

## Köstliches Cadiz

Die kulinarische Landschaft der Provinz Cádiz kann auf eine Jahrhunderte alte Tradition zurückblicken. Sie ist geprägt von internationalen Einflüssen und Zutaten aus fernen Ländern, die mit der Entdeckung Amerikas und aus anderen Regionen des Mittelmeerraums nach Spanien gebracht wurden. Die Cádizische Küche ist erlesen, traditionell und innovativ – wie im Restaurant Aponiente, in dem Sternekoch Ángel León mit Plankton experimentiert, um die ganze Vielfalt des Meeres auf einen Teller zu bringen.

Phönizier, Römer, Araber, Missionare auf ihrem Weg hin und zurück nach Amerika: sie alle trugen ihren Teil bei, so dass die Küche der Provinz von Cádiz heute in aller Welt geschätzt wird für ihre Gerichte, Desserts, ihre „tapas“ (kleine Speisen) und ihre Getränke.

Die Gastronomie von Cádiz ist ein Abbild der Landschaft der Provinz, der Weite ihrer Küste und der Höhe ihrer Bergkette im Landesinnern, der Dichte ihrer Korkeichenwälder, der Fruchtbarkeit der Gemüsegärten von Conil de la Frontera und der so vieler anderer weisser Dörfer. „Eine natürliche Vorratskammer“.

### **Geschmack nach Matrosenart**

In der Bucht von Cádiz sind, wie sollte es anders sein, vor allem Fisch-Gerichte zu empfehlen. Gerichte mit Fischen wie Hundshai, Adlerfisch und Seeteufel, besonders köstlich wenn sie von einem „Manzanilla“ (Weisswein) aus Sanlúcar de Barrameda begleitet werden, einem Ort der auch für seine Langostinen-Gerichte bekannt



ist. Und wenn wir schon von Meeresfrüchten sprechen: zur Provinz von Cádiz gehört auch El Puerto de Santa María, eine Kleinstadt die über einige der besten Kochstuben Südspaniens verfügt.

In Cádiz sollten Sie ausserdem unbedingt die „Tortillitas de camarones“ versuchen, Kreation einer Genueserin mit Namen Pauleta, die im Jahr 1840 kleine Bissen aus fritiertem Teig auf den Markt brachte. Es handelt sich dabei um eine Art Omelettes aus Weizen- und Kichererbsenmehl mit Zwiebel, Petersilie, Salz, Olivenöl, Wasser und kleinen Garneelen. Das Schwierige bei der Herstellung ist es den genauen Garpunkt zu treffen.

Die „Urta a la roteña“ (Fischgericht) ist das bekannteste Gericht von Rota und wurde bereits in die Liste typisch andalusischer Rezepte aufgenommen. In San Fernando und Chiclana ist es Brauch einen „Despesque“ (eine Art Angelplatz) zu besuchen um dort selbst in den Lagunen oder Salzteichen Goldbrassen, Seezungen oder Seebarsche zu fangen und diese danach „a la sal“ (gesalzen) oder „a la teja“ (in der Pfanne gebraten) zu verspeisen.

In Conil de la Frontera, Barbate und Tarifa wird besonders gern Thunfisch in jeder Zubereitungsart gegessen. Thunfisch, der mit besonderen Fischnetzen gefangen wird, einer phönizischen Fangart, die bereits 1100 v. Chr. betrieben wurde. Mit der Zeit erlangte der Thunfisch so viel Bedeutung, dass die Römer sein Bild auf die Münzen prägten. Im 21. Jahrhundert ist er für Japaner ein köstlicher Leckerbissen.

Im August sollten Sie in La Línea unbedingt eine Nacht am Strand verbringen und dabei im Mondschein bei einem Lagerfeuer „espetos de sardinas“ zu geniessen (dabei werden die Sardinen nur durch die Hitze gebraten ohne sie direkt in die Flammen zu halten).

Die Fisch- und Meeresfrüchteküche der Provinz genießt seit jeher grosses Ansehen. Die römische Stadt Baelo Claudia – die heute in der Nähe von Tarifa besucht werden kann – exportierte „garum“, eine Fischsosse, die im römischen Imperium so manchen Gaumen erfreute.

Das Gourmetsalz Flor de Sal und die exquisiten schwarzen Meersalzflocken, die den raffiniertesten Speisen Aroma, Geschmack



und eine ganz besondere Textur verleihen, spielen eine wichtige Rolle in der regionalen Haute Cuisine.

### **Im Landesinneren**

Cádiz ist auch Jagdland, was bedeutet, dass in der Provinz auch Gerichte wie Hirsch, Rebhuhn und Kaninchen traditionell sind. Ebenso Geschmortes, Gekochtes und Eintöpfe aus Produkten der Erde und mit wildwachsenden Kräutern. Je nach Jahreszeit gehören ausserdem Disteln, Spargel, wilde Artischocken und Schnecken zur hausgemachten Speisekarte.

Unentbehrliche Zutat zu allen Gerichten ist das Olivenöl aus der Sierra von Cádiz, seit 2002 mit Herkunftsbezeichnung (d.h. dem spanischen Reinheitsgebot entsprechend). Ein Olivenöl mit wildwachsenden Aromen der Sierra, leicht pikant und bitter, Ergebnis des Anbaus in einer steilen Gegend, in der Massenproduktion nicht möglich ist. Ein ausserordentlich gutes Olivenöl.

Wenn es Sie interessiert zu sehen wie dieses Öl auf kunsthandwerkliche Art hergestellt wird, raten wir Ihnen die Mühle „Molino del Vínculo“ zu besuchen, eine alte Ölmühle in Zahara de la Sierra.

Eine weitere Luxus-Zutat der Küche von Cádiz ist der „Wein“ von Jerez, durch dessen breite Produktpalette es möglich ist, dass „jede Gelegenheit bzw. jedes Gericht über seinen eigenen Sherry (auf spanisch: Jerez) verfügt“. Ein Wein, der „sowohl in der spanischen als auch in der internationalen Küche zu einem ausserordentlich grossen Spektrum an Rezepten beigetragen hat.“

In Cádiz sollten Sie auch den Käse aus Villaluenga del Rosario versuchen, dem kleinsten Dorf der Provinz das jedes Jahr Delikatess-Geschäfte in der Schweiz mit seinem Käse beliefert. Der Käse wird von Hand und aus der Ziegenmilch der Payoya-Ziege gemacht, einer einheimischen Ziege der Sierra von Grazalema. Bis heute wurde dieser Käse bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet.

In der Ortschaft Grazalema können Sie indes den Bauernhof Las Hazuelas besuchen und aus nächster Nähe mehr über die Kunst

der traditionellen Käseherstellung erfahren, die mit dem Melken der Ziegen beginnt.

Ganz in der Nähe, in dem Dorf El Bosque, raten wir Ihnen „trucha“ (Bachforelle) zu bestellen, ein traditionelles Gericht dieses Bergdorfes dessen Fischzuchtanstalt zu den örtlichen Sehenswürdigkeiten gehört.

Auch die Fleisch- und Wurstwarenherstellung in der Sierra sind Teil der kulinarischen Kulturgüter dieser Provinz.

### **Fiestas und Tapas**

Die beste Art um von jedem etwas zu kosten und sich nicht auf ein Gericht beschränken zu müssen ist Tapas zu essen. „Tapas“ sind Gerichte auf kleinen Tellern, die erfunden wurden um damit die Weingläser abzudecken (spanisch „tapar“). „Ir de tapas“ (d.h. Tapas essen zu gehen) ist eine Form zu essen und andere Menschen zu treffen, als Aperitif sowohl um die Mittagszeit als auch Abends.

### **Andalusisches Eis in Manhattan**

Sanlúcar gilt als Wiege der Eiscreme und hat sich nicht nur als Pionier im Export von Sorbets, sondern auch mit seinen eisgefüllten Früchten einen Namen gemacht.

Zu den bekanntesten Produkten der Marke zählt das Rosineneis mit Pedro Ximénez, hergestellt mit Muskatellerwein aus Chipiona. In Restaurants wird das köstlich cremige Dessert in einer Flasche serviert, die in der Mitte geöffnet ist.

Vor über dreißig Jahren konnte sich die Marke in New York etablieren. Heute sind ihre Sorbets an vielen Orten der Welt von Manhattan bis Saudi-Arabien zu haben.

### **Mein Gott, wie lecker!**

Das Jahr endet mit einer kulinarischen Warenprobe von Produkten, die in den Klöstern der Provinz von Cádiz hergestellt



werden. Diese Messe, die den Namen „Mein Gott, wie lecker!“ (¡Qué rico Dios mío!) trägt, findet in den Tagen vor Weihnachten im Abgeordnetenpalast, ehemals Zollamt für Kuba und die Philippinen, statt. Und dabei wird alles verzehrt bzw. verkauft.

Jahr für Jahr kaufen rund 6.000 Personen insgesamt etwa 3.000 Kilo Gebäck, das nach alter Tradition in neun Klausurklöstern in Arcos de la Frontera, Cádiz, Jerez, El Puerto de Santa María, Medina Sidonia und Sanlúcar de Barrameda hergestellt wird. Ziel ist es, das konditorische Können der Nonnen einem breiten Publikum zugänglich zu machen und die Kassen der Klostersgemeinden aufzufüllen.

Die Verkaufsausstellung findet im Palacio de la Diputación in Cádiz statt, dem heutigen Sitz der Provinzverwaltung, in dem einst das für Kuba und die Philippinen zuständige Zollamt untergebracht war. Es erwartet Sie eine riesige Auswahl an traditionellen Plätzchen, Kuchen und anderen süßen Sünden mit exotischen Namen wie Alfajores, Amarguillos, Mantecados, Polvorones, Roscos, Tortas, Empanadillas, Bolitas, Pestiños, Cocadas, Quesitos de Puerto Príncipe, Sultanas, Pan de Cádiz, Hojaldrinas, Trufas, Pastelillos und Rompope.

Für ein vollendetes kulinarisches Erlebnis haben sich die Websites [www.compuertas.es](http://www.compuertas.es) und [www.cosasdecome.com](http://www.cosasdecome.com) im Rahmen einer besonderen Initiative zusammengeschlossen, die Wissen über die Käseherstellung, den Thunfischfang sowie die Weinlese und die Weinherstellung vermitteln und zeigen möchte, wie die einzelnen Zutaten aus der Natur auf den Teller kommen - denn ebenso wertvoll wie ihr Geschmack ist die Arbeit und das Können all jener, die an ihrer Verarbeitung beteiligt sind.