen. Schließlich hat einer der berühmtesten Künstler aller Zeiten oft im Duran diniert: Der in Figueres geborene Meister des Surrealismus höchstpersönlich, Salvador Dalí, dessen Museum sich kaum 5 Minuten vom Restaurant entfernt befindet. Nirgendwo anders hätte eine „crema catalana“ so anders aussehen- und genauso lecker schmecken - können!



Der Meisterkoch kehrt 2019 zurück!

Exakt im Landkreis Alt Empordà befand sich bis 2011 das weltweit bekannte Restaurant El Bulli vom mehrfach preisgekrönten Ferran Adrià. Seine Kochkunst hatte einen starken Einfluss auf die kulinarische Landschaft der Region und ganz Kataloniens, und hat so die katalanische Esskultur stets vorangebracht.

Nun bereitet Adrià seine Rückkehr vor: 2019 öffnet unter dem Namen [elBulli1846](#) der Nachfolger jener „Kathedrale des Genusses“, und zwar an der Cala Montjoi bei Roses, wo sich schon der Vorgänger befand.

Eine weitere gute Nachricht für alle Feinschmecker, die Katalonien in ihrem Reiseprogramm haben. Guten Appetit allen – Bon profit!



Sternkoch Ferran Adrià bei der Zubereitung eines Gerichts

□ Alle Bilder © Katalonien Tourismus/Ferran Porta (außer Bild von Ferran Adrià © Arthur Friedrerich Selbach)