

Katalonien Tourismus

So schmeckt Katalonien: Grand Tour de Catalunya für Feinschmecker

Catalan Tourist Board Team · Tuesday, June 15th, 2021

Dass man in Katalonien gut essen kann, ist längst kein Geheimnis mehr. Einer der Gründe dafür, dass die Spitzenköche hier immer wieder mit Michelin Sternen und goldenen Kochmützen ausgezeichnet werden, liegt sicherlich in der Tatsache, dass sie frische, einheimische Produkte verwenden. Die kurzen Wege der Zutaten sind nicht nur nachhaltig, sondern sorgen auch für eine hohe Qualität der frisch zubereiteten Speisen. In Katalonien schmeckt man die unterschiedlichen Landschaften wirklich auf dem Teller. Vom Meer bis in die Berge, von Olivenhainen über Weinstöcke, auf den Reisfeldern und in den Muschelbänken, wachsen und gedeihen hier leckere Spezialitäten. Viele kleine und große ökologisch arbeitende Betriebe liefern ihre Produkte das ganze Jahr über in die Küchen der Restaurants.



(c) Nicole Biarnés

Wer sich in Katalonien auf die Spuren der mediterranen Küche begeben will, kann viele dieser

Produkte nicht nur im Restaurant, sondern auch direkt vor Ort verkosten. Bei dieser Grand Tour für Feinschmecker können Sie nach einem Bummel durch malerische Weinberge gute Weine oder einen prickelnden Cava verkosten, zusammen mit dem Obstbauern den Stand der Apfelernte verfolgen oder auf einer Muschelbank frische Austern aus dem Meer genießen.

Etappe 1: Costa Daurada – Ebrodelta

Etappe 2: Lleida

Etappe 3: Pyrenäen

Etappe 4: Garrotxa

Etappe 5: Costa Brava

Etappe 6: Montseny

Etappe 7: Rückfahrt nach Barcelona

Etappe 1: Costa Daurada – Ebrodelta

Wir starten unsere Grand Tour für Feinschmecker in Barcelona und begeben uns auf die erste Etappe unserer Rundreise. Die Route führt uns zunächst in den Süden Kataloniens, wo die Weinstöcke schon bald das Landschaftsbild bestimmen.

Cava

Unter den zwölf Weinregionen ist das [Penèdes](#) eine Besonderheit, denn dort wird nicht nur Wein, sondern auch Cava hergestellt. Der katalanische Schaumwein wird im traditionellen Verfahren der Flaschengärung, der *Méthode Champenoise*, produziert und steht dem französischen Champagner in nichts nach. Viele kleine Weingüter produzieren vorzügliche Cavas, oft jedoch in so kleinen Mengen, die nicht für den Export ausreichen. Wein- und besonders Cava-Liebhaber sollten sich also eine Weinprobe im Penedès nicht entgehen lassen. Wenn Sie sich zwischen der Besichtigung der einen oder anderen Sektkellerei noch den Blick über hübsch gelegene Weinstöcke schweifen lassen wollen, dann können Sie das am besten bei einer gemütlichen [Fahrradtour](#) durch die Weinberge – die Geschichte des Cavas und eine Verkostung sind inklusive!



(c) Nicole Biarnés



(c) Nicole Biarnés

Vermut

Auf dem Weg ins Ebrodelta müssen wir auf einer Feinschmecker Route der kleinen Stadt Reus noch einen Besuch abstatten. Zu Beginn des letzten Jahrhunderts galt Reus nämlich als die Hauptstadt des spanischen Vermuts. Das Vermut trinken war lange Zeit ein Bestandteil der sonntäglichen Kultur, bis der traditionelle Aperitif irgendwann den moderneren Getränken weichen musste. Noch heute sagt man in Katalonien “fer un vermut“ und meint damit einen Aperitif vor dem Mittagessen. Doch gerade erlebt der mit Kräutern und Gewürzen angereicherte Wein wieder eine neue Glanzzeit. Neben den traditionellen Marken sind sogar einige neue Vermuts auf dem Markt. Der beste Weg die Geschichte dieses Wermut-Getränks zu verstehen, ist natürlich eine Route durch Reus und den Besuch des [Vermutmuseums](#), in dem man verschiedene Getränke probieren kann.



(c) Nicole Biarnés

Öl und Wein

In den Bergen des Priorat, wo die Mönche des Kartäuserklosters [d’Escaladei](#) im zwölften Jahrhundert mit dem Weinanbau begannen, gedeihen vor allem kräftige Rotweine. Aber auch die Oliven des Priorat profitieren von dem besonderen Klima und haben sich eine geschützte Ursprungsbezeichnung D.O. Siurana verdient. Auf dem [Weingut Masroig](#) können Sie neben Weinen des Montsant auch Olivenöl probieren, das dort in der eigenen Ölmühle gepresst wird.



(c) Nicole Biarnés

Reis und Muscheln

Sobald wir das Ebrodelta erreichen, ändert sich die Landschaft. Wir blicken wir auf Reisfelder, so weit das Auge reicht. Das Delta scheint eine einzige grüne Ebene zu sein, die sich bis zum Horizont dahin zieht. Hier wachsen unterschiedliche Sorten wie Bahía, Fonsa, Montsianell, Sènia, Tebre und natürlich Bomba, ein spezieller Rundkornreis, der wegen der Größe der Pflanzen zwar aufwendiger anzubauen, dafür aber umso beliebter bei den Sterneköchen ist.



(c) Nicole Biarnés

Im Delta isst man den Reis mit Sepia und Paprika, mit Heuschreckenkrebs, Huhn und Kaninchen. Reisgerichte wie die Paella, Arròs Negre, Arròs a banda oder Arròs caldós gehören genauso zur katalanischen Küche wie die Meeresfrüchte.

Für die vielen leckeren Reisgerichte braucht man nicht nur Reis, sondern auch Muscheln. In der geschützten Bucht vor Sant Carles de Rapita liegen [Muschelbänke](#) dicht an dicht. Das [Musclarium](#) ist eine dieser Muschelbänke, die sogar ein kleines Restaurant betreibt. Vom Hafen geht es mit dem Boot aufs Wasser hinaus. Frischer als auf dem Meer kann man Austern und Miesmuscheln einfach nicht genießen.



(c) Nicole Biarnés



(c) Nicole Biarnés

Im [Ecomuseum](#) oder der [Casa de Fusta](#) kann man vor allem die Vogelwelt des Deltas kennenlernen und von den Aussichtspunkten rosa Flamingos durch das kniehohe Wasser stelzen sehen. Um in die Geschichte dieser besonderen Landschaft einzutauchen, lohnt ein Besuch bei [Delta-Polet](#). In einem Mini-Workshop erfahren Sie die Geschichte der Entstehung des Deltas, lernen die Bräuche und Arbeitsweisen der Reisbauern kennen und erfahren, wie die traditionellen Fischfangmethoden der Menschen im Delta funktionierten. Nach einem Besuch im Delta werden sie Unterschiede der verschiedenen Reiskörner schmecken, von denen sie gar nicht wussten, dass es sie gibt!



(c) Nicole Biarnés

Im [Hotel Algadir Delta](#) bei Amposta können wir nicht nur inmitten der grünen Reisfelder übernachten, sondern auch lernen, wie man die typischen Reisgerichte zubereitet, ehe unserer Gran Tour die Küste verlässt und wir in die Berge fahren.

Etappe 2: Lleida

Cargols

Schnecken sind in Lleida eine traditionelle Spezialität. Im Westen Kataloniens gehören die Cargols

einfach zu den Delikatessen der Region. Bei dem alljährlichen **Aplec del Caragol** im Mai kommen verschiedene Gruppen zu einem großen Grillfest zusammen, bei dem die Schnecken gemeinsam zubereitet und verspeist werden. Ob auf dem Backblech, gratiniert, in Essig eingelegt, mit Knoblauch und Petersilie oder lieber mit Aioli, in Lleida liebt man die Schnecken. Für die Besucher des Festes gibt es kleine Stände, an denen sie die verschiedene Zubereitungsarten der Caragols kosten können. Wer nicht bis Mai warten will, kann diese traditionelle Spezialität zu jeder Zeit des Jahres im **Cal Nenet** probieren.



(c) Nicole Biarnés

D.O. Costers del Segre

Neben einem prachtvollen Schloss liegt einer der traditionsreichsten Weinkeller der Region Costers del Segre, das **Castell del Remei**. Im 18. Jahrhundert ließ eine wohlhabende katalanische Familie hier eine Agrarkolonie errichten, dessen Zentrum die neu gebaute Burg sein sollte. Solche Wohn- und Arbeiterkolonien entstanden zu dieser Zeit an vielen Stellen Kataloniens. In den alten Kellerräumen lagern auch heute noch die schweren Eichenfässer mit dem guten Wein. Chef des Weinguts, Winzer und Önologe ist Tomàs Cusiné, der außer der historischen Marke Castell del Remei, deren Etikett die prächtige Burganlage ziert, auch die Weine Cérvoles, Cara Nord und Tomàs Cusiné herausbringt.



(c) Nicole Biarnés

Oliven

Einen kleinen Abstecher lohnt der Besuch der Olivenöl-Kooperative in [Arbeca](#). Die kleinen Arbequina Oliven, die ihren Namen diesem kleinen Ort in der Nähe Lleidas verdanken, sind nicht nur sehr aromatisch, sondern haben auch keinen bitteren Nachgeschmack, was sie trotz der geringen Größe, zu einer der beliebtesten Olivensorten der Region macht.



(c) Nicole Biarnés

In der kleinen Agrobotiga Arbecas können Sie das Öl nicht nur probieren, sondern auch die Geschichte dieser kleinen Früchte erfahren, denn in dem schönen alten Gebäude befindet sich auch eine Touristeninformation.

Eine schöne Unterkunft finden Sie im [Parador de Lleida](#), einer umgebauten Klosteranlage.

Etappe 3: Pyrenäen

Kaviar

Von Lleida aus geht unsere Grand Tour nun weit in die Pyrenäen, bis kurz vor die französische Grenze. Im Vall d'Aran gibt es nämlich noch eine unerwartete Spezialität zu entdecken, den [Kaviar](#). Ehe zahlreiche Stauseen die Wanderungen der prachtvollen Fischer verhinderten, war der Stör jahrhundertlang in den Gewässern der Bergregion zu Hause. Heute werden bei Caviar Nacarii wieder Störe gezüchtet. Bei einer Besichtigung kann man die kleinen schwarzen Perlen vor Ort mit einem Schluck Wodka kosten.



(c) Nicole Biarnés

Schafe

Ganz oben auf den Weiden des Vall d'Àssua grasen im Sommer Pferde, Kühe und vor allem Schafe. Die Schäfer treffen sich an bestimmten Punkten, um die Lämmer zu markieren, kranke Tiere zu behandeln oder einfach nur nach dem Rechten zu sehen. In Llessui, einem hübschen kleinen Pyrenäendorf zu Füßen der Sommerweiden, widmet sich ein liebevoll eingerichtetes [Ecomuseum](#) dem Alltag der Schafhirten. Eine einfühlsame kleine Ausstellung über einen Beruf, der vom Aussterben bedroht ist.



(c) Nicole Biarnés

Käse

Natürlich gibt es in den Bergen nicht nur Schafe, sondern auch Ziegen. Aus der Milch werden in der [Formatgeria Casa Mateu](#) ganz unterschiedliche Käsesorten hergestellt. Hartkäse, Weichkäse, geräucherter Käse oder Joghurt. Weil Nuria und Clara Wert auf gute Qualität und Nachhaltigkeit legen, verwenden sie ausschließlich Milch von den Höfen in ihrer Umgebung. Und die verarbeiten sie dann zu leckerem Käse.

Gerri de la Sal

Hätten Sie gedacht, dass in den Pyrenäen Salz gewonnen wurde? In [Gerri de la Sal](#) hat man das Salz allerdings nicht in Bergwerken abgebaut, sondern in Salinen gewonnen, die hier genauso funktionieren, wie man sie von den Küsten kennt. Bis heute sprudelt hier salziges Wasser aus unterirdischen Quellen an die Oberfläche. Wie die Verarbeitung über viele Jahrhunderte funktioniert hat, erfährt man in dem sehr gut gemachten Museum. Bei einer Führung können Sie sogar die alten Salinen besichtigen.



(c) Nicole Biarnés



(c) Nicole Biarnés

Für diese Etappe können Sie in romantischen Hotels wie dem [Andria](#) in La Seu d'Urgell übernachten oder im [Ca l'Amagat](#) in Bagà die Katharerküche des kleinen Gastrotels kennenlernen.

Etappe 4: La Garrotxa

Am Rande der Pyrenäen entlang bewegen wir uns weiter in Richtung Osten. Bei einem kleinen Bummel durch Camprodon kaufen wir eine der wunderschönen Kisten der traditionellen [Birba Kekse](#), ein perfektes Andenken an diese kulinarische Gran Tour durch Katalonien.



(c) Nicole Biarnés

Fesols

In La Garrotxa, wo einst Vulkane ihre Asche in die Luft spukten, gedeihen heute ganz besondere Bohnen, die [Fesols de Santa Pau](#). Das vulkanische Gestein soll den weißen Bohnen einen besonders feinen Geschmack verleihen. Aber auch der kleine Ort selbst und die Wanderrouen in, um und auf die alten Vulkane hinauf gehören natürlich zu einem Besuch der Garrotxa dazu.



(c) Nicole Biarnés

Kartoffeln

Wer bei einem Bummel über den Markt von **Olot** hungrig geworden ist, der sollte hier ein besonderes Kartoffelgericht probieren, die *Patatas d'Olot*. Normalerweise werden zwei Kartoffelscheiben mit Fleisch gefüllt und anschließend gebraten. Mittlerweile gibt es aber auch vegetarische Varianten mit Ziegenkäse und karamelisieren Zwiebeln. Wer mag, kann dazu eine *Botifarra de perol* probieren.



(c) Nicole Biarnés

Embotit

Wenn Sie Zeit haben, unternehmen Sie von Olot aus doch einen kurzen Abstecher nach Vic, die Hauptstadt der Wurstspezialitäten. In dem Familienbetrieb [Casa Riera Ordeix](#) werden dort bereits in der sechsten Generation preisgekrönte Spezialitäten wie die Llonganissa de Vic, Fuet, Llonganissa de Pagès oder auch eine Wurst mit Trüffeln produziert.

Für diese Etappe finden Sie im [Cal Sastre](#) in Santa Pau eine tolle Unterkunft inmitten der Vulkane der Garrotxa.

Etappe 5: Costa Brava

Marktbummel

Jeder der gerne gut isst, bummelt auch gern neugierig über den Markt. Bei unserer Grand Tour für Feinschmecker sollte deshalb auch in Katalonien ein solcher Marktbesuch nicht fehlen. Nirgends erhält man schließlich einen besseren Überblick über die lokale Küche, als an den Ständen der Marktfrauen und Obsthändler. In Girona gehen Mariona und Irene von [Local Market](#) mit den Besuchern ihres Kochkurses daher auch zusammen einkaufen. Erst wenn auf dem Mercat del Lleo alle Zutaten für ein Huhn mit Gambas und das pa amb tomaquet besorgt sind, geht es gemeinsam in die Küche. Die beiden Frauen zeigen Touristen und auch Einheimischen, wie die

althergebrachten, traditionellen Gerichte der Region zubereitet werden.



(c) Nicole Biarnés

Käse

Langsam wird es Zeit, uns wieder der Küste zuzuwenden. Auf dem Weg durch das Empordà treffen wir dabei möglicherweise einen Hirten, der mit seinen Schafen über die grünen Wiesen zieht. Auf dem Biobauernhof [Mas Marcè](#) werden aus der Milch dieser glücklichen Schafe dann Käse, Joghurt und andere Milchprodukte hergestellt. Nicht nur die Gebrüder Roca aus dem [preisgekrönten Sternerrestaurant](#) in Girona zählen zu den Kunden, die die Qualität der Milchprodukte zu schätzen wissen. Von hier aus werden viele der besten Restaurants in Katalonien beliefert. Bei einer Besichtigung kann man auch den traditionellen Recuit oder den originellen Wollkäse Llanut probieren.



(c) Nicole Biarnés

Cidre

Ehe wir das Meer erreichen, fahren wir nun durch eine Landschaft, die von endlos scheinenden Obstplantagen bestimmt wird. Im Frühjahr verwandelt sich diese Gegend in ein Meer aus Blüten! Ganz versteckt zwischen den Apfelbäumen liegt das **Mooma**, auf der es mittlerweile alles rund um den Apfel zu sehen und zu probieren gibt. Ursprünglich wurde auf dem kleinen Familienbetrieb einfach Obst angebaut und verkauft. Doch in der sechsten Generation produziert die Familie nun neben leckeren Säften sehr erfolgreich den einzigen katalanischen Cidre. Immer wieder überrascht das Mooma seine Gäste mit neuen Erfindungen, wie dem Apfellikör. Nach einer Führung über den Hof muss man in dem kleinen Restaurant natürlich anschließend hausgemachte Spezialitäten wie Botifarra mit Apfelkompott probieren.



(c) Nicole Biarnés



(c) Nicole Biarnés

Fisch und Meeresfrüchte

In l'Escala sind wir nun an der Costa Brava angelangt. Dort probieren wir die traditionellen **Anchovis**, in Öl eingelegte Sardinen, eine echte Delikatesse. In Essig eingelegt nennt man dieselben Fische übrigens Seitons. An der Küste entlang fahren wir nun Richtung Süden.



(c) Nicole Biarnés

Wenn wir zur richtigen Jahreszeit in Katalonien sind, lassen wir uns einen Besuch auf dem Fischmarkt im Hafen von Palamós nicht entgehen. Mit etwas Glück können wir dort die berühmten Gambas de Palamós probieren, eine besonders schmackhafte dunkelrote Garnele. Falls wir außerhalb der Fangzeit der köstlichen Meeresfrüchte unterwegs sind, trösten wir uns mit einem Besuch in dem **Fischerei Museum**, das einen sehr interessanten Einblick in das harte Leben der Fischer vermittelt. Im direkt darüber liegenden Espai del Peix finden regelmäßig Showcookings und verschiedene Kochkurse statt.

Wer für die Nacht eine Unterkunft sucht, in der auch das Essen nicht zu kurz kommt, der kann im **Hotel Aigua Blava** in Begur nicht nur die tolle Aussicht, sondern auch die Gastronomie genießen. Der perfekte Ort um den Reis aus Pals zu probieren, ist das Hotel Restaurant **Es Portal**, das mitten im Reisanbaugebiet liegt.



(c) Nicole Biarnés

Etappe 7: Barcelona

Wir nähern uns dem Ende unserer Rundreise und bewegen uns nun wieder in Richtung Barcelona. Doch unsere Route für die Freunde kulinarischer Spezialitäten macht kurz vor den Toren der Metropole einen letzten Halt.

Kräuterwanderungen im Montseny

Eine ganz besondere Art mediterrane Düfte und Geschmäcker kennenzulernen, sind **Natural Walks**, bei denen wir typische Kräuter und Pflanzen, wie wilden Fenchel, Kapern, Sträucher und Bäume entdecken können. Der Botaniker Evarist March Salat vermittelt bei seinen Kräuterspaziergängen nicht nur das Wissen um uralte Pflanzen und ihre Geschichte, sondern teilt auch seine Leidenschaft für die Natur. Selbst Spitzenköche haben sich von den faszinierenden Blüten, Wurzeln und Blättern, die Evarist auf seinen Wanderungen findet, schon zu neuen Gerichten inspirieren lassen. Mit etwas Glück finden wir bei einer Kräutertour durch den Montseny sogar die richtigen Zutaten, um einen Ratafia, den traditionellen katalanischen Kräuterlikör, zu brauen.



(c) Nicole Biarnés

D.O. Alella

Die kleinste der insgesamt zwölf Weinanbauregionen Kataloniens ist die **D.O. Alella**. Köstliche Weine wachsen auf den Böden vor den Toren Barcelonas heran. Die D.O. Alella zählt aber nicht nur zu kleinsten, sondern auch zu den ältesten Weinanbaugebieten ganz Spaniens. Schon die Römer bauten hier nachweislich süße Trauben an, um daraus Wein zu machen.



(c) Nicole Biarnés

Unsere letzte Unterkunft, ehe wir Barcelona erreichen, finden wir im Montseny. Die Masia Can Cuch wurde zu einem nachhaltigen [Boutiquehotel](#) umgebaut, in dem Sie am Abend noch eine Weinprobe machen oder das leckere Craft Beer Sant Jordi, das nach dem legendären Drachentöter benannt wurde, verkosten können.



(c) Nicole Biarnés

Die Grand Tour für Feinschmecker endet dort, wo sie begonnen hat, in Barcelona. Nehmen Sie sich ruhig noch ein paar Tage Zeit, um sich in den Restaurants die vielen Geschmäcker Kataloniens noch einmal auf der Zunge zergehen zu lassen.