



[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > [Top Gastronomie in Spanien](#)



TOP GASTRONOMIE IN SPANIEN

[Advertorial](#) [Spanien](#) [Spanische Küche](#) [Gourmet](#) [Internationale Küche](#)

Die spanische Kulinarik ist so vielfältig, wie das Land selbst und hält für jeden Gourmet etwas passendes bereit – wir stellen Ihnen die Highlights der Regionen vor!

05.10.2023

Je nach Region unterscheiden sich die Spezialitäten und die Produkte, mit denen überwiegend gekocht wird. In Küstennähe finden sich Meeresfrüchte und Fisch auf den Speisekarten, während im Landesinneren gern Fleischgerichte von den vielen heimischen Rassen wie dem Ibérico Schwein oder dem Txogitxu Rind serviert werden. Dabei erfreut sich Fleisch aus nachhaltigem Anbau und mit zertifizierter Herkunftsangabe eines stetigen Wachstums. Oliven, Ibérico Schinken, feinste Olivenöle oder Käsespezialitäten sind nur ein kleiner Teil dessen, was die spanische Kulinarik ausmacht. Obwohl das Land vor allem für Tapas bekannt ist, also viele Speisen, die in kleineren Portionen vor allem zum Teilen gedacht sind, hat sich in Spanien auch eine absolute **Hochburg der Top-Gastronomie** entwickelt. Viele Regionen und Städte haben eine hohe Dichte an Sterneküchen und Gourmet-Restaurants, die eindrucksvoll die hohe Kochkultur des Landes unter Beweis stellen. Die *spanische Küche* wurde von jeher auf einem hohen Niveau umgesetzt, gutes Essen hat in Spanien einen hohen Stellenwert. Mit der kulinarischen Revolution der letzten Jahrzehnte ist Spanien weltweit in die vorderste Reihe der Länder mit großer Gastronomie gerückt. Heutzutage schöpft die junge Kochelite aus einer schier unendlichen Fülle regionaler Qualitätsprodukte und interpretiert diese mit viel Kreativität, Leidenschaft und ohne Zwänge immer wieder neu.

Zur spanischen Küche gehört natürlich auch spanischer Wein, der sich durch eine geradezu überquellende Dynamik und eine unübersehbare Fülle an Trends auszeichnet. Das Weinland der zwei Meere, mit seinen tausenden Küstenkilometern, hat die Weinbaunation Spanien entscheidend geprägt. Die formende Kraft des Atlantiks und des Mittelmeeres im Zusammenspiel mit Bergen, Tälern und Ebenen haben Rebsorten, Böden und Anbaumethoden beeinflusst. Der

Reichtum dieser Kontraste trägt entscheidend dazu bei, dass das Land über eine Vielzahl einmaliger Terroirs verfügt. Monumentale Rotweine, knackig frische Weissweine, prickelnde Cavas und tiefgründige Sherries sind das spannende Ergebnis. Wir präsentieren eine Auswahl einiger der Regionen, in denen die Haute Cuisine und guter Wein zuhause sind.

ANDALUSIEN

In dieser Region zeigt sich die Vielfältigkeit der spanischen Küche besonders gut. Während im Landesinneren und in den bergigen Regionen der südlichen Sierras raffinierte Fleischgerichte aus Lamm, Rind und Wild im Vordergrund stehen, findet man in Küstennähe eine Küche, die sich an dem **Besten der Meere** bedient. Dass es dabei nicht immer nur Fisch und Meeresfrüchte sein müssen, beweist vor allem das Restaurant »*Aponiente*«. Die Küche von Ángel León wurde zum wiederholten Mal mit drei Sternen ausgezeichnet und erhielt zuletzt auch einen grünen Stern für eine besonders nachhaltige Küche.

Fulminanter Essensbegleiter in Andalusien ist der sagenumwobene **Sherry** in all seinen Spielarten von knochentrocken bis intensiv aromatisch und sehr süß. Ebenso renommiert sind die Moscatel-Weine der Levante, deren Neuinterpretation als **Mountain-Málaga** bekannt sind. Sie verkörpern in ihrer glasklaren, eleganten und frischen Art den grandiosen Charakter ertragsarmer alter Reben im Zusammenspiel mit mineralischen Schieferböden, der Höhe und der regulierenden Kraft maritimer Brisen. Doch Andalusien kann nicht nur süß: gerade in den letzten Jahren werden vermehrt Rotweine aus **autochthonen Rebsorten** wie der Tintilla de Rota gekeltert, die sich wachsender Beliebtheit erfreuen.



MADRID

Auch in der Hauptstadt, gibt es Restaurants, die zu den Top-Playern zählen. Beispielsweise das Restaurant von Küchenchef Dabiz Muñoz, der bei den «The Best Chef Awards» zweimal hintereinander als «Bester Koch der Welt» prämiert wurde. Das »*DiverXO*« nimmt seine Gäste auf eine besonders kreative Reise mit und legt einen Fokus auf **avantgardistischer Küche**.

Die Hauptstadt Spaniens ist aber auch Namensgeber der **Weinregion Vinos de Madrid**. Die Hauptstadtweine können mit authentischen Weinen punkten und Vinos de Madrid gehört heute zu den meist beachteten Appellationen des Landes. Die tonangebende Traube ist zweifelsohne die **Garnacha tinta**, die in den vielen Hochlagen der **Meseta** angepflanzt wird und aufgrund der Höhe und der Granitverwitterungsböden eine ganz eigene Sortentypizität entwickelt. Hellfarbig, verblüffend zart und mit einer fast schon **burgundischen Aromatik** aus Beeren und Blüten ist sie die Königin des Madrider Anbaugesbietes, und der Charme ihrer Weine strahlt nun schon seit Jahren über die Grenzen hinaus in die Welt.

KANTABRIEN

Im Ort Villaverde de Pontes gibt es ein weiteres Drei-Sterne Restaurant. Im »*Cenador de Amós*« verarbeitet der Küchenchef Jesús Sánchez alles, was die grünen Wiesen und Wälder der Region zu bieten haben. Durch die Küstennähe finden sich auch Produkte aus dem Meer auf der Karte wieder.

Zugegeben, Kantabrien ist nicht gerade das Weinland par excellence. Im Zuge des Klimawandels aber entstehen auch dort interessante Weine vornehmlich aus **weißen Sorten**. Spannender in Sachen Wein ist der Blick in Richtung Süden in Spaniens berühmteste Appellation, der **DOCa Rioja**, die entscheidend von Atlantik, Mittelmeer und den nördlichen Gebirgen geprägt ist. Hier

entstehen Weltklasse-Weine aus der roten **Tempranillo**, die sich durch ihre Balance und feine Eleganz weltweit einen Namen gemacht haben. Besonders im Nordwesten der Region zeichnen sich die Weine durch viel Frische und fein gezeichnete Frucht aus. Weiter südlich öffnet sich das **Ebro-Tal** und es überwiegt der Einfluss des Mittelmeeres. Hier finden sich neben Weinen aus der Tempranillo, auch hervorragende Tropfen aus der Garnacha.

VALENCIA

Diese Region ist vor allem durch Erzeugnisse wie **Olivenöl**, **Zitrusfrüchte** oder Erdmandeln bekannt, aber die zahlreichen Feuchtgebiete sind auch beste Voraussetzung für Reisfelder. Der **valencianische Reis** bietet eine hervorragende Grundlage für zahlreiche Gerichte. Das Drei-Sterne Lokal **«Quique Dacosta»** vereint die Besonderheiten dieser Region zu aussergewöhnlichen Gerichten.

Die Weine im Umland von Valencia und in der Levante sind mediterran geprägt und perfekt an das heiße Klima angepasst. Kultsorten wie die **Monastrell** besticht mit Rotweinen, die eine fantastische Frucht und legendäre Frische aufweisen. Der Stilvielfalt sind keine Grenzen gesetzt, so dass manche Qualitäten als **lebendig-frische Jungweine** ausgelegt werden, andere bekommen nur einige Monate Holz Ausbau mit auf den Weg und präsentieren sich dabei in der Regel kräuterig-würzig. Neben der Vielfalt der vorwiegend Monastrell geprägten **Tintos** entstehen inzwischen auch charaktervolle **Rosados** und frische Weissweine in den Hochlagen der Levante.



BASKENLAND

Das Baskenland ist eine wahre **Hochburg der Haute Cuisine**, ganze vier Lokale wurden mit **Drei-Sternen** ausgezeichnet und bekochen Gäste auf dem höchsten Niveau. In den Restaurants **«Arzak»**, **«Martín Berasategui»**, **«Akelarre»** und im **«Azurmendi»** beweisen die Küchenchefs, auf welchem Niveau Spanische Kulinarik stattfinden kann. Der Norden Spaniens ist ebenfalls an Vielfältigkeit der Produkte nicht zu überbieten. **Fisch** aus dem Golf von Biskaya oder **hochwertiges Fleisch**, ebenso wie der Anbau von **Hülsenfrüchten** und Gemüse, bieten die Grundlage für authentische Gerichte.

Schon alleine der Blick auf die **grünen Sierras** des Baskenlandes mit ihrer Gebirgsarchitektur macht deutlich, dass der Weinbau entlang der spektakulären Küste anderen Richtlinien als im mediterranen Spanien folgt. Die klimatischen Besonderheiten prägen die beiden nördlichen **Txakolí-Appellationen Getariako-Txakolina** und **Bizkaiko Txakolina**. Die ausgleichende Wirkung des Atlantik und die rekordverdächtigen Niederschläge erschaffen knackige Weissweine aus den perfekt an die Gegebenheiten angepassten, autochthonen Rebsorten **Hondarribi Zuri** und **Hondarribi Zeratia**.

KATALONIEN

Durch das Mediterrane Klima gibt es hier eine besonders große Auswahl an **regionalen Zutaten**. Wurst, Käse, Wein und Gemüse werden beispielsweise in Restaurants wie der **«Cocina Hermanos Torres»** verarbeitet. Der Chefkoch Javier Torres erhielt für seine Kreationen kürzlich den dritten Stern und beweist, welche kulinarischen Highlights die Region zu bieten hat.

Katalonien bietet mit seinem mediterranen Klima ebenfalls beste Voraussetzungen für den Weinbau. Meer und Berge gehen an einigen Punkten direkt ineinander über, an anderen Stellen gewährt die Landschaft auch den Blick auf offene Ebenen. Entsprechend vielfältig ist das Terroir und die Weine. Ob **Cavas** aus der **Schaumwein-Hochburg** um Sant Sadurní d'Anoia, Rotwein aus

der Prestige-Appellation DOCa Priorato, **charaktervolle Rosados** oder Weissweine aus heimischen und internationalen Rebsorten – die Vielfalt ist enorm. Allen gemein ist die Innovationskraft und die Verbundenheit der Winzer mit ihrem Terroir. Das **Engagement für nachhaltigen Weinbau** und die Produktion naturnaher bzw **biologisch** oder **biodynamisch** zertifizierter Weine ist nirgends so gross wie in Katalonien.

EXTREMADURA

Millionen von Menschen erkennen die Landschaft der Extremadura, vielleicht als Drehort der Serie Game of Thrones. Aber auch Kulinarisch gebührt ihr einiges an Beachtung. Die Extremadura im Westen Spaniens ist eine **biodiverse landwirtschaftliche Region** mit einem unvergleichlichen gastronomischen Reichtum und einigen der symbolträchtigsten **kulinarischen Schätze** des Landes. Die Rede ist vom berühmten Ibérico-Schwein für die Herstellung von Schinken aus 100% Ibérico-Eichelmast mit dem Siegel Dehesa de Extremadura. Käse wie der köstliche **Torta del Casar** oder der aromatische **Ibores-Käse**, der aus roher Ziegenmilch hergestellt wird, sind regionale Highlights. Die Region ist die Heimat von hervorragendem Lamm- und Rindfleisch sowie von nativen Olivenölen extra. Eine besondere Spezialität ist der **Pimentón de La Vera** aus der nördlichen Extremadura: ein geräucherter Paprika, den Sterne-Köche gern in ihrer Küche verwenden. Das neueste Mitglied unter den Drei Sterne Restaurants ist das **«Atrio»** in der Weltkulturerbestadt Cáceres. Chefkoch Toño Pérez und Sommelier José Polo kochen mit dem besten was die Region zu bieten hat und ergänzen das Menü mit einem umfangreichen Weinsortiment. Auf der Karte befinden sich unter anderem **Ibérico-Schinken** und **Käsespezialitäten** aus der Region.

Die erste **DO der Extremadura** hat ihren Namen von dem Fluss, der von Osten nach Westen durch die Weinberge fließt, dem Guadiana. Die DO Ribera del Guadiana umfasst sechs Unterzonen, die sich auf die beiden Provinzen der Region verteilen: **Badajoz** im Süden und **Cáceres** im Norden. Die größte Unterzone ist Tierra de Barros, die durch den Export von Weinen der Kategorie **Vino de la Tierra** Bekanntheit erlangt hat. Die jüngeren Weine der Region zeichnen sich durch eine saftige Fruchtigkeit aus, während die gereiften Qualitäten sich eine schöne Balance von Holz und Frucht aufweisen.

MEHR INFOS

Mehr über die spanische Kulinarik erfahren Sie unter foodswinesfromspain.com



MEHR ZUM THEMA



BARCELONA



WEINREISE



ADVERTORIAL



REISE