



Home > News > Gourmet > Das Einmaleins der spanischen Delikatessen



DAS EINMALEINS DER SPANISCHEN DELIKATESSEN

Advertorial

Spanien

Spanische Küche

Olivenöl

Wein

Sherry-Essig, Olivenöl oder Jamón Ibérico sind bekannte Produkte aus Spanien – wir stellen Ihnen die besten Gourmetprodukte im Land vor!

11.10.2023

Die spanische Küche zeichnet sich besonders durch die Verwendung von regionalen und hochwertig hergestellten Lebensmitteln aus. Jede Region hat ihre eigenen Highlights und sorgt für eine aussergewöhnliche Geschmacksvielfalt. Wir stellen Ihnen sechs Erzeugnisse aus Spanien vor, die zu den absoluten Klassikern gehören oder echte Geheimtipps der Kulinarik sind.

OLIVENÖL

Spanien ist der weltweit grösste Produzent von Olivenöl und bietet eine erstaunliche Auswahl an Sorten und Geschmacksrichtungen. Von milden bis hin zu kräftigen Aromen – spanisches Olivenöl ist ein Muss für jede Küche, das einen feinen Unterschied in Gerichten ausmachen kann. In Spanien gibt es mehr als **260** verschiedene **Olivensorten**, die für diese grosse Bandbreite verantwortlich sind. Die am meisten verwendete Sorte ist die «**Picual-Olive**», sie machen rund **50%** aller andalusischen Bäume aus und eignen sich mit ihrem hohen Saftanteil perfekt für die Olivenöl Herstellung.

SHERRY-ESSIG

Dieser aromatische Essig aus der Region **Jerez** ist eine wahre Delikatesse. Die Herstellung von Sherry-Essig folgt einem traditionellen Verfahren, das als «**Criaderas y Soleras**» bezeichnet wird. Er wird in Eichenfässern in übereinander liegenden Reihen gereift, wobei sich der älteste Essig ganz unten befindet. Sherry Essig gibt es in verschiedenen Sorten und er verleiht Salaten, Saucen und Marinaden eine einzigartige, **komplexe Geschmacksnote**.



© Shutterstock

FISCH UND FISCHKONSERVEN

Lange galten Fisch und Meeresfrüchte aus der Dose als Billigprodukt, in Spanien haben die Produkte aber eine **lange Tradition** und gelten schon lange als Delikatessen. Feine **Sardellen** von der kantabrischen Atlantikküste, werden so fein und zart, dass sie auf der Zunge zergehen. Oder Thunfisch, Seeigeln und **Pulpo** aus dem Nordwesten Spaniens gelten als die besten ihrer Art. Spanische Produzent:innen haben lange Erfahrung wenn es um das *Konservieren* von Meerestieren geht, so entstehen Köstlichkeiten die nur mit einem Stück Brot und zu einem Glas Wein genossen werden können.



© Shutterstock

CAVA

Die geschützte Herkunftsbezeichnung «Cava» ist Spaniens **Aushängeschild** für **Qualitätsschaumwein** und zählt mit seinem Produktionsvolumen von etwa 250 Millionen

Flaschen weltweit zu den zwei wichtigsten Appellationen für hochwertig Sprudelndes. Er wird nach der **traditionellen Flaschengärmethode** hergestellt und ist eine spannende Alternative zu Champagner. Cava zeichnet sich durch die Fokussierung auf das einzigartige Terroir der Region, ein langes Hefelager und Nachhaltigkeit aus. Bis zum Jahr 2025 werden die Cavas der Kategorie **Cavas de Guarda Superior** nur Bio zertifiziert in den Markt gehen.

SCHINKEN, WURST UND KÄSE

Der berühmte spanische Schinken, auch bekannt als «**Jamón Ibérico**», ist ein echter Gaumenschmaus. Er wird aus iberischen Schweinen hergestellt und zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren Geschmack und seine zarte Textur aus. Spanische Wurstwaren wie **Chorizo**, **Lomo** und **Salchichón** sind international beliebt. Zusammen mit einer Auswahl an exquisiten Käsesorten, darunter **Manchego** und Cabrales, bieten sie unendliche Möglichkeiten für kulinarische Entdeckungen.



WERMUTH

Wermuth ist aus der spanischen Gastronomie nicht mehr wegzudenken und wird in Bars und Restaurants gerne als **Aperitif** oder als Bestandteil in Cocktails getrunken. Besonders traditionell ist der aromatisierte Wein im **Sherry-Gebiet** in Andalusien, auf den Balearen und in Katalonien. Die Basis eines jeden Wermuth ist **Wein** der anschliessend mit verschiedenen Kräutern aromatisiert wird. Bei der Herstellung setzen immer mehr Winzer auf qualitativ sehr hochwertige Weine, wie zum Beispiel in Galicien wo **Albariño** als Basis dient.

Die Vielfalt und Qualität der spanischen Produkte und Weine sind beeindruckend. Spanien hat zweifellos eine Auswahl an Delikatessen und spannender regionaler Produkte zu bieten – entdecken Sie die Stars der spanischen Gastronomie und lassen Sie sich von ihren Aromen verführen bei den **EAT& DRINK SPAIN- Wochen** können Sie noch bis **21. Oktober 2023** in teilnehmenden Restaurants spannende spanische Menüs und Weine probieren.

EAT & DRINK SPAIN

FWS Foods and Wines from Spain 

MEHR ZUM THEMA



SPANIEN

»GASTRONOMIKA« IN SAN SEBASTIÁN: DIE WELT DER SPITZENKÖCHE UND DER BASKISCHEN KÜCHE

Zum 25. Mal fand der Kongress statt, der inspirierende Stimmen, engagierte Produzenten und...

Von Moritz Hackl



ADVERTORIAL

TOP GASTRONOMIE IN SPANIEN

Die spanische Kulinarik ist so vielfältig, wie das Land selbst und hält für jeden Gourmet etwas...



WEINREISE

WEINREISE MALLORCA: DIE BESTEN ADRESSEN ABSEITS DER TOURISTENPFADE

Mallorca hat eine genussvolle Seite, die Weinliebhaber überraschen wird. Wer die ausgetretenen...

Von Thomas Götz



BARCELONA

DIE SAGRADA FAMILIA IN BARCELONA: 100 JAHRE NACH DEM BAU FERTIGGES WERDEN

Nach über 140 Jahren soll im Jahr 2026 die katholische Basilika fertiggestellt werden. Der Bau des...

Von Redaktion



DIE BESTEN

Die besten Restaurants in Österreich

Die besten Bars in Rheinland-Pfalz

Sonntags geöffnet – Restaurants in Genf

Falstaff Weinguide 2020/21: Die besten Weine aus dem Mittelburgenland

Falstaff Weinguide 2021/22: Die besten Weine aus Niederösterreich

Roséwein: die Besten aus dem Gebiet Pfalz in Deutschland

Rotwein 2004: die Besten aus dem Gebiet Neusiedlersee in Österreich

Top-Weine 2014 aus Neusiedlersee zum Preis 20 - 50 €

Pinot Noir: Top-Weine 2007 aus Burgenland in Österreich

Spätburgunder: Top-Weine 2018 aus Bayern in Deutschland

Die besten "Klassisch/Traditionell"-Restaurants in Kanton Jura

Sonntags geöffnet – Restaurants in Schleswig-Holstein

Gastgarten/Terrasse – Restaurants in Rheinland-Pfalz

Die besten Restaurants in Vorarlberg

Die besten Restaurants in Filzmoos

Coffee to go – Cafés in Innsbruck

10 Top-Weingüter der Region Sarganserland

"Kalte Speisen" – Bars in Kanton Luzern

Weinbar in Vinothek – die besten Lokale in Deutschland

Die besten Bars in New South Wales
