

Katalonien Tourismus

Kulinarisch die Bergwelt genießen – Von rustikalem Bergkäse bis zu edlem Kaviar

Eva Hakes · Wednesday, August 28th, 2019

Wer beim Reisen regionale Spezialitäten probiert, lernt immer auch etwas über die Landschaft und die Geschichte der Gegend. Warum wird gerade dieses Produkt angebaut? Die Beschaffenheit der Landschaft bedingt das erfolgreiche Kultivieren bestimmter landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Jede Region kann allein durch ihre Küche eine ganz eigene Geschichte erzählen. Es gibt keinen besseren Weg eine Gegend und ihre Kultur kennenzulernen als durch die Kochtöpfe.



Mal traditionell, mal richtig edel: Kulinarik im Val d'Aran © Nicole Biarnes

Vall d'Aran

Das Vall d'Aran liegt am äußersten Zipfel Kataloniens. In diesem kleinen Tal, weitab der großen Städte, sind viele Dinge anders, als in den übrigen Tälern der katalanischen Pyrenäen. Schon rein geologisch ist das Vall d'Aran zur französischen Grenze hin geöffnet und von dort aus leicht

zugänglich. Um das nächstgelegene Tal auf der katalanischen Seite zu erreichen, muss man jedoch hohe Gipfel überwinden. Weil über die Jahrhunderte hinweg das Gelände so unwegsam und die Straßen nicht so gut ausgebaut waren wie heute, orientierten sich die Bewohner des Vall d'Aran eher zur okzitanischen Seite, Richtung Toulouse. Neben Bräuchen und Traditionen hat sich auch die Sprache hier anders entwickelt. Die aranesische Sprache gehört zum Gascognischen, einer Varietät des Okzitanischen. Aranés ist eng mit dem Katalanischen verwandt, aber als eigene Sprache offiziell anerkannt.



Bagergue im Vall d'Aran © Nicole Biarnes

Käse aus dem Val d'Aran

Weit oben, in einem kleinen malerischen Dorf des Val d'Aran, gibt es eine ganz besondere Käserei. In Bagergue, das gerade erst mit dem Titel eines der schönsten Dörfer Spaniens ausgezeichnet wurde, haben die Brüder Oscar und Antonio vor einigen Jahren damit begonnen, die traditionellen Käsesorten des Tals herzustellen. Durch bunte mit fröhlichen Blumen geschmückte Gassen geht es an den Steinhäusern vorbei zu Hormatges Tarrau.

Früher wurde nämlich in jedem Haushalt Käse gemacht. Und so haben die Brüder die Originalrezepte der Oma einfach neu aufbereitet und in die heutige Zeit versetzt. Während früher der Käse in einem Kessel neben dem offenen Feuer gekocht wurde, drehen sich heute große Edelstahlkessel nach modernsten hygienischen Standards. Mit viel Liebe zum Produkt, Erfahrung und einer großen Portion Charme, haben die Brüder es geschafft, die alten Käsesorten aus dem Vall d'Aran auf ein gastronomisches Level zu heben, das seinesgleichen sucht.



Hormatges Tarrau © Nicole Biarnes

Der trockene Bergkäse Eth Gran wird in großen Quadraten angeboten. Diese ungewöhnliche, eckige Form kommt durch die traditionelle Herstellung dieser Käsesorte zustande. Statt einer runden Käseform, nahm man einfach Ziegel zu Hilfe, um damit die Käsemasse zu formen. Während die Käseläibe dann mehrere Monate reifen, werden sie täglich mit einem aromatischen Sud aus Cognac, Olivenöl, Essig und verschiedenen Kräutern gewaschen und eingerieben. So bildet sich eine äußerst leckere Kruste, die man beim fertigen Käse einfach mitessen kann. Die tägliche Pflege des Käses, einreiben, waschen, umdrehen erfolgt hier wie zu Großmutter's Zeiten, noch von Hand.

Für Käselieberhaber

Auch wenn der Blauschimmelkäse keine der traditionellen Sorten aus dem Tal ist, haben die Brüder den Eth Blu de Bagergue im Sortiment, einfach weil er so unglaublich lecker ist. Der sehr sanfte blaue Schimmelkäse ist weit weniger streng als der französische Roquefort.

Doch die wirkliche Überraschung ist der Eth Lenguat, ein weicher Streichkäse zum Dippen, der in einem rustikalen Töpfchen neben einem Schälchen mit salzigem Gebäck steht. Sobald man den Lenguat auf der Zunge hat, weiß man, dass er längst nicht so unschuldig ist, wie er aussieht. Der herzhaft strenge Geschmack ist genau richtig für wahre Käseliebhaber. Sein Geheimnis ist die uralte Rezeptur. Früher sammelte man alte Käsereste und kochte sie mit einem ordentlichen Schuss Schnaps in einem Töpfchen Milch neben dem Feuer wieder auf. Durch stundenlanges Rühren entstand eine klumpige Masse, aus der man diesen deftigen aber unglaublich leckeren Streichkäse machte. Antonio benutzt heute keine alten Käseecken mehr, sondern reibt seinen Bergkäse und

verfeinert ihn mit Armagnac und einigen anderen Zutaten.



Für wahre Käseliebhaber: Käse aus dem Val d'Aran © Nicole Biarnes

Kaviar vom Stör – reines Wasser der Gebirgsbäche

In den klaren Gebirgsbächen der Pyrenäen, die sich aus dem geschmolzenen Schnee der Gipfel speisen, waren bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts viele Störe zu Hause. Diese anspruchsvollen Fische legen ihre Eier nur in Flüssen mit sauberem Wasser ab. Der Bau vieler Stauseen und andere Eingriffe in die Umwelt führten dazu, dass Störe vielerorts fast ausgestorben sind. Lediglich in der Garonne, die im Val d'Aran entspringt, soll es einige wilde Exemplare der großen Knochenfische geben.

In Vielha, der Hauptstadt des Val d'Aran gibt es eine ganz besondere Aquakultur. Für die Produktion von Kaviar werden hier Störe in kleinen Teichen gehalten. Die Gebirgsbäche speisen das Wasser in den Becken. Bei einem Besuch des Kaviarherstellers kann man sich die Lebensweise dieser beeindruckenden Tiere genau erklären lassen. Manche Exemplare sollen bis zu 60 Jahre alt werden und erreichen dabei eine stattliche Größe von bis zu acht Metern Länge und ein Gewicht von 800 kg. Doch die Störe hier im Vall d'Aran sind wesentlich kleiner.

Wie Lachse oder Aale sind auch die Störe Wanderfische, die zur Eiablage Gewässer mit Süßwasser aufsuchen. Wenn die Weibchen ihre Eier ablegen, schlüpfen schon nach wenigen Tagen die Jungen, die sich sofort auf den Weg in küstennahe Gewässer machen. Bei Caviar Nacarii werden dem natürlichen Rhythmus der Störe entsprechend zweimal im Jahr die Eier entnommen, mit Salz vermischt und in Dosen gefüllt. Nach mindestens drei Monaten ist der Fischrogen gereift

und wird in runden Dosen luftdicht für den Verkauf abgepackt.



Caviar Nacarii © Nicole Biarnes

Kaviar verkosten

Nachdem man viele spannende Dinge über die Fische gelernt hat, darf der Kaviar verkostet werden. Um den Geschmack des Kaviars nicht zu verfälschen, nimmt man dazu weder Plastik- noch Metalllöffel. Nur Horn- oder Perlmutterlöffel dürfen zum Probieren der kleinen schwarzen Perlen verwendet werden. Die Verkostung beginnt mit einem Schluck Wodka oder Sekt. Ganz vorsichtig lässt man ein winziges Häuflein Kaviar sanft auf der Zunge zergehen. Der junge Kaviar schmeckt nach salzigem Meerwasser, später stellt sich ein leicht nussiger Geschmack ein.

Der Name Kaviar kommt angeblich von dem persischen Wort Khag-viar, was nichts anderes heißt als kleines schwarzes Fischei. Schöner ist jedoch die Geschichte eines Stamms, der angeblich am Kaspischen Meer lebte und sehr viel Kaviar aß. Diese Menschen sollen die Fischeier Cahv-jar, genannt haben, was in ihre Sprache so viel bedeutet wie Kuchen der Freude oder Kuchen der Kraft.

Natürlich gibt es in den Bergen der Pyrenäen noch viele andere Produkte zu kosten. Da gibt es Honig, Sekt oder Craft Biere, ganz zu schweigen von den unzähligen kleinen Restaurants, die traditionelle Gerichte der Pyrenäenküche mit frischen Produkten auf den Tisch bringen.



Das Val d'Aran ist berühmt für seine geschmackvolle Gebirgsküche © Nicole Biarnes

Ideen und Informationen zu einer kulinarischen Reise in die Bergwelt finden Sie bei Pirineu Emoció. Für weitere Infos und Buchung klicken Sie [hier](#).