

Katalonien Tourismus

Köstlich katalanisch: Die Gastronomischen Hotels

Catalan Tourist Board Team · Tuesday, March 31st, 2015

Wie nähert man sich der Seele eines Landstrichs? Im Prinzip gibt es zwei Möglichkeiten:

- 1.) Sie geben sich Mühe, besuchen Museen, wälzen Reisebücher, lauschen den Ausführungen von Fremdenführern oder starren lange auf das bunte Treiben am Strand.
- 2.) Sie lernen die Landessprache, das bringt Sie dem wahren Wesen einer Region und ihren Menschen auf Siebenmeilenstiefeln näher. Diese Option können wir wärmstens empfehlen. Wir verraten Ihnen an dieser Stelle aber auch ein Geheimnis über die katalanische Herangehensweise an Probleme dieser Art: Wenn es zwei Möglichkeiten gibt, wähle die Dritte!

Der sinnlichste Weg ins Herz Kataloniens

Ganz egal ob Sie zu den Menschen gehören, denen Naturwissenschaften oder das Anfertigen einer Steuererklärung seit jeher mehr lagen als das Erlernen einer Fremdsprache, oder ob sie gerade einfach nur mit allen Sinnen Ihren Urlaub genießen wollen, Sie müssen sich keine Mühe geben, nicht lernen und nicht lesen, um dem wahren Wesen Kataloniens auf die Spur zu kommen. Denn es gibt einen leichten, sinnlichen und genussvollen Weg, das Land wirklich kennenzulernen: Seine Erdverbundenheit und seine Liebe zum Meer, die stolze Geschichte, den funkensprühenden Erfindergeist, die hinreißende Kreativität und die tiefe Verbundenheit mit den Wurzeln und dem Althergebrachten - all dies drückt sich in einzigartiger Weise in der Katalanischen Küche aus. Wer die Höhepunkte dieser Küche in einem ebenso familiären wie stilvollen Ambiente genießen möchte, der schaue sich einmal das Angebot der Gastronomischen Hotels an.



Gastronomia. Coca de recapte amb escalivada © Imagen M.A.S

Katalanische Küche - familiär und *deluxe*

Diese Häuser zeichnen sich durch die außergewöhnliche Qualität ihres kulinarischen Angebotes aus. Unter die touristische Marke der Gastronomischen Hotels fallen einerseits kleine, aber feine Gasthäuser und Hotels, andererseits die *Col·lectius de Cuina*. Innerhalb dieser Katalanischen Gastronomieverbände organisieren sich Küchenprofis und Restaurants verschiedener katalanischer Regionen mit dem Ziel, die kulinarische Vielfalt ihrer Heimat zu schützen und zu fördern.



© Imagen M.A.S.

Kreative Küchenkollektive

Die verschiedenen Gastronomieverbände repräsentieren den Facettenreichtum der katalanischen Küche, deren spezifische Ausdrucksform immer an die Landschaft und Traditionen ihrer Herkunftsorte zurückgebunden ist. So verwundert es nicht, dass der Verband *Barceloneta Cuina* als Repräsentant der kulinarischen Tradition des maritimen Barceloneser Stadtviertels Barceloneta die Küchentraditionen der Fischer mit den gastronomischen Feinessen der katalanischen Metropole verbindet. *La Cuina Volcànica*, ein Zusammenschluss von 15 Restaurants der Region La Garrotxa, ist hingegen angetreten, das kulinarische Erbe der Garrotxa über die Grenzen des Landkreises hinaus bekannt zu machen. Die beiden wichtigsten Grundlagen der „Vulkanküche“ sind die traditionellen Rezepte und die ureigenen Produkte der Gebirgsregion, wie zum Beispiel Wildschwein, Schnecken, Kartoffeln aus dem Vall d'en Bas, sowie frische Gemüse, Trüffeln und Maronen aus der Region. Insgesamt gibt es in Katalonien sechs *Col·lectius de Cuina*, neben den beiden bereits genannten *La Cuina del Vent* im Alt Empordà, *La Cuina Pirenàica* im Landkreis Cerdanya, *La Cuina La Ràpita* im Landkreis Delta de l'Ebre sowie *La Cuina de l'Empordanet* im Empordà.

Die Gastronomischen Hotels: Kulinarische Highlights in familiärem Ambiente

Insgesamt 43 Gastronomische Hotels verteilen sich praktisch über ganz Katalonien, beginnend bei Barcelona und der Costa Barcelona über Costa Brava und Costa Daurada, die Paisatges de Barcelona im Hinterland der katalanischen Hauptstadt, bis zur Gebirgsregion Pirineus und den Terres de l'Ebre am Ebrodelta. Die Gastronomischen Hotels zeichnen sich aus durch ihre Individualität, eine familiäre und persönliche Atmosphäre, stilsichere Einrichtung und selbstverständlich durch die außergewöhnliche Qualität ihres kulinarischen Angebotes.



Aus Überzeugung setzt man in den Gastronomischen Hotels voll und ganz auf Produkte aus regionaler Herstellung, die oft sogar als Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geographischer Angabe zertifiziert sind. Diese werden nach traditionsreichen Rezepten verarbeitet. Nicht wenige Köche der Gastronomischen Hotels pflegen das Hobby, auf der Suche nach vergessenen Rezepten alte Archive zu durchpflügen. Andere experimentieren mit alten Zubereitungstechniken und schaffen so inspirierende Fusionen zwischen kulinarischer Tradition und Moderne. Nicht umsonst sind Kunst und Küche selten so innig verbunden wie in Katalonien.

Weitere Informationen :



**GASTRONOMISCHE
HOTELS**
Erholung und ein guter Tisch

