

Unbekanntes
Spanien

Teil
5

Cataluña

Eine Ode an die Vielfalt

Zwischen Ebro-Delta, Montsant und Priorat zeigt Katalonien diverse faszinierende Gesichter – auch und gerade in Sachen Genuss.

Text: Alex Kühn
Bilder: Ramon Alberich





Cataluña



Je höher die Ähren, desto besser der Reis – so besagt es der Grundsatz vieler Köchinnen und Köche. Doch es gibt Ausnahmen: Der autochthone Montsianell aus dem Ebro-Delta sticht, wenn es um Paella geht, sogar den weltberühmten Bomba-Reis aus.

Im fruchtbaren Schwemmland des 320 Quadratkilometer grossen Ebro-Deltas leben Flamingos und eine Vielzahl anderer Vogelarten. Gourmets ist die rund 170 Kilometer südwestlich von Barcelona gelegene Gegend aber aus einem anderen Grund ein Begriff: Hier gibt es Reis von bester Qualität. «Manche Flüsse, die in den Ebro fliessen, kommen aus den Pyrenäen und führen Wasser mit sich, das enorm reich an Mineralien ist. Das überträgt sich auf das Aroma des Reises», erklärt Jeroni Fargas, Geschäftsführer bei der Càmara Arrossera del Montsià in Amposta. Seine Organisation sammelt und verarbeitet seit fast 100 Jahren den Reis in der Gegend und kann auf ganz natürlich produzierte Rohstoffe zurückgreifen. «Der Einsatz von Chemie ist bei uns kein Thema, schliesslich befinden sich die Felder mitten in einem Naturschutzgebiet mit einzigartiger Biodiversität, die wir unbedingt erhalten möchten», erklärt Jeroni. Bei den Ähren, die am höchsten aufragen, handelt es sich um den berühmten Bomba-Reis, die Halme des autochthonen Montsianell, der ausschliesslich im Delta gedeiht, sind deutlich kürzer. Und stimmt die von Köchinnen und Köchen oft zitierte Regel, dass die Sorten mit den längsten Ähren auch die besten sind? «Kommt auf den Verwendungszweck an», sagt Jeroni. «Für Paella ist Montsianell optimal, weil er Flüssigkeit und Aromen wunderbar aufsaugt. Für Arroz caldoso, die Spezialität unserer Region, schwören die Chefs auf Bomba. Sein kleines, rundes Korn nimmt die Flüssigkeit nicht so schnell auf, so behält das Gericht die gewünschte suppe Konsistenz für längere Zeit.» Neben Reis sind Muscheln die wichtigste Zutat eines Arroz caldoso. Im Delta, wo sich das Süsswasser des Flusses und in die Gegenrichtung strömendes Salzwasser aus dem Mittelmeer treffen, finden sie ideale Bedingungen vor.



Auf der Tuna-Tour von Balfegó können Interessierte mit den Thunfischen schwimmen und die gewaltigen Tiere durch die Taucherbrille aus nächster Nähe bestaunen – Degustation danach inklusive.



Wo die köstlichen Thunfische wohnen

Im offenen Meer, ein paar Seemeilen vom Hafentädtchen L'Ametlla de Mar entfernt, leben die wohl berühmtesten Fische Europas: die Blauflossen-Tunas von Balfegó. Die rund 2,5 Meter langen und 150 Kilogramm schweren Giganten tummeln sich in gewaltigen, von Netzen umgebenen Pools und werden nur auf Bestellung ausgeliefert. Das garantiert optimale Qualität. Nicht umsonst hat es Balfegó als eine von ganz wenigen Marken geschafft, seinen Namen in der Spitzengastronomie zu etablieren. In der Schweiz arbeitet unter anderem Stefan Heilemann (Widder Restaurant, Zürich) mit Balfegó-Tuna und nennt den Markennamen auch auf der Karte, in Spanien ist Martín Berasategui aus dem nach ihm benannten Restaurant im Baskenland Botschafter des Unternehmens. Die Fischer von Balfegó fangen die Thunfische, nachdem diese die Meerenge von Gibraltar passiert und in den Gewässern rund um die balearischen Inseln gelaicht haben. Anschliessend transportieren sie die Tiere in besagten Riesennetzen vor die Küste der Provinz Tarragona. Die Familie Balfegó, die seit fünf Generationen vom Thunfischfang lebt, arbeitet eng mit der Aufsichtsbehörde ICCAT zusammen und hält sich gewissen-



haft an die strengen Fangquoten für den atlantischen Tuna. Jeder Balfegó-Thunfisch verfügt über einen Code, der genaue Informationen zu Herkunft, Grösse, Gewicht und Fettgehalt liefert. Für Sushi und Sashimi gilt frischer Blauflossen-Thunfisch als Goldstandard. Besonders begehrt ist der von intramuskulärem Fett durchsetzte Bauch, der Toro. Er zergeht regelrecht auf der Zunge und entfaltet sein gehaltvolles und doch delikates Aroma am besten in rohem Zustand. Auch das magere, leuchtend rote Fleisch der Balfegó-Tunas ist zum Braten eigentlich viel zu schade. Ganz hervorragend kommen sein Geschmack und seine Textur in einem Tatar zur Geltung, abgeschmeckt mit süss gepickeltem Ingwer und ein wenig Sojasauce.

Honig-Fachwissen seit 1810

Bei Miel Muria im Imkerdörfchen El Perelló dreht sich alles um Honig. Und das bereits seit 1810. «Guter Honig ist viel mehr als die Summe von Fructose und Glucose», lautet das Credo von Rafel Muria Martí, der das Familienunternehmen in sechster Generation führt und viel Wert auf ein grosses Spektrum von Einzelsorten legt. Der auffallend helle Orangenblütenhonig beispielsweise, eine von rund einem Dutzend Sorten, besticht mit floralem Aroma, feiner Säure und Anklängen von Zitrusfrüchten. Er passt zu Frischkäse oder Glace ebenso gut wie zu Sardellen und Ente. Der kräftige und doch sanfte Rosmarinhonig wiederum hebt das Aroma von Fisch oder Lamm auf ein neues Level, verträgt sich aber auch mit Frucht- und Blattsalaten oder Milchprodukten ausgezeichnet. Überhaupt ist Honig in der Küche höchst vielseitig



Miel Muria stellt rund ein Dutzend reinsortige Honige her. Zur exklusivsten Linie gehört auch der Orangenblütenhonig mit Safran.



Helena Pagès Barbé arbeitet als Junior Export Manager beim Celler de Capçanes. Uns nahm sie mit auf eine Tour durch die Weinberge inklusive Verkostung der hocharomatischen Garnacha-Trauben.

Neben Garnacha und anderen Rotweinen produziert der Celler der Capçanes auch erstklassige Weissweine. Hier bringt ein Bauer am ersten Tag der Ernte seine Trauben.



verwendbar, nicht zuletzt in Saucen und Vinaigrettes. Rafel Muria Franch, der Sohn des Firmeninhabers, treibt das kulinarische Spiel mit dem Honig im Restaurant Quatre Molins in Cornudella de Montsant auf die Spitze – zur Begeisterung des Guide Michelin, der das Lokal mit einem Stern auszeichnet. Aber zurück zu Miel Muria: Ergänzt wird die Palette der reinsortigen Honige mit Spezialabfüllungen wie dem Orangenblütenhonig mit Safran. Sogar eine Variante mit Blattgold gibt es. Besonders ist auch, dass das Unternehmen die ganze Produktionskette abdeckt – von der Pflege der Bienen über die Gewinnung des Honigs bis zur Verarbeitung. Die Bienenvölker werden jeweils an die Orte transportiert, an denen sie den besten Nektar vorfinden. Für ein Kilogramm Honig fliegen die fleissigen Insekten etwa 1,5 Millionen Blüten an!

Der Celler de Capçanes und das Spiel mit den Garnacha-Trauben

Die Kooperative Celler de Capçanes in der Region Montsant ist mit 180 Hektar Rebflächen eine der kleinsten ihrer Art in Spanien, aber auch eine der spannendsten. Seit 1996 produziert sie koscheren – und ganz veganen – Wein, der längst nicht nur wegen dieser Besonderheit für Furore sorgt. Als Juwel in der Kollektion der koscheren Weine gilt der Peraj Ha'abib (Frühlingsblume), eine tiefe, komplexe und ausgewogene Cuvée aus Garnacha, Cabernet, Sauvignon und Cariñena mit Aromen von reifen roten Früchten sowie ausgeprägten Röst- und Gewürznoten. Am Gaumen ist der Peraj Ha'abib überaus dicht und ausdrucksvoll, besitzt Volumen und einen

langen Abgang. Die besten Garnacha-Stöcke des Celler de Capçanes sind rund 70 Jahre alt und gedeihen auf rund 500 Meter über Meer. Neben den koscheren Weinen bietet die Kooperative noch eine weitere Besonderheit: eine nach der jeweiligen Erde benannte Kollektion von vier reinsortigen Garnachas, auf Katalanisch «La Nit de les Garnatxes» genannt. Je nachdem, ob die Trauben auf Kalk, Ton, Sand oder Schiefer wuchsen, besitzen die Weine eine ganz andere Aromatik. Der Garnacha aus der sandigen Zone etwa ist besonders strukturiert, dabei auch würzig und ungewöhnlich breit für die Rebsorte, jener aus der lehmreichen Zone aussergewöhnlich frisch, säurebetont und mineralisch. Auf jeden Fall ist die konsequente Deklination von Garnacha ein höchst gelungenes Experiment. Verantwortlich für den Aufstieg des Celler de Capçanes zur Marke mit internationaler Strahlkraft ist der Deutsche Jürgen Wagner, der seit 1996 im Dorf lebt und betont, er wolle das Besondere und Individuelle dieses Fleckens Erde nach aussen tragen.

Weine, in denen sich die Natur des Montsant widerspiegelt

Fast in direkter Nachbarschaft zum Celler de Capçanes befinden sich die Weinberge von Vinyes Domènech. Ihr Besitzer Joan Ignasi Domènech produziert seinen Wein so naturverbunden wie nur irgendwie möglich. So deckt das Gut seinen gesamten Wasserbedarf mit Regen- und Quellwasser, Energie gewinnt es über grosse Sonnenkollektoren auf den Gebäuden. Die populärsten Weine von Vinyes Domènech sind zwar Cuvées, die Trauben jeder einzelnen Parzelle werden aber separat vergoren, wodurch eine enorme Zahl kleiner Batches entsteht, mit denen sich im Keller auf höchst kreative Weise spielen lässt. Eine der Preziosen, die so entstehen, ist der Fervus, eine vielschichtige Verbindung von Garnacha und Merlot. In der Nase subtile mineralische Noten, Aromen reifer Beeren, Unterholzdüfte und An-



Joan Ignasi Domènech (r.) produziert seine Weine auf die natürlichste Weise, die sich denken lässt.





Die autochthonen Sorten Farga, Rojal und Llei de la torra verleihen dem Olivenöl von Dominik Huber einen ganz besonderen Zauber und drücken den Charakter des Priorats auf köstliche Weise aus.



Jaume Sabaté Montinez (l.) ist der Mann, der sich für Dominik Huber und Terroir al Límit um die Pflege der Olivenbäume kümmert. Ohne eine wirklich aussergewöhnliche Materia prima könne man auch mit noch so viel Know-how kein Topprodukt herstellen, so Huber.

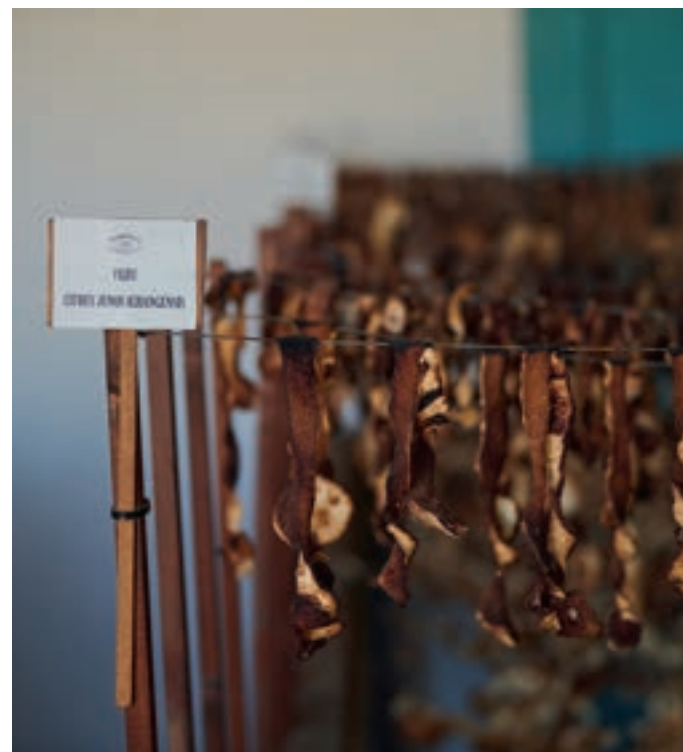
klänge von Balsamico, am Gaumen warmherzig, samtweich und frisch, mit eleganten Tanninen und fruchtbetontem Finale. Die exklusivste Preziose von Vinyes Domènech, der Teixar Vi de finca, ist der erste Wein im D. O. Montsant und erst der vierte in ganz Katalonien, der mit dem Gütesiegel Vi de finca ausgezeichnet wurde. Dieses dürfen nur Produkte tragen, deren Trauben aus einer einzigen Parzelle stammen und unter einzigartigen klimatischen Bedingungen gedeihen. In seinem Fall handelt es sich um Garnacha-Gris-Trauben, im Englischen wegen ihrer haarigen Haut «Hairy Grenache» genannt. Ihre Stöcke sind über 70 Jahre alt, ertragsschwach, aber von höchster Qualität. So entsteht ein wahrhaft beeindruckender Wein: reife rote Früchte, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Kirschen in der Nase, nach einer Weile sogar Anis, Mentholnoten, Süssholz, Rosmarin und Lavendel. Im Mund ist der Teixar Vi de finca geradezu cremig und samtig, am Gaumen rote Früchte, balsamische Noten sowie eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen, elegante Säure und leichte Salzigkeit.

Die Liebe des Winzers zum Olivenöl

Zu Terroir al Límit im verschlafenen Städtchen Torroja del Priorat kommen die meisten Besucherinnen und Besucher des Weines wegen. Schliesslich steht der Betrieb des gebürtigen Münchners Dominik Huber – auch dank seiner Partnerin, der Topönologin Tatjana Peceric – für absolute Spitzengewächse. Hubers Herz gehört jedoch mindestens so sehr dem Olivenöl. «Damit verdiene ich zwar kein Geld, aber es macht mir unheimlich viel Freude», sagt er und lacht. Von den autochthonen Sorten der Region schätzt er vor allem die Farga-Oliven. «Im Vergleich zu den leicht süsslichen und leichten Arbequinas sind sie robuster und besitzen eine dezidierte Schärfe», führt er aus. «Ein reinsortiges Arbequina-Öl wäre mir zu brav. Farga-Oliven machen es spannend, geben ihm Ecken und Kanten. Das Mischen eines Öles ist wie das Assemblieren eines Weines.» Die autochthonen Oliven für die Öle von Terroir al Límit – neben Farga sind es die Sorten Rojal und Llei de la Torra – stammen zum Teil von drei- bis vierhundertjährigen Bäumen mit geringem Ertrag und stecken voller Kraft und Finesse. In die Presse kommen sie – wie auch die Arbequinas – noch am Tag der Ernte, die ausschliesslich von Hand erfolgt. Und möglichst früh im Jahr. «Wegen der tiefen Säurewerte und der flachen Aromatik mag ich keine reifen Olivenöle», sagt Dominik Huber. «Der Besitzer der Olivenbäume heisst Jaume Sabaté Montinez und ist ein ganz wichtiger Mann für uns, da er sehr viel über die Pflege der Bäume weiss und sich mit viel Leidenschaft um sie kümmert.» Der Herstellungsprozess sei dann durchaus mit jenem von Wein zu vergleichen. Statt auf eine romantische Steinmühle setzt der Olivenöl-Enthusiast auf ein Hightechgerät. «Man muss unbedingt vermeiden, dass das Öl oxidiert», betont er. Probiert man das Öl, versteht man, warum sich Dominik Huber so sehr für das Thema begeistert: Es ist charakter-



Padró & Co. ist wohl die innovativste Wermutkellerei Europas. Auf 800 eigenen Bäumen wachsen diverse Zitrusfruchtarten, deren Zesten entscheidend zur Qualität beitragen.



voll und doch frisch, mit leichter Bitterkeit und angenehmer Schärfe.
Ein beglückendes Geschmackspuzzle!

Die überraschenden Seiten des Wermuts

Tief prägt sich auch die Wermutdegustation bei Padró & Co. in Bràfim ins Gedächtnis ein. Das Unternehmen produziert sogar eigene Zitrusfrüchte, darunter Yuzus, um seinen aufgespritzten Wein zu verfeinern. Innovation statt Tradition heisst das Motto, und so entstehen höchst erstaunliche Genüsse wie die Reserva Especial, die zunächst an Portwein erinnert, ehe die Aromen von getrockneten Früchten, Feigen, Haselnüssen oder Kaffee sowie sanfte Bitterkeit und salzige Noten auf einen wirken. Kurzum: Es ist ein Wermut, wie man ihn niemals erwarten würde, der aber beim Trinken enorm viel Freude macht. Die Spezialität, die 18 Monate in alten Sherryfässern reift, verdankt viel von ihrer Kraft der Beigabe von Tarragona Clásico, einem fünf Jahre gereiften Likörwein. Sinisa Curavic, der uns durch die Produktionsstätte mit vielen Dutzend betörend duftenden Kräutern und Gewürzen führt, vergleicht die Reserva Especial sehr treffend mit Rock 'n' Roll. Der Rojo amargo, eine weitere der insgesamt fünf Abfüllungen der Marke, erinnert ihn dagegen an klassische Musik, weil er neben der runden Bitterkeit eine brutale Komplexität besitze. Deshalb passt er übrigens auch ganz vortrefflich zu Blauschimmelkäse. Die Reserva Especial schmeckt derweil zu heissgeräuchertem Lachs mit Frischkäse und Kapern oder Schokolade mit Mandelsplittern am allerbesten. Wermut, das nehmen wir mit, ist viel mehr als nur ein Aperitif. Mann kann mit ihm spielen und sogar ganze Menüs begleiten.

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

Marktplatz

Reis

Montsiá

Spanisches Unternehmen:
lacamara.es

Thunfisch

Balfegó

Spanisches Unternehmen:
grupbalfego.com

Schweizer Vertrieb:
dubno.ch

Honig

Sat Limitada Apícola El Perelló

Spanisches Unternehmen:
melmuria.com

Wein

Celler de Capçanes

Spanisches Unternehmen:
cellercapcanes.com

Schweizer Vertrieb:
casadelvino.ch

Vinyes Domènech

Spanisches Unternehmen:
vinyesdomenech.com

Schweizer Vertrieb:
obrist.ch

Wermut

Padró i Familia Sociedad Limitada

Spanisches Unternehmen:
vermouthpadro.com

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch

Olivenöl

Terroir al Limit

Spanisches Unternehmen:
terroir-al-limit.com/
our-olive-oil

Schweizer Vertrieb:
smithhandsmith.ch

Weitere Informationen über die spanische Küche und ihre Produkte finden Sie hier:
foodwinesfromspain.com/
spainfoodnation.com

Diese Serie wird realisiert in Zusammenarbeit mit:

