

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet



Die grosse Klassik

Christian Kuchler, Peter Knogl, Thomas Dorfer, Bernard Pacaud:

Zu Besuch bei den Erben Escoffiers

*Unbekanntes
Spanien*

Teil
2

Balearen



Im mediterranen Schlaraffenland

Pikante Würste, facettenreicher Brandy, elegante Weine mit autochthonen Rebsorten, erstklassiges Olivenöl, erfrischender Gin und Käse mit vielen Gesichtern: Die Balearen sind auch für Gourmets Traumdestinationen. Text: Alex Kühn, Bilder: Nino Valpiani



Die grössten Würste, die im Reifekeller der Fleischtrocknerei La Luna in Sóller hängen, sehen aus wie gewaltige Kürbisse und wiegen bis zu 30 Kilogramm. «Das sind Bisbes, zu Deutsch Bischöfe, eine der sieben traditionellen Formen der Sobrasada de Mallorca», erklärt uns Toni Frau, der das im Jahr 1900 gegründete Unternehmen zusammen mit seinem Bruder Joan führt. «Der Produktionsprozess», fährt er fort, «ist im Prinzip seit 120 Jahren der gleiche und basiert auf viel Handarbeit, auch wenn wir natürlich heute ein paar modernere Gerätschaften besitzen.» Doch was macht eigentlich eine Sobrasada aus? Zuerst die Textur. Im Gegensatz etwa zur Chorizo ist sie eine Streichwurst. Man isst sie deshalb häufig zusammen mit dem ungesalzenen mallorquinischen Brot. Neben auserlesenem Schweinefleisch braucht es für die Produktion die richtigen Gewürze. Schwarzen Pfeffer zum Beispiel sowie – ganz wichtig! – milden und scharfen Pimentón (Paprikapulver). Je nachdem, ob das Fleisch von weissen oder den für Mallorca so typischen schwarzen Schweinen stammt, zeichnet sich die Sobrasada durch mehr Struktur oder Cremigkeit aus. «Der Schmelzpunkt des Fetts eines schwarzen Schweins – auf Katalanisch Porc negre genannt – liegt tiefer als jener des Fetts eines weissen Schweins. Darum zergeht eine Porc-negre-Sobrasada noch schneller im Mund», führt Toni Frau aus.

Grosse Schweinefarmen mit Stallhaltung wie in Mitteleuropa gibt es auf Mallorca nicht. Die Tiere tummeln sich in kleinen Gruppen im Freien und ernähren sich vor allem von Eicheln, die entscheidend zur Qualität des hoch aromatischen, mit feinen Fettäderchen durchsetzten Fleisches beitragen. Und so ist die angenehm pikante Sobrasada ein Produkt voller Charakter – und in der Küche genauso vielseitig einsetzbar wie die italienische Nduja. Sie kann einem Kartoffelsalat die besondere Würze verleihen, aber auch Croquetas, Schmorgerichten, Fisch oder Meeresfrüchten.

Mallorca



So gross wie Kürbisse

Bisbes (u. l.) sind die gewaltigsten unter den Sobrasadas. Die Wurstmasse wird in Schweinemägen abgefüllt und reift in diesen weit über ein Jahr. Die Qualität sei unübertroffen, schwärmen Liebhaberinnen und Liebhaber der Spezialität im Grossformat. Size matters – das kennt man ja von Wein- und Champagnerflaschen.





Sobrasadas, wie man sie heute kennt, fanden erstmals im 17. Jahrhundert schriftliche Erwähnung. Frühformen soll es schon mehr als zwei Jahrhunderte früher gegeben haben, allerdings noch ohne Paprika. Das für den Geschmack so wichtige Gewürz kam erst mit der Rückkehr der Conquistadores nach Europa.

Die traditionelle Paprikasorte Mallorcas heisst Tap de Cortí und ist die Basis für den Pimentón de Mallorca der Gewürzmanufaktur Especies de Crespi vor den Toren von Palma de Mallorca. Die Verbundenheit der Mallorquinerinnen und Mallorquiner mit der Marke ist so gross, dass viele «Crespi» als Synonym für «Pimentón» verwenden. Der Rohstoff für das duftende, leuchtend orange-rote Pulver gedeiht seit Jahrhunderten auf der Insel. Zur Erntezeit sind weite Landstriche in die intensive Farbe der Tap de Cortí getaucht. Danach schmücken die zum Trocknen aufgehängten Schoten so manche Häuserfassade. Nachdem die Produktion von Tap de Cortí mit Beginn der 1970er-Jahre aufgrund des Imports günstigeren Paprikas vom spanischen Festland deutlich zurückgegangen war, wächst sie seit knapp 15 Jahren wieder. Die autochthone mallorquinische Sorte steht bei Gourmets wegen ihres fruchtigen, geradezu süssen Aromas hoch im Kurs. Wer es schärfer mag, greift zum länglichen Pebre de Cirereta, einer Paprikaspielart mit intensivem Geschmack, die ebenfalls nur auf Mallorca heimisch ist.

Magie im Eichenfass: Wie der Brandy von Jahr zu Jahr besser wird

Nach der ausgiebigen Sobrasada-Degustation bei La Luna kann ein Verdauungsschnaps nicht schaden. Wir ziehen also weiter nach Es Pont d'Inca, wo die Bodegas Suau beheimatet sind. Weitherum berühmt ist die Kellerei – mit Gründungsjahr 1851 eine der ältesten auf der Insel – für ihre Brandys. Deren Basis bildet ein Destillat aus in der Region Castilla la Mancha auf dem Festland angepflanzten Airén-Trauben. Der Clou aber sind die Fässer aus amerikanischer Eiche, in denen die Branntweine reifen. Sie sorgen dafür, dass die Spirituosen ein überaus komplexes Geschmacksbild entwickeln und Aromen von Holz, Kaffee, Schokolade oder Zimt annehmen.

Eine Eigenart von Tap de Cortí ist, dass seine Schoten senkrecht in den Himmel wachsen. Nach dem Trocknen an der Sonne entzieht man ihnen bei tiefen Temperaturen im Dörröfen noch mehr Flüssigkeit, ehe sie in mehreren Durchgängen gemahlen werden. Am Schluss des Prozesses steht Pimentón, leuchtend orange-rotes Paprikapulver.



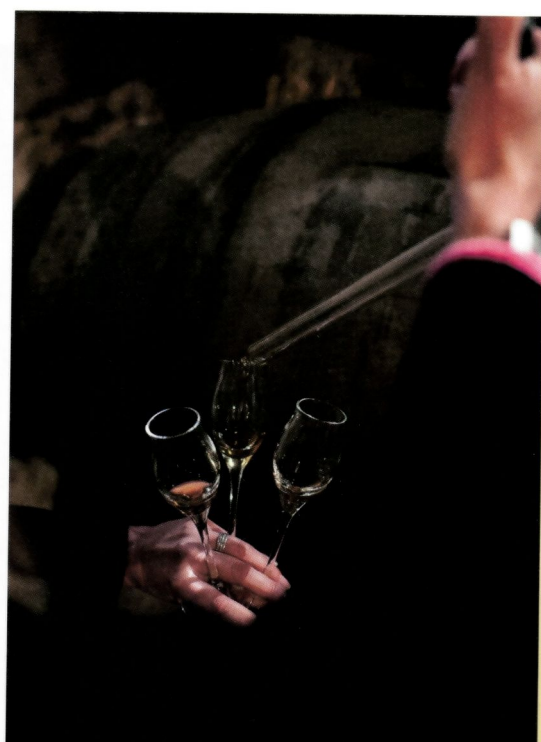
Beim Suau 15, dem jüngsten Brandy der Marke, stehen Noten von Vanille und weissem Pfeffer im Vordergrund. Der Suau 25 weckt Assoziationen an gedörrte und kandierte Früchte, der Suau 50 besticht durch Trockenfrucht- und Röstaromen. Alle drei Reifestufen verbindet ein Gefühl der Sanft- und Rundheit. Für Brandy-Enthusiastinnen und -Enthusiasten mit ganz besonderen Ansprüchen haben die Bodegas Suau den Club Suau ins Leben gerufen. Die Vereinigung, der maximal 500 Personen angehören dürfen, ermöglicht es ihren Mitgliedern, ein eigenes 32-Liter-Fass zu besitzen und von diesem jedes Jahr acht Flaschen zu beziehen. Das Alter des in diesen Fässern angebotenen Brandys reicht von 15 bis zu 100 Jahren. Jedes Jahr wird der Inhalt besser und gewinnt an Komplexität. Ein Stück mallorquinischer Geschichte zum Trinken also – und eine ebenso spannende wie genussreiche Wertanlage.

Eine Liebeserklärung an die alten Rebsorten Mallorcas

Die Bodegas Ribas in Consell, gut 20 Kilometer nordöstlich von Palma de Mallorca, haben sich den autochthonen Rebsorten der Insel verschrieben. 70 Prozent der Anbauflächen des Guts sind mit ihnen bepflanzt. Die weisse Prensá-Traube steht für Weine mit Frische, Fruchtigkeit und einer gewissen Würze; die rote Mantonegro-Traube, die vermutlich aus einer natürlichen Kreuzung zwischen Sabaté und Callet Cas Concos hervorgegangen ist, bildet die Basis für helle, leichte Rotweine mit hohem Alkoholgehalt, die jung an rote, gereift aber an dunkle Früchte erinnern. Die dritte Rebsorte im Bunde heisst Gorgollasa. Sie bringt frische Rotweine mit sanften Tanninen hervor, die mitunter an Erdbeeren erinnern. Grundsätzlich keltert man im Hause Ribas aus den Trauben jüngerer Rebstöcke Weine mit frischen

Ich bin auch ein Museum

Wer die Bodegas Suau besucht, erhält neben der Gelegenheit zum Degustieren spannende Einblicke in die Geschichte des Unternehmens. Das Schiff auf dem Etikett der Brandyflaschen ist die «El Mallorquín», mit der Firmengründer Juan Suau y Bennaser Mitte des 19. Jahrhunderts zwischen Mallorca und Lateinamerika pendelte.



Primärnoten für die Ribas-Linie und aus denen älterer Pflanzen die Weine der Sió-Linie, welche die Komplexität des Terroirs widerspiegeln. Araceli und Javier Servera Ribas, die zehnte Winzergeneration der Inhabergefamilie, reizt nicht zuletzt die Rückkehr zur Einfachheit. Wurden die weissen Rebsorten Mallorcas lange vor allem in aufwändige Cuvées integriert, dürfen sie in den Weinen der Bodegas Ribas nun ihren eigenen Charakter entfalten. Zum Beispiel im grazil-eleganten Ribas Blanc, der neben Prensá nur einen Anteil Viognier enthält. In der Nase geprägt durch Aromen von weissen Früchten und Zitrusfrüchten, bietet dieser Wein beim Trinken neben viel Frische Anklänge von süssen Zitrusfrüchten sowie ein lebendiges Mundgefühl. Schon im 17. Jahrhundert war der Weinberg von Can Ribas bestens bekannt. Das mediterrane Klima, die Insellage und die Einbettung in einen Schwemmlandboden mit Kies- und Geröllbedeckung machen ihn bis heute einzigartig.

Tradition trifft Moderne

Immer mehr Weingüter auf Mallorca pflegen die alten Rebsorten der Insel. Eine der profiliertesten Figuren der Bewegung ist Bárbara Mesquida, die vom Dach der alten Windmühle von Son Porquer aus einen erheblichen Teil ihrer Anbauflächen überblicken kann. Die traditionellen mallorquinischen Fässer (im Bild ein Exemplar der Bodega Ribas) sind nicht mehr in Betrieb, zeugen aber von der grossen Geschichte des Weinbaus auf der Insel.

Ein weiteres für den Weinbau auf Mallorca bedeutsames Gut trägt den Namen Mesquida Mora. An seiner Spitze steht Bárbara Mesquida, die mit ihrem Team acht zwischen 3 und 65 Jahre alte Weinberge bewirtschaftet, auf denen nicht nur die einheimischen mallorquinischen Varietäten wachsen, sondern auch die ältesten auf der Insel gepflanzten auswärtigen Rebsorten. «Die überschaubare Grösse unserer Ländereien ermöglicht es uns, jede Lage genauestens zu kennen und ihren Charakter im Wein auszudrücken», sagt Bárbara Mesquida. Uns empfängt die biodynamisch arbeitende Winzerin in der alten Windmühle von Son Porquer, die sie zu einem charmanten Ort für Tastings und Wine-and-Dine-Anlässe umgebaut hat. Auf den Tisch kommen neben typisch mallorquinischen Gerichten natürlich auch ihre Weine. Im roten Trispol – das Wort bedeutet so viel wie «der Boden unter den Füssen» –



finden Callet, Syrah und Cabernet von den ältesten Rebstöcken zusammen. «Körper, Struktur und der Bezug zu unserer Mutter Erde, der wir das Leben und den Wein verdanken, machen den Trispol aus», erklärt unsere Gastgeberin. Beim Verkosten freuen wir uns an würziger roter Frucht mit Nuancen von Vanille und Kakao. Der Sòtil, ein reinsortiger Callet, stehe dagegen für Himmel, Leichtigkeit und Sensibilität. Er stelle den Bezug zum Kosmos her, so Bárbara Mesquida. «Blumige Anklänge, vor allem von Veilchen. Feine und delikate Aromen für einen Wein, der im Mund leicht und frisch ist, dabei aber auch voller Nuancen», fügt sie nach dem Verkosten hinzu.

Wo Tim Mälzer sein Olivenöl bezieht

Vom Weingut Mesquida Mora geht es weiter auf die Finca von Pep Solivellas junior. Wir streifen durch den Olivenhain und fragen uns, ob wir das Gesicht unseres Gastgebers nicht schon einmal gesehen haben. Und tatsächlich: Der Sohn der Firmeninhaber Cati Salva und Pep Solivellas senior hatte einen Auftritt in Tim Mälzers Sendung «Kitchen Impossible». Mälzer kauft bei Oli Solivellas für seine Restaurants ein und schätzt wie viel andere Spitzenköche die herausragende Qualität der Öle, die aus der geografischen Lage und der sorgsam Pflege der Bäume resultiert. Das Solivellas-Olivenöl in der schwarzen Flasche stammt von Arbequina- und Picual-Oliven. Bei der Degustation entpuppt es sich als überaus komplex und facettenreich, erinnert ebenso an Äpfel, Artischocken und frisches Gras wie an junge Mandeln, Tomaten, Minze, reife Früchte und sogar Bananen. Das S'illa-Öl in der weissen Flasche wird aus Frantoio-Oliven gepresst. Aromen von Birne, Rosmarin, frischem Gras und grünem Apfel zeichnen es aus. Dass sie nur Oliven aus eigenem Anbau pressen, ist für die Familie Solivella Ehrensache.

Ein gesegnetes Stück Land

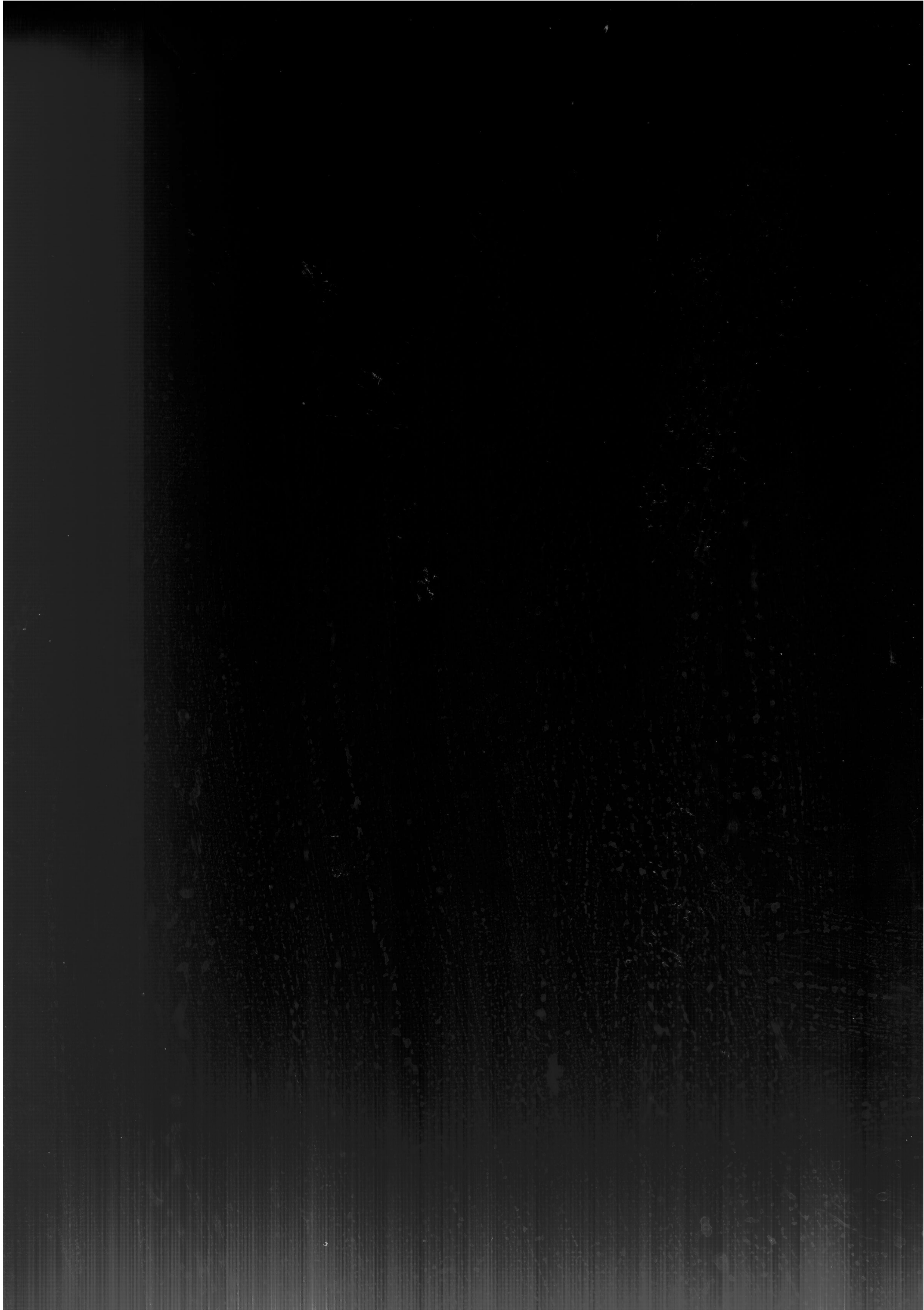
Die milde Brise des nahen Mittelmeers kühlt die Oliven in den heissen Sommermonaten. Die Regenfälle und Winde der Sierra de Tramuntana sorgen in Verbindung mit dem intensiven Licht und der intensiven Sonneneinstrahlung auf Mallorca für die Ausgewogenheit des Aromas und den intensiven Geschmack der Öle. Das weiss keiner besser als unser Gastgeber Pep Solivellas junior.





Surreale Schönheit

Die Salzberge der Salinas d'Es Trenc wirken wie eine Filmkulisse aus «Lawrence of Arabia». Bereits im 4. Jahrhundert vor Christus gewannen Phönizier und Römer im einzigartigen Feuchtgebiet im Südosten Mallorcas wertvolles Meersalz. Die sanfte Meeresbrise, viel Sonne, geringe Luftfeuchtigkeit und kristallklares Wasser schaffen ideale Bedingungen hierfür.



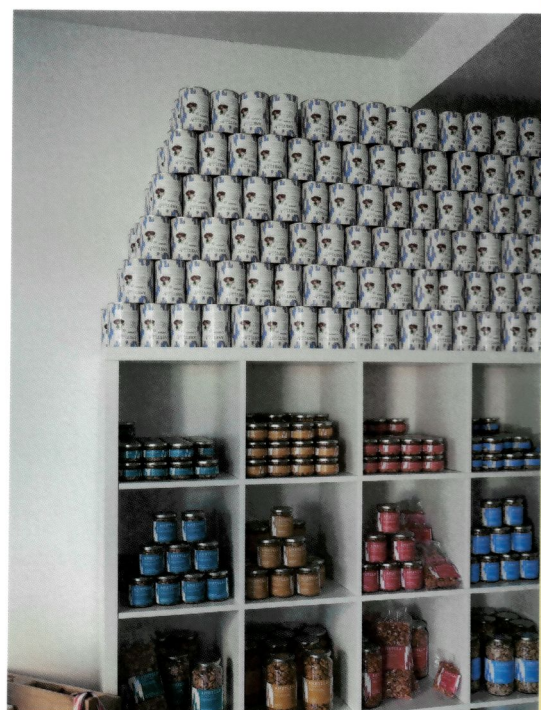
Das edelste Salz der Balearen hat seinen Ursprung mitten in einem Naturschutzgebiet. Es trägt den Namen «Flor de Sal d'Es Trenc» und ist so rein wie das kristallklare Wasser der Bucht von Es Trenc im Südosten der Insel. An warmen, windstillen Sommertagen bilden sich an der Oberfläche feine Salzkristalle, die einen besonderen Crunch und ein aussergewöhnlich subtiles Aroma besitzen. Mit ihnen lassen sich übrigens längst nicht nur herzhaftere Gerichte veredeln, sorgen sie in Desserts doch für spannende geschmackliche Kontraste. Auf dem Gelände der Salinas d'Es Trenc sind um die 200 Tierarten zu Hause, darunter zahlreiche Flamingos. In unmittelbarer Nachbarschaft zu den riesigen Meersalzbergen, die sich wie ein bizarres Gebirge hinter den friedlich daliegenden Salzgärten auftürmen.

Eine genussvolle Initiative zur Rettung der Mandelblüte

Hinter der kleinen Manufaktur Ametlla+ in Son Servera stehen fünf Freundinnen, die sich dem Erhalt der Mandelkulturen auf der Insel verschrieben haben. Weil billige Ware aus Kalifornien und der Türkei den Markt überschwemmte, waren die hochwertigen einheimischen Mandeln auf einmal viel weniger gefragt. Ein Teufelskreis drohte. Findet sich nämlich niemand, der die vorjährigen Früchte pflückt, setzen die Bäume keine neuen Blüten ab. Das ist aus kulinarischer Sicht ein Jammer und bedroht zudem das auf der ganzen Welt berühmte Naturschauspiel der Mandelblüte. Die Gründerinnen von Ametlla+ kombinieren die sorgsam gerösteten Mandeln mit diversen Geschmacksgebern wie Curry, Tomate und Rosmarin oder Paprika. Vor allem aber nutzen sie die kostbare Ernte als Basis für Gewürzmischungen. Mal mit getrockneten Aprikosen und Feigen, dehydrierten Bananen, Zitronenschalen, Zimt, Kokosnuss und braunem Zucker, mal mit Petersilie, Oregano, Knoblauch, Zitronenschale, Ingwer, Chili, Safran und Salz. In jedem Fall ein Hochgenuss!

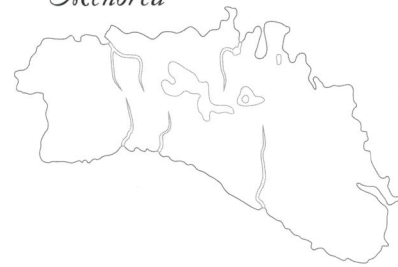
Ein Mitbringsel der Mauren

Gourmets schätzen die mallorquinischen Mandeln wegen ihres unverwechselbaren, leicht süsslichen Aromas, das ein wenig an Marzipan erinnert. Die Mandelbäume der Insel blühen jeweils zwischen Ende Januar und Anfang März. Wann genau, ist von Jahr zu Jahr verschieden. Auf Mallorca heimisch sind Mandeln seit dem 10. Jahrhundert. Damals brachten sie die Mauren aus dem Orient. Im grossen Stil werden sie aber erst seit dem 19. Jahrhundert angebaut.



Nun ist für uns die Zeit gekommen, von Mallorca Abschied zu nehmen und Menorca anzusteuern. Dort angekommen, begeben wir uns in der historischen Brennerei von Xoriguer in Mahón auf die Spuren der langen Gin-Kultur der Insel. Da sich Menorca fast das gesamte 18. Jahrhundert über unter britischer Herrschaft befand, kamen zahlreiche Seeleute aus dem Vereinigten Königreich hierher. Und mit ihnen die Nachfrage nach Gin. Also begannen geschäftstüchtige Insulaner damit, Wacholderbeeren vom spanischen Festland zu importieren. Bis heute gibt es bei Xoriguer bis auf die historischen Brennanlagen mit den kupfernen Blasen und die Abfüllanlage keine Maschinen. Die teils jahrzehntelange Erfahrung der Fachleute und viel Handarbeit gewährleisten die Qualität der Produkte. Den Gin von Xoriguer prägen die Aromen von Zitrusfrüchten, Wacholder und Koriander. Die Brennkessel werden noch nach alter Sitte mit Feuerholz beheizt. Als sommerliche und weniger alkoholhaltige Alternative zum Gin schätzen die Menschen auf Menorca die Pomada von Xoriguer, ein Mischgetränk aus dem Wacholder-Destillat und Zitronenlimonade mit 13,5 Volumenprozent.

Menorca



Quadratisch mit runden Ecken: eine 1500-jährige Käsetradition

Auf der Finca Subaida, im grünen Herzen der Insel, befindet sich eines der Zentren der menorquinischen Käseproduktion, die auf eine über 1500-jährige Geschichte zurückblicken kann. Typisch für den aus Kuhmilch produzierten Queso de Mahón ist seine quadratische Form mit den abgerundeten Ecken. Seine appetitliche Farbe verdankt er dem Einreiben mit Olivenöl und Paprikapulver. Je nach Reifegrad entsteht überaus milder Tierno mit noch nicht vollständig gehärteter Rinde, buttriger Semicurado, dessen Aroma an geröstete Haselnüsse erinnert, bröcklicher Curado mit intensiv-pikantem Geschmack oder säuerlicher, elegant-bitterer Añejo.

Alles von Hand

Sowohl der Gin als auch der Käse aus Menorca wird heute noch so hergestellt wie vor vielen Jahrhunderten. Bei Xoriguer steht das sorgfältige Sortieren der Wacholderbeeren am Anfang des Produktionsprozesses. Sieb und Hände sind dabei die einzigen Werkzeuge.



Marktplatz

Sobrasada
La Luna

Spanisches Unternehmen:
la-luna.es

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch

Brandy
Bodegas Suau

Spanisches Unternehmen:
bodegassuau.com

Schweizer Vertrieb:
bodegassuau.ch

Wein
Bodegas Ribas

Spanisches Unternehmen:
bodegasribas.com

Schweizer Vertrieb:
balv.ch

Mesquida Mora

Spanisches Unternehmen:
mesquidamora.com

Schweizer Vertrieb:
vinothek-brancaia.ch
cavesa.ch
cavino.ch

Pimentón
Espicias Crespi

Spanisches Unternehmen:
especiasecrespi.com

Olivenöl
Oli Solivellas

Spanisches Unternehmen:
olisolivellas.com

Schweizer Vertrieb:
globalwine.ch

Salz
**Salinas d'Es
Trenc**

Spanisches Unternehmen:
flordosal.com

Schweizer Vertrieb:
globus.ch
jelmoli.ch
migros.ch

Mandeln
Ametlla+

Spanisches Unternehmen:
ametllademallorca.com

Gin
Xoriguer

Spanisches Unternehmen:
xoriguer.es

Schweizer Vertrieb:
hans-peter.gaemperli
@bluewin.ch

Käse
Coinga

Spanisches Unternehmen:
coinga.com

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch
elandaluz.ch
paladarespanol.ch

Subaida

Spanisches Unternehmen:
subaida.com

**Schweizer Lokale
mit Gütesiegel
für authentische
spanische Küche**

Bolero
Bundesplatz 18
6003 Luzern
bolero-luzern.ch

Casa Aurelio
Langstrasse 209
8005 Zürich
casaaurelio.ch

La Casa d'Oc
Seestrasse 361
8038 Zürich
lacasadeoc.ch

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

Diese Serie wird realisiert in
Zusammenarbeit mit:

FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña