

Unbekanntes
Spanien

Teil
3

Castilla- León

Ein weites Land voller Aromen

Autochthone Rebsorten, charaktvoller Käse, edler Schinken, facettenreiche Hülsenfrüchte, Trüffel, Pilze und Pinienkerne, in denen der Zauber des Waldes steckt: Willkommen in Castilla-León!

Text: Alex Kühn
Bilder: Nino Valpiani



«Diese Gegend ist für uns das Paradies, wir würden sie gegen nichts tauschen», sagt Pilar García, die mit ihrem Mann Julián Díaz 45 Autominuten von der Provinzhauptstadt Ávila entfernt Hülsenfrüchte anbaut und unter dem Label Legumbres El Rua direkt vermarktet. Neben den weiten Feldern, dem stahlblauen, offenen Himmel und den schier endlosen Pinienwäldern bietet die Natur den beiden nicht zuletzt erstklassige Anbaubedingungen. Kalte Winter, heisse Sommer und äusserst geringe Niederschlagsmengen bekommen potenziellen Schädlingen gar nicht, wohl aber den genügsamen Pflanzen, auf die sich Pilar und Julián spezialisiert haben. «Die Bedingungen für biologische Landwirtschaft sind hier ideal, und wir arbeiten auch nach deren Standards, obwohl unser Betrieb aus organisatorischen Gründen nicht biozertifiziert ist», erklärt Pilar. Neun Sorten Hülsenfrüchte bieten sie und Julián an, darunter Kichererbsen sowie verschiedene Linsen und Bohnen. All diese Produkte sind tief verwurzelt in der kulinarischen Kultur der Region. Ohne die Kichererbsen etwa wäre der Cocido, ein traditioneller Eintopf mit Gemüse und Fleisch, undenkbar. Doch Pilar hat noch ein weiteres Rezept auf Lager: Es handelt sich ebenfalls um einen Eintopf; die Basis bilden diesmal aber glänzend schwarze Negra-de-Tolosa-Bohnen, eine autochthone Varietät mit geradezu geschmeidiger Textur und vollem Aroma. Nachdem die Bohnen eingeweicht sind, köchelt Pilar sie zusammen mit Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Schweinsbäggli, Chorizo, Speck und Olivenöl eine gute Stunde. Salz kommt erst etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit hinzu. «Sonst platzen die Bohnen auf», betont unsere Gastgeberin. Für besondere Würze sorgt Pimentón de La Vera, geräuchertes Paprikapulver aus der Provinz Extremadura. Gerichte wie dieses sind nahrhaft und günstig, vor allem aber sind sie der Inbegriff von Soul Food – Essen, das glücklich macht.

Zamora, Valladolid,
Salamanca & Ávila



Pilar Garcías Liebe gilt den Hülsenfrüchten. Diese gedeihen in den sandigen Böden von Castilla-León bestens und sind Basis zahlreicher traditioneller Gerichte. Während die verschiedenen Bohnensorten erst im 16. Jahrhundert aus Amerika nach Spanien kamen, sind die aus Indien stammenden Kichererbsen zumindest seit der römischen Besiedlung der Iberischen Halbinsel Teil der kulinarischen Kultur des Landes. Richtig populär wurden sie unter der arabischen Herrschaft.



Roberto Tello von der Bodega Cuatro Rayas ist stolz auf die knorrigen Rebstöcke im Pago de La Abuela. Sie sind weit über 100 Jahre alt und bringen aussergewöhnliche Verdejo-Trauben für komplexe Weine hervor.



Ein Wein mit den Trauben weit über 100 Jahre alter Verdejo-Rebstöcke

Nicht mit Essen, umso mehr aber mit dem genussvollen Trinken befasst sich Roberto Tello. Er ist Önologe bei der Bodega Cuatro Rayas in La Seca und hat sich in dieser Funktion auch der Pflege alter Weingärten verschrieben. «Die verlassenen Parzellen wieder in Betrieb zu nehmen, bedeutet zwar eine Menge Arbeit, doch die lohnt sich allemal», sagt Tello. «Wegen der sandigen Böden konnte sich die Reblaus anders als in den meisten Weinbauregionen Europas hier nicht breitmachen, daher gibt es Verdejo-Rebstöcke, die weit über 100 Jahre alt sind und sich perfekt an ihre Umgebung gewöhnt haben.» Dass die Ernte rund dreimal geringer ausfällt als bei jungen Rebstöcken, tut Tellos Begeisterung keinen Abbruch. «Ein Wein mit dem Label Gran Vino de Rueda, das es seit 2020 gibt, braucht Trauben von allererster Qualität – und die bekommen wir hier», führt er aus. Der von Hand geerntete Verdejo aus dem Pago de La Abuela (zu Deutsch: Grossmutterns Weingarten) wandert in den Spitzenwein der Bodega Cuatro Rayas, den Amador Diez. Dieser bringt die Rebsorte und den besonderen Ort ungefiltert zum Ausdruck, vereint Frische, Kraft und Komplexität auf einzigartige Weise. Überaus bemerkenswert ist auch der Wermut aus der Produktreihe Sesenta y Uno. Der weisse basiert auf Verdejo-, der rote auf Tempranillo-Trauben. Beide verbindet, dass der Wein nicht einfach der Trägeralkohol für die Botanicals ist, sondern sein Charakter noch immer durchscheint. Der Name Sesenta y Uno stammt aus der Zeit, als die Kundschaft noch in die Kellerei kam und die Weine direkt aus dem Fass abgefüllt wurden. Fass Nummer 61 des Dorado war das beliebteste – und in der Folge Vorbild für die weiteren oxidativ ausgebauten Solera-Weine aus Verdejo und Palomino der Bodega Cuatro Rayas. Die charaktervolle Preziose mit Anklängen von Trockenfrüchten und Rosinen ist aus dem Angebot der Kooperative bis heute nicht wegzudenken.

Die Lebensader einer faszinierenden Weinregion
Der ikonische Duero, von den Portugiesen Douro genannt, ist mit 897 Kilometern der drittlängste Fluss der iberischen Halbinsel. Er entspringt am Pico de Urbión und geht bei Porto in den Atlantik über. Die Appellationen Ribera del Duero östlich von Valladolid sowie Rueda und Toro zwischen Valladolid und Zamora verdanken ihren Ruhm auch seinem mässigen Einfluss auf das Klima.

Sein Käse begeistert Sterneköche

Rubén Valbuena war nach seinem Studienabschluss in Geografie für verschiedene NGOs auf der ganzen Welt tätig. Die spanische Heimat aber blieb stets in seinem Herzen, und als sich die Frage stellte, was mit der Milch der 200 Schafe seiner Schwester am besten anzufangen sei, entschied er sich, in der Abgeschiedenheit des Örtchens Ramiro in der Provinz Valladolid eine Käserei aufzubauen. Ihr Name: Quesería Granja Cantagrullas. Dort bringt er sich seither mit viel Leidenschaft, Neugier und handwerklichem Geschick ein. Juan Carlos Hernández, ein Freund und Berufskollege, ist beim Käsen stets an Rubéns Seite. Was unter den Händen der beiden entsteht, sind Produkte mit Persönlichkeit. Mal mild und elegant, mal kraftvoll und voller Komplexität. Jeder Verarbeitungsschritt in der Manufaktur direkt neben dem Wohnhaus von Rubéns Familie erfolgt von Hand. Einen Teil seiner Produkte veredelt der in Frankreich ausgebildete Käsermeister bei tiefen Temperaturen in einem winzigen Räucherhäuschen. Zum Räuchern verwendet er die Zweige von Reben aus der Region. «Diese», sagt er, «verhelfen dem Käse zu einem besonders interessanten Aroma.» Inzwischen ist die kleine Käserei der Familie Valbuena in Spanien so berühmt, dass einige der besten Restaurants des Landes zu ihren Kunden zählen, so auch das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Azurmendi in Larrabetzu im Baskenland. Fürs Azurmendi stellen Rubén und Juan Carlos sogar einen eigenen Käse her, den Junco Azurmendi. Als Junco bezeichnet man einen Rotschmierkäse aus Schafsröhmilch, der aussen fest und ein wenig bröcklig ist, innen aber wunderbar cremig. Schon nach dem ersten Bissen weiss man genau, warum das Azurmendi ausgerechnet bei der Quesería Granja Cantagrullas ihren Junco bezieht. Rohmilch von Schafen aus Wanderherden, die frei auf den Feldern grasen, ist auch die Basis der meisten anderen Käsesorten der Manufaktur. Im Sortiment befindet sich jedoch auch ein hinreissender Blauschimmelkäse aus Kuhmilch.



Rubén Valbuena (r.) und Juan Carlos Hernández arbeiten ausschliesslich mit Rohmilch. Die meisten ihrer Käse basieren auf Schafsmilch, doch auch Kuhmilch spielt eine Rolle – etwa beim hinreissenden Blauschimmelkäse, der bei aller Typizität auch sensiblere Gaumen zu entzücken vermag. Rubén ist auch der Kopf hinter der Quesería Cultivo, die an mehreren Standorten in Madrid artisanalen Käse von diversen kleinen Manufakturen vertreibt.



Im Räucherhäuschen gibt Rubén Valbuena so manchem Käse den letzten Schliff. Sein Geheimnis: die Zweige von Weinreben aus der Region.

«Aus der gleichen Milch kann man ganz unterschiedlichen Käse herstellen», betont Rubén. Das habe nicht zuletzt mit den alten Bakterienkulturen zu tun, die er bei Dr. Rosell, einem Experten auf diesem Gebiet, beziehe. Ansonsten komme es beim Käsen vor allem auf eine Sache an: die richtige Temperatur. «Denn so lässt sich die Fermentation steuern, ebenso Textur und Aroma.»



Vor der Verarbeitungshalle von Biopiñón türmen sich die Pinienzapfen. Was von ihnen nach der Gewinnung der Kerne übrig bleibt, wandert als Brennstoff in den grossen Ofen. So fällt im Unternehmen von Diego Martín kaum Abfall an – trotz Millionen von Zapfen, die Jahr für Jahr hierherkommen.

100 Kilo Zapfen für 2,5 bis 3 Kilo Pinienkerne

Doch was passiert eigentlich mit den ganzen Pinienzapfen, die in den Wäldern von Castilla-León wachsen? Ein Teil von ihnen gelangt nach der Ernte zur auch von Bio Suisse zertifizierten Firma Biopiñón. Diese hat ein cleveres Verfahren entwickelt, um die ebenso kostbaren wie köstlichen Kerne herauszuschälen. Hierfür kommen die Pinienzapfen zunächst einmal in einen mit bereits geknackten und geleerten Zapfen befeuerten Ofen. Durch die Hitze öffnen sich die einzelnen Segmente, nun kann eine weitere, eigens hierfür entwickelte Maschine die weiteren Arbeitsschritte ausführen. Aus 100 Kilo Zapfen lassen sich im Schnitt zwischen 2,5 und 3 Kilo Kerne gewinnen – was erklärt, dass deren Preis um ein Vielfaches höher liegt als jener von Baum- oder Haselnüssen. Der Grundsatz «Gut Ding will Weile haben» gilt übrigens auch für das Wachstum der Pinien. Bis ein Baum in freier Natur seine ersten Kerne hergibt, dauert es stolze 25 Jahre. Pflanzt man einen neuen Baum auf einen älteren, kann man sich aber schon nach zwei Jahren über die erste Ernte freuen. Im Vergleich zu den Pinienkernen aus China, die seit einiger Zeit den Weltmarkt überschwemmen, schmecken die Kerne der autochthonen Bäume aus Castilla-León bedeutend eleganter. Neben nussigen Geschmacksfacetten weisen sie auch angenehme florale Noten auf. Es ist, als wandelten Zunge und Gaumen das Wohlgefühl, das sich bei einem tiefen Atemzug in einem Pinienwald einstellt, in ein ganz spezifisches Aroma

um. «Erntezeit für die Pinien ist zwischen Mitte November und Anfang April. Wir kaufen die Zapfen bei den umliegenden Gemeinden ein, denen die Pinienwälder gehören», erklärt Diego Martín, der seit vielen Jahren in leitender Funktion für Biopiñón tätig ist. «Die Pinien», fährt er fort, «sind Teil unserer Kultur. Die Menschen hier verwenden sie nicht nur als Zutat für diverse herzhaft und süsse Gerichte, sondern auch als Gewürz.»

Der Zauber des Bruñal

Unser nächstes Reiseziel sind die Bodegas Francisco Rodríguez Garrote im Dörfchen Villalcampo in der Provinz Zamora. Dort empfängt uns Jesús Rodríguez, der Sohn des Gründers der kleinen Weinkellerei, und scherzt, er freue sich immer ganz besonders über Besuch, denn Villalcampo zähle mehr Esel als Menschen. Jesús' ganzer Stolz sind die alten Bruñal-Rebstöcke, die in der hügeligen, hoch über dem Fluss Duero gelegenen Landschaft des Naturparks Arribes del Duero stehen. «In alter Zeit gab es hier ganz viel Bruñal. Weil sein Ertrag gering ist, rissen die meisten Weinbauern ihn aber aus und ersetzten ihn durch andere Varietäten. Mein Vater übernahm gleichwohl einen der übrig gebliebenen Weingärten mit der für unsere Gegend so typischen roten Rebsorte und produzierte einfache Landweine», erzählt unser Gastgeber. Er selbst habe immer an das enorme Potenzial der alten Rebstöcke geglaubt und sich nach dem Tod des Vaters geschworen, aus ihren Trauben einen Wein zu keltern, der seinen Papa stolz gemacht hätte. Das Ergebnis trägt den Namen «Palabras que no te dije», was auf Deutsch so viel heisst wie «Worte, die ich dir nicht gesagt habe». Zwar enthält Jesús' Wein auch Anteile von Mencía, Juan García und Tempranillo, seinen Charakter bestimmt aber der Bruñal. Er ist körperreich, intensiv und fruchtig, besitzt Aromen von wilden Früchten und einen floralen Touch. Hinzu kommen durch den Reifeprozess Röstnoten sowie Anklänge von Gewürzen und Leder. Jesús empfiehlt, den

Esel spielen in Arribes del Duero als Lasttiere noch immer eine grosse Rolle. Diese beiden sind in Villalcampo in der Provinz Zamora zu Hause.





Jesús Rodríguez erkannte sofort das Potenzial der Rebberge, die sein Vater kaufte. Heute produziert er einen der begehrtesten Rotweine Spaniens – und auch einen Weisswein mit Malvasía-Trauben.

besonderen Rotwein ein wenig wärmer zu trinken, bei rund 20 Grad, und ihn nach dem Öffnen eine knappe halbe Stunde atmen zu lassen. Tatsächlich wird er so noch aromatischer, und wenn man ihn zusammen mit einem Stück Käse genießt, kann man sich keinen besseren Ort vorstellen als Villalcampo, das Dörfchen der Esel und der ganz besonderen Weinkultur.

Ein Duft wie mitten im Wald

Das Metier von José Antonio Folgado sind Pilze aller Art. Diese schiessen rund um Zamora millionenfach aus dem Boden, in exzellenter Qualität. Was liegt also näher, als die kulinarischen Schätze aus den Wäldern haltbar zu machen? Genau das tut José Antonios Firma seit 30 Jahren. Zu Steinpilzen, Pfifferlingen oder Herbsttrompeten sind vor rund sechs Jahren Trüffel gekommen, auch sie allesamt aus Spanien. «Von Dezember bis März kaufen wir den schwarzen Tuber melanosporum ein, von Juni bis August den Sommertrüffel, im Fachjargon Tuber aestivum genannt», erklärt unser Gastgeber. «Der Tuber melanosporum, den wir bei kleinen Produzenten beziehen, besitzt natürlich ein ungleich intensiveres Aroma als sein im Sommer in freier Natur gesammelter Verwandter, doch auch Letzterer hat seinen Reiz und eignet sich hervorragend, um die verschiedensten Saucen, Eintöpfe, Risotti oder Pastagerichte zu verfeinern.» Alle Trüffel, die zu Honza Hongos y Setas – so heisst das Unternehmen – kommen, werden von Hand selektioniert und klassifiziert. Nach der sorgsam Reinigung landen sie entweder direkt in Einmachgläsern mit einer Mischung aus Oliven- oder Sonnenblumenöl und Wasser, oder sie werden eingefroren. «Trüffel eignen sich wie Steinpilze oder Pfifferlinge bestens zum Einfrieren», erklärt José Antonio. «Weil es aber leichter ist, eingemachte Trüffel zu verkaufen, findet man im Einzelhandel kaum tiefgefrorene Exemplare. Diese gehen meist in die Spitzengastronomie, die so über ein Produkt verfügt, das ganz, ganz nahe an frischer Ware ist. Insgesamt

Ob Trüffel in Einmachgläsern oder tiefgefrorene Steinpilze, die Firma Honza Hongos y Setas konserviert die köstlichsten Aromen des Waldes.



bietet Honza Hongos y Setas 14 Sorten gefrorene oder getrocknete Pilze an. Eine wahre Offenbarung sind die gefrorenen Steinpilze: Riecht man an einer Box, wähnt man sich mitten in einem Wald zur Erntezeit. Die Steinpilze aus Zamora und Umgebung gelten als die schmackhaftesten in ganz Spanien, sie sind auch bei den für ihre ausgeprägten kulinarischen Spürsinn bekannten Japanern sehr gefragt.

Vier Jahre Warten, die sich lohnen

Der vielleicht berühmteste kulinarische Export Spaniens ist der Jamón ibérico. Um höchste Qualität gewährleisten zu können, kauft Ibéricos Torreón, das Unternehmen der Familie García, ganze Schweine ein und lässt diese in ihrem Gebäudekomplex vor den Toren Salamancas von Fachleuten sorgsam zerlegen. Nach dem Zerlegen kommen die Keulen der Schweine erst einmal ins Salz. Nicht in irgendein Salz, sondern in grobkörniges Meersalz aus Alicante im Südosten Spaniens. «Pro Kilo Schinken rechnet man mit einem Tag im Salz», erklärt Laura García, die Exportdirektorin von Ibéricos Torreón. Auf das Einsalzen und das Abwaschen des überschüssigen Salzens folgt das Trocknen. Dieses nimmt ungefähr drei Monate in Anspruch. Schliesslich hängt der edle Schinken bis zu vier Jahre lang in natürlichen Reiferäumen und entwickelt dabei ein wunderbar nussiges Aroma. Das trockene Klima rund um Salamanca ist ideal für diesen Prozess. Die Steuerung der Temperatur erfolgt durch Öffnen und Schliessen der Fenster. Ist der Reifeprozess beendet, hat sich das Gewicht des Schinkens um etwa einen Drittel verringert. Ein erfahrener Mitarbeiter der Firma prüft mit einem «cala» genannten Knochen, den er an bestimmten Stellen in den Schinken einführt, ob die Reifezeit wunschgemäss verlaufen ist. Dabei kommt es auf den Duft am Knochen an. Ohne den Faktor Mensch geht es bei der Herstellung des hochwertigen Schinkens nicht. Für Jamón ibérico verwendet man das Fleisch des Iberischen Schweins, im Spanischen «cerdo ibérico» genannt. Bevor sie geschlachtet werden, verbringen die Tiere gut zwei Jahre auf weitläufigen Weiden. Besonders begehrt ist Jamón ibérico de Bellota. Die für diese Spezialität verwendeten Schweine decken bis zu 40 Prozent ihres Nahrungsbedarfs durch die Eicheln von Stein- und Korkeichen ab. «Bellota» bedeutet auf Spanisch «Eichel», daher die Bezeichnung des Schinkens, der noch intensiver schmeckt als anderer Jamón ibérico.



Bis aus einer Schweinekeule echter Jamón ibérico wird, dauert es bis zu vier Jahre. Einen Teil dieser Zeit verbringt der Schinken im Salz, bei der Endkontrolle kommt es auf die menschliche Sensorik an.

Marktplatz

Hülsenfrüchte

Legumbres El Rua

Spanisches Unternehmen:
legumbreselrua.es

Käse

Granja Cantagrullas

Spanisches Unternehmen:
granjacantagrullas.com

Schweizer Vertrieb:
guentensperger-kaese.ch

Wein

Bodega Cuatro Rayas

Spanisches Unternehmen:
cuatrorayas.es

Schweizer Vertrieb:
zweifel1898.ch

Bodegas FRG

Spanisches Unternehmen:
bodegasfrg.com

Pinienkerne und Nüsse

Biopiñón

Spanisches Unternehmen:
biopinon.com

Schinken und Wurst

Ibéricos Torreón

Spanisches Unternehmen:
ibericostorreon.com

Trüffel und Pilze

Honza Hongos y Setas

Spanisches Unternehmen:
honza.es

Schweizer Vertrieb:
dubno.ch

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

Diese Serie wird realisiert in Zusammenarbeit mit:

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña