

REZEPT 42

Wer Zucchini einmal anders mag, der sollte sie gefüllt mit Lammhack probieren



WANDERN 44

Folgen Sie einem Weg, der durch eine Westernlandschaft führt, wo früher Gold geschürft wurde

GESUNDHEIT 46

Spanischen Ärzten ist die komplette Transplantation eines Gesichts gelungen



VORFÜHRUNG. Baskische Köche zeigen den Besuchern ihr Können.



SÜSS. Die leckeren Kleinigkeiten fanden viel Bewunderung.



SCHINKEN. Die Firma La Jabuegueña stellt ihre Ware aus.



FRÜH ÜBT SICH. Den Kindern wurde eine gesunde Ernährung erklärt.

ESSEN in Spanien – das ist mehr als Paella, Gazpacho und Tortilla. Seit Spaniens Köche zu den besten der Welt zählen und laufend Spitzenbewertungen in den renommierten Gastronomieführern von Michelin bis Gault Millau einheimen, ist alle Welt nicht nur von Spaniens Stränden fasziniert, sondern auch von der spanischen Küche. Nur ein einziger Spanier hat es bisher auf die Titelseite der einflussreichen 'New York Times' geschafft – das ist der katalonische Koch Ferrán Adrià. Wie kein anderer versteht er es, der Modernität seines Landes ein Gesicht zu geben und dabei alle Sinne anzusprechen. Lange Zeit galt er als der beste Koch der Welt, wurde aber diese Woche in der Rangliste der britischen Zeitschrift 'Restaurant', auch als Pellegrino-Liste bekannt, von dem Dänen René Redzepi von Platz eins verdrängt.

Adrià ist längst über die herkömmliche Definition eines Küchenchefs hinausgewachsen. Der Autodidakt, der mit seiner Molekularküche die spanische Gastronomie revolutioniert hat, verbindet Küche mit Wissenschaft, Philosophie, Design und Kunst.

Als er vor einigen Wochen ankündigte, dass er seinen legendären Gourmet-Tempel 'El Bulli' in Roses (Provinz Girona) ab 2012 für zwei Jahre schließen will, schlug ihm ungläubiges Entsetzen entgegen. Doch er plane keine Sabbatjahre, beruhigte der Koch-Guru, er wolle weiter forschen und experimentieren. «Ab 2014 wird 'El Bulli' auf die eine oder andere Weise Essen servieren», versicherte er der versammelten Fachwelt geheimnisvoll. In der Zwischenzeit soll eine Gastronomie-Stiftung den Ort in einen Treffpunkt für Philosophen, Architekten, Designer und Künstler aus aller Welt verwandeln. Es soll öffentlich nachgedacht werden über die Avantgarde-Küche von morgen. Gibt es ein Leben nach Gemüse-Gelatine, sphäri-

Die spanische Küche zählt zu den besten der Welt – In Madrid stellte eine Gourmet-Messe Spezialitäten aus allen Landesteilen vor

Delikatessen aus Spanien erobern den Globus

TEXT UND FOTOS: UWE SCHEELE / MADRID



JAMÓN. Ist nach wie vor eine der wichtigsten Delikatessen des Landes.

schem Melonenkaviar, Muschel-mousse, heißem Eis, Schäumen, Ais und Gefriergetrocknetem?

Die spanische Küche von heute ist zum Teil mittlerweile in vielen Bereichen der Gesellschaft thematisiert. So etwa im spanischen Film: Soeben wurde auf Málaga Filmfestival mit 'Bon Appétit' von David Pinillos ein unterhaltsames Beziehungsdra-

ma vorgestellt, das sich zum Teil in der Küche eines Züricher Spitzenkochs abspielt. Hauptdarsteller Unax Ugalde erhielt den Schauspielerepreis des Festivals. Er spielt einen spanischen Jungkoch auf dem Weg nach oben. Für seine Rolle ist er nach eigenen Angaben einen Monat bei einem baskischen Sternkoch in die Lehre gegangen. «Natürlich kann ich

als Baske gut kochen, aber ich will nicht einfach noch mehr Sicherheit für bestimmte Gerichte haben, um mich vor der Kamera ganz auf meine Rolle konzentrieren zu können», erklärte er bei der Pressekonferenz in Málaga. Zwei Jahre zuvor hatte beim Festival mit der Komödie 'Fuera de Carta' von Nacho García Velilla ein weiterer Film im Restaurant-

Ambiente für Furore gesorgt, der auch dank seiner bekannten Hauptdarsteller Javier Cámara und Lola Dueñas zu einem Kassenerfolg wurde. Regisseur Joaquín Oristrell siedelte seine Beziehungskomödie 'Dieta Mediterránea' 2009 gleichfalls im Ambiente eines Edel-Restaurants an.

Gastro-Tourismus

Aber auch der Tourismus hat das Werbepotenzial der spanischen Küche erkannt. So setzt die andalusische Landesregierung auf die Kreativität von Küchenchef Dani García aus Marbella, um Werbung zu machen für die Region. 'Andalusien durch seine Gastronomie bekannt machen' lautet das Motto, mit dem das Tourismusministerium Garcías Konzept der Tapa-Bar LaMoraga unterstützt. Gastro-Tourismus ist zu einem neuen Angebot der Reiseveranstalter für Urlauber geworden, die Spanien mit dem Gaumen entdecken wollen. Und die soeben in Madrid zu Ende gegangene Gourmet-Messe 'Salón Internacional del Club de Gourmets' nutzte der spanische Fremdenverkehrsverband Turespaña zur Werbung in eigener Sache. An den vier Tagen dieser mit 1.300 Ausstellern und 80.000 Fachbesuchern wichtigsten Gourmet-Messe in Europa, die in diesem Jahr zum

24. Mal stattfand, konnte man sich nicht nur einen Überblick über die wichtigsten Delikatessen des Landes und einiger Spezialitäten aus dem Ausland verschaffen, Schinkenschneider traten im Wettbewerb um den besten handgeschnittenen Iberico-Schinken an, Austern wurden ebenfalls im sportlichen Wettkampf geöffnet, und ein 'Weintunnel' verwöhnte den Gaumen mit den besten Tropfen aus verschiedenen spanischen Anbauregionen. Darüber hinaus lud der Tourismusverband zur 'Tapa-Tour' durch Madrids Altstadt, zum Besuch der Gourmet-Meile im Kaufhaus El Corte Inglés und zum Besuch des zentralen San-Miguel-Markts, denn Fachjournalisten aus New York, London, Paris, Rom, Mailand und Buenos Aires waren in Spaniens Hauptstadt gekommen, um über die herausragende Stellung der spanischen Küche zu berichten, die allmählich sogar die berühmten Kochkünste der Franzosen und Italiener überflügelt.

Aus dem Norden

Der Ausdruck 'Essen wie Gott in Frankreich' ist wohl nicht mehr zeitgemäß. Wenn es um Gaumenfreude geht, sollte man Gott heute eher ins spanische Baskenland schicken. Nirgendwo sonst auf der Welt liegen die begehrten Michelin-Sterne für erstklassige Restaurants so dicht beieinander wie im spanischen Norden rund um das Seebad San Sebastián. So hatten die Basken auf dieser Gourmet-Messe denn auch einiges zu bieten: txokoli beispielsweise, der junge, spritzige Weißwein mit einer salzigen Note vom Atlantik, der im 'Weintunnel' der baskischen Weine zu probieren war. Hervorragend passt dieser Wein zu dem bekanntesten Schafkäse Idiazabal, der in einer Käseverkostung von der Herkunftsbezeichnung DO Idiazabal

angeboten wurde. Dort erfuhr der Besucher nicht nur, dass der authentische Idiazabal mit eingepreister Prüfnummer, Hologrammetikett und typischem Schriftzug gegen Fälschung geschützt ist. Er erfuhr auch, wie ein guter Käse dieser Sorte aussehen und schmecken muss und dass die geräucherte Variante eigentlich ein Zufallsprodukt ist. In den Berghütten der Schafshirten gab es früher keinen Rauchabzug, und so wurde der zur Reifung lagernde Käse zwangsläufig geräuchert – heute ist dies eine besonders beliebte Geschmacksrichtung.

Beim Show-Kochen wurden typisch baskische Gerichte zubereitet, an vielen Ständen gab es die klassischen pintxos zu probieren, kleine Appetithäppchen, wie sie auf den Theken der baskischen Kneipen ausliegen. Aber auch Fischspezialitäten hatten die baskischen Stände in Hülle und Fülle zu bieten. Und zu guter Letzt auch süße Verführungen wie die von dem traditionsreichen Pâtissier Gorrotxategi aus Tolosa: hauchdünne gerollte Waffeln (tejas, was eigentlich 'Dachziegel' heißt) und Waffelröllchen (cigarillos) aus Tolosa, Mandelplätzchen und Schokolade mit feinen Zutaten. Als neues Produkt wurde eine Schokoladen-Kollektion unterschiedlicher Herkunftsregionen und Geschmäcker vorgestellt.

Süße Spezialitäten stellte auch der Eisproduzent Chelats Sarrate aus dem nordspanischen Huesca vor: Da gibt es traditionelle Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Cappuccino oder Tiramisù ebenso wie echte Herausforderungen für den Gaumen: iberischer Schinken, Schafs- und Ziegenkäse, Safran, gebratene Paprika, Lakritz, Olivenöl, Knoblauch, Balsamessig oder Majoran sind nur einige der 400 Geschmacksrichtungen des Eis-

VERDRÄNGT

Auf der Rangliste der Toprestaurants der Welt hat Avantgardekoch Ferrán Adrià den ersten Platz an René Redzepi aus Kopenhagen verloren. Ferrán Adrià wurde in London jedoch mit der Ehrung als Koch des Jahrzehnts getröstet.

herstellers. Alles mit Naturprodukten und ohne Aroma- oder Farbstoffe hergestellt, soll dieses Eis besonders der Gourmet-Gaumen in Spitzenrestaurants ansprechen – ein Erlebnis mit Aha-Effekt ist es allemal. Spaniens hohe Küche verlangt ungewöhnliche, neue Produkte, seien es nun Salzblüten mit Orange-Chili-Geschmack, gefriergetrocknete Frucht- und Gemüse-Chips, sprudelndes Karamell, Schinken in Pistazien-, Schokoladen- oder Minzmantel, die klassische katalonische Butifarra-Wurst in Paté-Form mit aufregenden Zutaten oder pulverisierter Rotwein. Passend dazu hat der Mineralwasserhersteller Sierra de Cazorla aus Jaén sein Tafelwasser in Designerflaschen veredelt, die Sammlerherzen höher schlagen lassen. Die schöne Plastikflasche ist out, Seerosen, Orchideen und Tulpen zieren diese Karaffen der neuen Generation. Ein spezielles Design für Kinder mit dem Namen 'Cazorla Baby' richtet sich an die Kleinsten und deren kaufkräftige Eltern.

Mit Workshops

Natürlich wurden auch klassische Gourmet-Produkte angeboten: Feine Confiserie, Kaviar, Champagner und Austern an den französischen Ständen ließen den Eindruck aufkommen, als habe es nie eine Wirtschaftskrise gegeben. Dass sehr wohl auch die Gourmet-Produzenten unter der Krise leiden zeig-



TAPAS. In allen Formen und Arten gab es Häppchen.

te die Tatsache, dass die Organisatoren in diesem Jahr den Kontakt mit ausländischen Importeuren intensivierten. Viele einheimische Produzenten sehen im Export einen Ausweg aus der zunehmenden Sättigung des Inlandsmarkts. Beim extra nativen Olivenöl und iberischem Schinken waren andalusische Unternehmen besonders stark vertreten, Käse- und Wurstwaren wurden aus allen Regionen Spaniens angeboten. Nicht umsonst gab es in dem fürs Publikum zugänglichen 'Workshop der Gourmet-Sinne' einen Stand der 50 Käsesorten. Innerhalb dieses Workshops fanden morgens zahlreiche Aktivitäten für Schulklassen statt, die hier erfuhr, wie Olivenöl hergestellt und wo es verwendet wird, wie unterschiedliche Brotsorten entstehen, woran man einen frischen Fisch erkennt oder warum Obst und Gemüse wichtig

für die tägliche Ernährung sind. 13 autonome Regionen und Irland als Gastland stellten ihre Gourmetprodukte an Gemeinschaftsständen vor, die gastronomische Reisen auf engstem Raum erlaubten. Viele Geschäftskontakte wurden geknüpft, zufriedene Gesichter zeigten am Ende Organisatoren und Aussteller. Ob Spanien seinen gastronomischen Siegeszug auch in den Feinkostabteilungen und Delikatessengeschäften rund um den Globus fortsetzen kann, wird sich in den nächsten Monaten zeigen.

Das nächste Stelldichein der Branche ist für den 24. und 25. Mai vorgesehen, wenn in Madrid auf Einladung des spanischen Fremdenverkehrsverbands und der spanischen Gastronomie-Akademie der 1. Europäische Kongress über Tourismus und Gastronomie stattfindet.