

Unbekanntes  
Spanien

Teil  
**4**

# Galicien

# Blaue Buchten, grüne Hügel

Die Küche Galiciens ist gleichermassen geprägt von Meer und Land. Dank Tradition, Innovation und Leidenschaft entstehen Produkte, die so aussergewöhnlich sind wie Spaniens Nordwesten selbst.

Text: Alex Kühn  
Bilder: Nino Valpiani





### Galicien



In Meerwasser gereingt und schonend gegart: So erreichen die Oktopusse von Alfrio optimale Qualität.

Fast 1700 Kilometer lang ist die Küste Galiciens. Kein Wunder also, ist der Atlantische Ozean die wohl wichtigste kulinarische Lebensader hier oben im Nordwesten Spaniens. Kaum eine Region in Europa verfügt über so viel Fisch und Meeresfrüchte – und das erst noch in herausragender Qualität. Zum Start unserer genussreichen Reise durch Galicien treffen wir uns im Hafen von Ribeira in der Provinz La Coruña mit Concha López. Sie ist Exportmanagerin bei Alfrio, einer auf tiefgekühlte maritime Delikatessen spezialisierten Firma im Ort, und nimmt uns mit auf einen der Kutter, die hier Tag für Tag zu den Muschelbänken hinausfahren. «Diese Schiffe habe ich schon beobachtet, als ich ein kleines Mädchen war, und seither hat mich die Faszination nicht losgelassen», erzählt Concha. Nach kurzer Fahrt hält unser Kutter vor einem hölzernen Floss. Hier wachsen die Miesmuscheln, die wegen ihres saftigen, leuchtend orangen Fleisches so begehrt sind. Sie hängen zu Abertausenden an bis zu 15 Meter langen, am Floss befestigten Seilen. Ein einzelnes Seil kann über 200 Kilogramm Muscheln tragen. Die Gewässer vor der galicischen Küste sind ideal für die Muschelzucht. Hier findet sich alles, was Miesmuscheln lieben: starke Gezeitenbewegungen, sauerstoffreiches Wasser und Phytoplankton, ihre Hauptnahrungsquelle.

Die Nähe zum Meer ist für Alfrio aber nicht nur wegen des direkten Kontakts zu den Muschelzüchtern und Fischern so wichtig, sondern auch wegen des Meerwassers, das in beliebiger Menge für die Weiterverarbeitung von Fang und Ernte zur Verfügung steht. «Ob Muscheln, Oktopusse oder Kalmare, sie alle muss man sorgfältig reinigen – und das geht am besten mit Meerwasser.



Der Standort unserer Produktionsstätte ist also ein grosses Glück», erklärt Concha, Während die Miesmuscheln schonend gegart und dann schockgefroren werden, bietet Alfrio die Oktopusse auch als bereits gekochte Tiefkühlware an. Die grosse Kunst dabei ist, stets den richtigen Garpunkt zu treffen. Das schafft keine Maschine dieser Welt, da die Tiere ja stets eine unterschiedliche Grösse haben. Es braucht menschliches Feingefühl und jede Menge Erfahrung. Manche der Arbeiterinnen üben ihren Beruf schon Jahrzehnte aus. Natürlich sind wir neugierig und möchten vom frisch abgekochten Oktopus probieren: Wunderbar zart ist er und obendrein saftig. Man könnte ihn eigentlich ganz ohne weitere Zutaten essen. In Galicien schwört man aber auf Pulpo alla gallega, wofür die Oktopusscheiben mit Olivenöl, Pimentón und ein wenig Meersalz verfeinert werden.

### Weltklasse in Dosen – von Sardinillas bis Kalmar in eigener Tinte

Ums Haltbarmachen der Schätze aus dem Meer kümmert sich auch die Real Conservera Española S.L. in Cambados in der Provinz Pontevedra. Hier werden sie aber nicht tiefgekühlt, sondern eingemacht. Mit grossem Erfolg, wie wir schon beim Betreten des Firmensitzes sehen können. Die Wände sind voll von Diplomen, darunter diverse Tafeln mit der Aufschrift «World's 101 Best, Canned Products from the Sea. Top 10». Die Auszeichnung ist so etwas wie der Oscar für luxuriöse Konserven – und stellt natürlich höchste Anforderungen. Beim Abpacken sind geschickte Hände gefragt. Denn nur wenn Sardinen, Muscheln oder Kalmare akkurat nebeneinanderliegen, dürfen sie das Siegel der Real Conservera Española S.L. tragen. Über allem stehen jedoch Geschmack und Textur: Die winzigen Sardinillas etwa schmecken wunderbar mild und doch in beglückender Weise nach Meer. Auf der Zunge zergehen sie regelrecht. Hier versteht man sogleich, weshalb edle Konserven



Edle Konserven wie die winzigen Sardinillas rechts im Bild haben die Real Conservera Española berühmt gemacht. An den Abpackstrassen sind schnelle Finger gefragt.



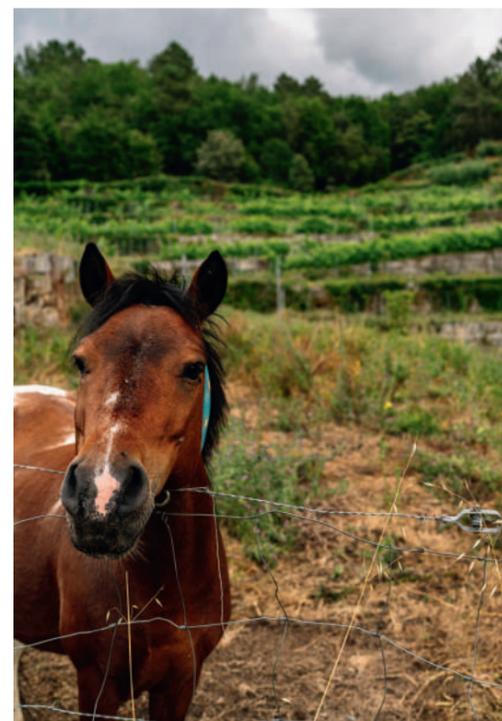
allmählich auch Schweizer Lokale wie etwa die Zürcher Gamper Bar erobern. Wir jedenfalls sind begeistert vom Gebotenen: vom in mildem Olivenöl eingelegten Bonito, von den kleinen Kalmaren in der eigenen Tinte, von den Miesmuscheln in Escabeche. Dazu ein Glas Weisswein, und das kulinarische Glück ist perfekt.

### Die goldene Meile des Ribeiro

Da passt es gut, dass sich bei unseren nächsten beiden Stationen alles um Wein dreht. Zunächst machen wir Halt bei der Bodega Coto de Gomariz in Leiro in der Provinz Ourense. Gomariz gilt als goldene Meile des Ribeiro. Seit der Gründung der Abtei von Gomariz im 10. Jahrhundert wird hier Wein kultiviert. Inma Pazos, die seit 2009 als Önologin für das in den 1970er Jahren gegründete Gut arbeitet, sieht diesen Landstrich als grosses Geschenk an: «Die Qualität des Weins entsteht im Rebberg, im Keller geht es nur darum, sein Potenzial herauszukitzeln.» Was Inma damit meint, zeigt sie uns bei einer Degustation. Diese beginnt mit dem The Flower and the Bee Treixadura, einem wunderbar frischen, saftigen Weisswein mit schöner Mineralität und den Aromen von gelben Früchten und Blüten. Unkompliziert, aber gleichwohl raffiniert! Überaus beeindruckend dann der Coto de Gomariz Finca O Figueiral aus Albariño, Godello, Treixadura, Lado und Loureiro, dessen 2018er Jahrgang Parker mit 94 Punkten bedachte. In der Nase erinnert er an Pfirsich, Honigmelone, Feige und Quitte, am Gaumen ist er frisch, anhaltend und mineralisch mit Frucht-, Zitrus- und Honignoten. Und Galicien ist längst



Galicien ist berühmt für sein Weissweine. Doch auch die Roten gehören zur Spitzenklasse, jene der Bodega Coto de Gomariz erst recht.



In den steilen terrassierten Weingärten der Bodegas Rectoral de Amandi wird Viña heroica, heroischer Weinbau, betrieben. Die Reben, die in Granitböden wurzeln, bringen gut strukturierte, elegante und mineralische Weine hervor.

Dulce de Leche ist eine ungemein vielseitige Süßigkeit. Unter anderem bildet es in Galicien die Basis für eine Glace, die immer beliebter wird.



nicht nur eine Weisswein-Gebiet: Die Bodega Coto de Gomariz hat auch frische, lebhaftere Rotweine aus den Rebsorten Sousón, Ferrón und Mencía zu bieten. So etwa die rote Ausgabe des The Flower and the Bee, einen Sousón mit attraktiver Fruchtigkeit, robuster Struktur und anregender Aromatik. Hoch hinaus geht es mit den roten Spitzengewächsen VX Caco and VX Primo aus Sousón, Caiño Longo, Caiño da terra, Carabuñeira und Mencía, die das Terroir auf einzigartig elegante Weise ausdrücken, und dem spektakulären, 14 Monate in neuen französischen 500-Liter-Eichenfässern gereiften Seica aus Garnacha, Sousón und Carabuñeira, von dem es pro Jahrgang gerade einmal 600 Flaschen gibt.

### Faszinierender Wein von atemberaubend steilen Hängen

Bei den Bodegas Rectoral de Amandi in Amandi-Sober in der Provinz Lugo erfahren wir tags darauf auf eindruckliche Weise, was heroischer Weinbau bedeutet. Die sonnenverwöhnten, terrassierten Hänge sind atemberaubend steil, die Trauben mancher Lagen lassen sich nur vom Fluss aus ernten. Die verwitterten Granitböden schenken den Weinen Struktur, Eleganz und Mineralik. Dank der Höhenlage von 400 bis 500 Meter über Meer und der Nähe zum Atlantik ist stets auch für die nötige Frische gesorgt. Es ist ein zauberhafter Ort – und ein geschichtsträchtiger. Von hier aus ging die Initiative für die Schaffung der D.O. Ribeira de Sacra im Jahr 1996 aus. Heute ist das Gebiet

auch international bestens bekannt. Für den Matilda Nieves 2020 etwa, einen reinsortigen Mencía, erhielten die Bodegas Rectoral de Amandi bei den Decanter Awards 97 Punkte und den Ehrentitel «Best in Show». Kirschtrot schimmert der würzige und doch frische Rote. Sein Bouquet verströmt Noten von Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen ist der Wein opulent und saftig mit wunderbar lebendiger Mineralik. Im Weingarten, wo die Trauben für den nach der Tochter des Gründers benannten Matilda Nieves reifen, gedeihen auch Rosen. Sie sind eine Art Frühwarnsystem, da sie von allfälligen Krankheiten zuerst befallen werden. So funktioniert heute Weinbau im Einklang mit der Natur – 120 Schafe, die im Winter hier weiden, inklusive.

### Die süsseste Seite der Milch – und die köstlichste

Ein weiteres höchst interessantes Projekt lernen wir eine halbe Autostunde von den Bodegas Rectoral de Amandi entfernt kennen. Etwas ausserhalb des Städtchens Chantada entsteht in der Manufaktur des jungen Unternehmens Casa Baltar Dulce de Leche. Der Clou dabei: Die Milch für die süsse Leckerei stammt von Kühen, die gleich nebenan leben und gemolken werden. Über eine Leitung gelangt die frische Vollmilch in die Produktionsstätte der Casa Baltar, wo sie mit Zucker so lange gekocht und gerührt wird, bis die Masse karamellisiert und Dulce de Leche (zu Deutsch: «das Süsse von der Milch») entsteht. Neben Sorgfalt, Timing und dem richtigen Mischverhältnis braucht es für Dulce de Leche nicht zu fettreiche Milch. In diesem Fall stammt sie von den schwarz-weiss gefleckten Holsteiner Kühen. Der Gründer des Unternehmens stammt aus Südamerika, der Heimat von Dulce de Leche, und machte aus seiner Liebe für die Spezialität ein Geschäft. Wie süchtig Dulce de Leche machen kann, erfahren wir, als wir von der frischen, hinreissend cremigen Dulce-de-Leche-Glace probieren. Die Aromen von Milch und



Die Milch für das Dulce de Leche der Casa Baltar stammt von schwarz-weiss gefleckten Holsteiner Kühen, die gleich neben der Manufaktur leben.



Der Familienbetrieb Quesería Don Crisanto stellt für Magus Queso San Simón da Costa und Queso Tetilla her. «Magus» ist übrigens das keltische Wort für «Zauberer».

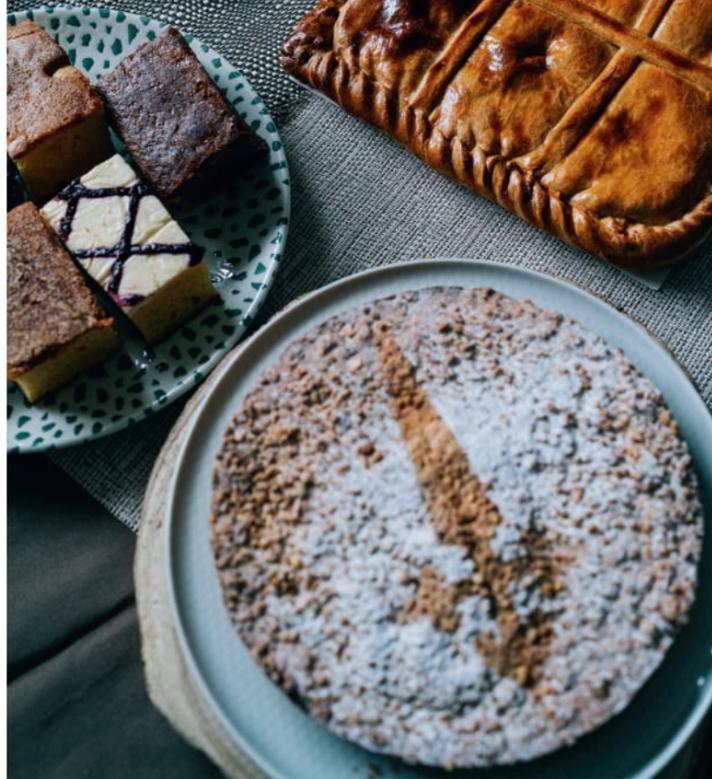


Die Legende besagt, dass der Queso Tetilla den Brüsten der Königin von Saba nachempfunden sei. Wahr oder nicht, er schmeckt hervorragend.

Karamell verbinden sich in ihr auf wunderbare Weise. So sehr wir uns vornehmen, es nach dem nächsten Löffel mit dem Kosten sein zu lassen, so wenig können wir widerstehen. Kein Wunder, ist Dulce de Leche inzwischen die viertbeliebteste Glacesorte in Galicien! Tendenz steigend. Natürlich eignet sich das auch in Bioqualität erhältliche Dulce de Leche der Casa Baltar auch als Basis oder zum Verfeinern anderer Süßspeisen: für Crêpes, Waffeln oder Flans etwa. Und natürlich als Brotaufstrich oder ganz einfach pur. Unser Favorit aber ist die Glace. Wetten, dass die Geschmacksrichtung Dulce de Leche bald auch in Schweizer Gelaterias zu finden sein wird?

### Eine der ältesten Käsesorten Europas

Nach der ausgiebig genutzten Verkostung ziehen wir weiter. Denn in Vilalba, das ebenfalls zur Provinz Lugo gehört, wartet auf uns das nächste kulinarische Abenteuer. Wir dürfen in der Quesería Don Crisanto bei der Produktion von Queso San Simón da Costa, einer der ältesten Käsesorten Europas, zusehen. Diese wird in der Schweiz unter dem Namen der Marke Magus vertrieben und zeichnet sich äusserlich vor allem durch die gegen oben hin spitz zulaufende Form aus. Die Rinde des San Simón da Costa ist dunkelorange bis bräunlich, was daran liegt, dass der Käse vor dem Reifen schonend geräuchert wird. Wie lange er in der kleinen Räucherammer bleibt, ist Gefühlssache. Genauso wie die Temperatur für das Räuchern. Im Mund entpuppt sich die galicische Spezialität als überraschend mild und doch sehr aromatisch. An den Rändern ist die Räuchernote ein wenig deutlicher zu spüren, allerdings auch hier alles andere als dominant. Gegen die Mitte zu wird der San Simón da Costa immer milchiger und cremiger. Für das Räuchern verwendet man Birkenholz. Dessen Späne waren früher ein Abfallprodukt der Herstellung von Holzschuhen. Für die Marke Magus stellt die Quesería Don Crisanto zudem den ungeräucherten Queso Tetilla her, auch er ein Halbhartkäse aus Kuhmilch. Das Wort «Tetilla» bedeutet «kleine Brust», denn wir haben es wieder mit der gegen oben hin spitz zulaufenden Form zu tun. In der Gegend von Santiago de Compostela kursiert übrigens eine amüsante Geschichte, welche die Entstehung der ungewöhnlichen Käseform erklären soll. Im Glorienportal der Kathedrale des berühmten Wallfahrtsorts befindet sich gegenüber dem Propheten Daniel die Königin von Saba, deren Dekolleté Daniels Lächeln gelten soll. Einem Erzbischof sei das Dekolleté zu üppig gewesen, weshalb er der Legende nach Steinmetze beauftragte, den Busen der Königin abzuflachen. Die Bürger der Stadt hätten dagegen mit der Herstellung von Käse in einer der weiblichen Brust nachempfundenen Form protestiert. Wie dem auch sei: Wie der Queso San Simón da Costa ist heute auch der elegante, überaus milde Queso Tetilla aus der Küche Galiciens nicht wegzudenken. Zusammen mit Dulce de membrillo, einer für die Region typischen Quittenpaste, bildet er auch das populäre Dessert Queixo con membrillo.



Die Tarta de Santiago mit dem Jakobskreuz und die auf diverse Arten gefüllten Empanadas sind die Verkaufsschlager von Hornos Lamastelle.



### Die Torte, die längst nicht nur Pilgerinnen und Pilger lieben

Ein Besuch in Galicien wäre aber nicht komplett ohne eine Kostprobe vom berühmtesten Kuchen der Region: der Tarta de Santiago. Wir probieren die Mandeltarte bei Hornos de Lamastelle in Oleiros in der Provinz La Coruña. Das Unternehmen ist Teil einer Stiftung, die sich um Menschen mit Behinderung kümmert und ihnen eine erfüllende Tätigkeit ermöglicht. Die Tarta de Santiago, die hier entsteht, ist eine der wenigen im Land, die noch ganz traditionell aus nur drei Zutaten gebacken werden: Mandeln, Zucker und Eier. Das flaumig-körnige Gebäck schmeckt intensiv nach Mandeln und kommt nach der Bestellung im Webshop immer taufriisch bei den Gourmets an, da es nach dem Backen schockgefroren wird. Verziert ist die Torte mit dem von Puderzucker umrissenen Jakobskreuz. Während man davon ausgeht, dass es schon im 16. Jahrhundert ähnliches Mandelgebäck in Galicien gab, findet sich das Kreuz erst seit den 1920er Jahren auf der Tarta de Santiago. 1924 kam der Inhaber der Konditorei Casa Mora in Santiago de Compostela auf diese Dekorationsidee, die heute viel zum ikonischen Ruf des Kuchens beiträgt. Für Pilgerinnen und Pilger, die in Santiago de Compostela ankommen, ist die Tarta de Santiago der süsse Lohn für die Strapazen auf dem Jakobsweg. Neben der Mandeltarte und weiteren süssen Versuchungen stellen die Hornos de Lamastelle nicht zuletzt herzhaftere Empanadas her. Anders als in Südamerika sind diese in etwa so gross wie eine Wähe und innen wunderbar saftig. Die Bandbreite der raffinierten Füllungen reicht von Poulet mit Champignons über Thun- und Stockfisch bis hin zu verschiedenen Muschelarten, Oktopus und Zorza, mariniertem Schweinefleisch nach galicischer Art.

### Marktplatz

## Fisch und Meeresfrüchte

### Alfrio

Spanisches Unternehmen:  
alfrio.es

Schweizer Vertrieb:  
marinex.ch

### Real Conservera Española

Spanisches Unternehmen:  
realconservera.com

Schweizer Vertrieb:  
covin.ch

## Wein

### Vinos de Miguel

Spanisches Unternehmen:  
losvinosdemiguel.com

Schweizer Vertrieb:  
felsenkeller-sh.ch  
millevins.ch

### Bodegas Rectoral de Amandi

Spanisches Unternehmen:  
rectoraldeamandi.com

Schweizer Vertrieb:  
elandaluz.ch

Schweizer Lokale mit Gütesiegel für authentische spanische Küche

**Bolero**  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
bolero-luzern.ch

**Casa Aurelio**  
Langstrasse 209  
8005 Zürich  
casaaurelio.ch

**El Faro**  
Rue de Fribourg 5  
1201 Genf  
elfaro.ch

Weitere Informationen über die spanische Küche und ihre Produkte finden Sie hier:  
[foodwinesfromspain.com/](http://foodwinesfromspain.com/)  
[spainfoodnation.com](http://spainfoodnation.com)

Diese Serie wird realisiert in Zusammenarbeit mit:

## Dulce de Leche

### Lacto Baltar

Spanisches Unternehmen:  
lactobaltar.com

Schweizer Vertrieb:  
riverawine.ch

## Käse

### Magus Cheese – Quesería Don Crisanto

Spanisches Unternehmen:  
maguscheese.com

Schweizer Vertrieb:  
riverawine.ch

## Backwaren

### Hornos de Lamastelle

Spanisches Unternehmen:  
lamastelle.com

Schweizer Vertrieb:  
marinex.ch