CATALUNYA

Jahr der Gastronomie und des Weintourismus 2016

„Kommen Sie mit! Ich lade Sie ein zu einer Reise, auf der Sie Neues entdecken, Kultur genießen und viel Spaß haben werden. Sie werden Personen, Orte, Geschichten und Traditionen kennen lernen, die Sie rühren und berühren werden, aber vor allem – und das garantiere ich Ihnen – werden Sie eine tolle Zeit haben. Lassen Sie sich von den kulinarischen Genüssen der katalanischen Küche erfreuen. Lernen Sie Katalonien anhand seiner Weine, seiner hochwertigen Produkte und seiner Küche kennen: Unsere Region ist eine vorzügliche Mischung aus vielerlei Zutaten, die Sie begeistern werden.“

Xavier Espasa,
Direktor des Katalanischen Tourismusverbands

Der Katalanische Tourismusverband hat das Jahr 2016 zum Jahr der Gastronomie und des Weintourismus erklärt, in dem die Region den Tourismus anhand spezifischer und allgemeiner Aktionen und Kampagnen fördern will, die mit dem Gastro- und Weintourismus verknüpft sind.

Die Besucher werden eingeladen, besondere Erlebnisse zu genießen, die einmalige Emotionen hervorrufen… Sie werden eingeladen, die katalanische Küche, die Weine, die Produkte und die Region zu entdecken, und ein solch umfassendes Erlebnis lässt sich hervorragend mit anderen touristischen Angeboten verbinden.

Inhalt

Katalonien, Europäische Gastronomieregion (CREG'16) 7

Gastro-Tourismus in Katalonien 8

Die Ursprünge der katalanischen Küche 9
Eine Region, so vielfältig wie ihre Küche 10
Ein kulinarisches Paradies 10
Ein Füllhorn an Lebensmitteln und Spezialitäten 14
Köstliche Produkte zu jeder Jahreszeit 14
Landschaftliche und kulinarische Vielfalt 16
Gastronomische Erlebnisse 18

Weintourismus in Katalonien 20

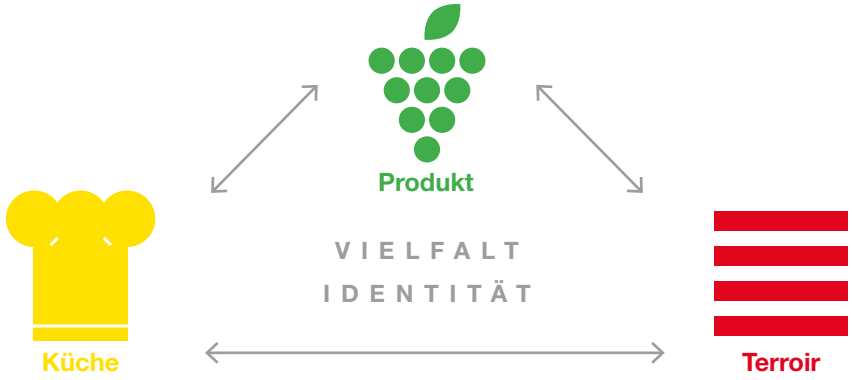
Weinkultur 22
Herkunftsbezeichnungen für Wein und Cava 22
Über 300 Weingüter, die zum Besuch offen stehen 26
Die Kathedralen des Weins 26

Schaufenster für Gastronomie und Weintourismus 28

Messen und Events aus den Bereichen Gastronomie und Wein 29

Das Jahr der Gastronomie und des Weintourismus 30

Aktionsplan und Ziele. Besondere Aktionen 32
Beteiligung der katalanischen Tourismusbranche 34



Katalonien, Europäische Gastronomie-region (CREG'16)

Katalonien wurde zur Europäischen Gastronomieregion 2016 erklärt. Dieser Titel belohnt erlesene landwirtschaftliche Produkte, qualitativ hochwertigen Tourismus und besondere Spezialitäten und Traditionen.

Durch die Wahl zur Europäischen Gastronomieregion hat sich Katalonien als führende europäische Region in Sachen Gastronomie und Tourismus etabliert. Die ausgezeichnete Arbeit der Erzeuger, Gastronomen, Forschungszentren, Schulen, Medien und Köche hat der katalanischen Küche und den katalanischen Lebensmitteln zu internationalem Renommee verholfen.

Daher wurde Katalonien am 2. Juli 2015 zusammen mit Minho (Portugal) zur Europäischen Gastronomieregion erklärt.

Um diesen Titel erhalten zu können, reichte die Regionalregierung Kataloniens eine Bewerbung ein, die sich auf drei Grundpfeiler stützte: **Region, Küche und Produkt**. Dies sind die drei Merkmale, die die katalanische Gastronomie ausmachen. Die landwirtschaftlichen Produkte sind der Ausdruck des Terroirs und die Grundlage einer Küche, die der regionalen Kultur eine besondere Note verleiht.

Das europäische Vorreiterprojekt hat zum Ziel, Kenntnisse zu fördern, zu sammeln und bekannt zu machen, um durch Unterstützung der Ernährungskultur und Begünstigung gastronomischer Innovation zu mehr Lebensqualität in den europäischen Regionen beizutragen.

Die Initiative der Europäischen Gastronomieregion wird von einer Plattform der europäischen Regionen vorangetrieben und vom **Internationalen Institut für Gastronomie, Kultur, Kunst und Tourismus (IGCAT)** verwaltet. Der Titel wird jährlich an zwei bis drei Regionen vergeben, die zusammen oder einzeln ein umfassendes Programm an Veranstaltungen und Partnerschaften erarbeiten, das ihnen zu mehr Sichtbarkeit, sozialem Zusammenhalt und Nachhaltigkeit verhilft.

Dieser Titel soll zu mehr Lebensqualität in den europäischen Regionen beitragen, die unterschiedlichen Ernährungskulturen bekannt machen, die Bildung für mehr Gesundheit und Nachhaltigkeit verbessern und die gastronomische Innovation fördern. Erreicht werden diese Ziele anhand von diversen Aktivitäten und Events sowie mithilfe einer Plattform für den Wissensaustausch. Unterstützung wird dabei von den europäischen Institutionen geleistet, die von einer unabhängigen Einrichtung koordiniert werden, welche die von den teilnehmenden Regionen gewonnenen Kenntnisse sammelt und bekannt macht.

„Katalonien ist Land, Katalonien ist Meer, Katalonien ist Gastronomie“

Katalonien, Europäische Gastronomie-region ist ein Projekt, das von Einrichtungen und Personen aus der Region unterstützt wird. Unter dem Motto **„Katalonien ist Land, Katalonien ist Meer, Katalonien ist Gastronomie“**

Dieses wesentliche Ziel wird bei sämtlichen **CREG'16-Aktionen im Laufe des Jahres 2016** verfolgt, bei denen stets besonderes Augenmerk auf die Grundpfeiler „Region, Küche und Produkt“ gerichtet wird. 2016 lockt Katalonien mit einer Vielfalt an Initiativen, wie z. B. mit erlesenen landwirtschaftlichen Produkten, Messen, Märkten, touristischen Routen und Erlebnissen, kulinarischen Festen und Kampagnen sowie Verkostungen der von hervorragenden Köchen zubereiteten Spezialitäten.

Dies alles stärkt die Identität Kataloniens als Region mit vielfältiger Gastronomie, einladenden Landschaften und kreativer Innovation und sorgt für mehr Sichtbarkeit innerhalb Europas und weltweit.

Carme Ruscalleda,
CREG'16-Botschafterin

Das Gesicht der Kampagne ist die international bekannte katalanische Köchin Carme Ruscalleda, die drei Michelin-Sterne im Restaurant Sant Pau in Sant Pol de Mar hält, zwei im zusammen mit ihrem Sohn Raül geführten Restaurant Moments im Hotel Mandarin in Barcelona und zwei weitere im Sant Pau in Tokio. Sie war die erste Köchin weltweit, die derart viele Sterne erhielt, und zählt auch weiterhin zu den erfolgreichsten ihrer Sparte.

Carme Ruscalleda ist eine Enthusiastin der drei Grundpfeiler des Gastronomiejahrs – Produkt, Terroir und die katalanische Küche – und unterstützt das Potenzial ihrer Heimatregion.

Gastro-Tourismus in Katalonien

Die Gastronomie gehört zu den strategisch wichtigen Branchen Kataloniens. Sie war und ist eines der zentralen Elemente der katalanischen Kultur und ein Motor, der dazu beiträgt, das Gleichgewicht zwischen Terroir, Landschaft und Umwelt aufrechtzuerhalten.

Katalonien ist eine Region mit einer tausendjährigen Geschichte, einer eigenen Kultur und Sprache, einem milden mediterranen Klima und einem einmaligen Naturreichtum, der von herrlichen Berglandschaften bis hin zu sonnenbeschienenen Stränden reicht.

Katalonien wartet mit einem kulinarischen Erbe auf, das durch die Beiträge verschiedener Kulturen und Zivilisationen entstanden und es wert ist, entdeckt, geliebt und erhalten zu werden.

Die Ursprünge der katalanischen Küche

Katalonien blickt auf eine alte kulinarische Kultur zurück. Die ersten in katalanischer Sprache erschienenen Kochbücher stammen aus dem Mittelalter: Das älteste erhaltene Exemplar ist das *Llibre de Sent Soví*, ein anonymes Manuskript aus dem 14. Jh.; kurz darauf erschienen drei weitere Rezeptsammlungen – das *Llibre d'aparellar de menjar*, das *Llibre de totes maneres de potatges* und das *Llibre de totes maneres de confits*. Ebenfalls aus dem Mittelalter stammt das *Llibre del coc* von Robert de Nola, dem Koch von Ferdinand I. von Neapel, der der katalanisch-aragonesischen Krone angehörte. Ein weiteres Werk ist das vom Geistlichen Francesc Eiximenis verfasste *Lo crestià*, in dem bereits das richtige Servieren von Speisen und Weinen gelehrt wird. In den Büchern geht es um die Tischsitten der Adligen, da diese es waren, die in jener Zeit Zugang zur Literatur hatten. Auch wenn der Speiseplan des Adels sich von den alltäglichen Gerichten der unteren Klassen unterschied, liefern diese Werke umfassende Informationen über die damalige Ernährungsweise.

Katalonien zeichnet sich nicht nur durch ein umfassendes architektonisches und künstlerisches Erbe aus… auch die katalanische Küche zollt den Kulturen Tribut, die früher in dieser Region lebten.

Öl, Weizen und Wein – das sind die drei mediterranen Produkte, die unsere Landschaft und unsere Ernährungsweise seit der Antike prägen. Bereits die Griechen und Römer widmeten sich deren Anbau und Herstellung und dem Handel damit. Später hinterließen uns die Araber, die mehrere Jahrhunderte im so genannten Neukatalonien (im Wesentlichen dem Nordwesten bis Süden reichenden Dreieck) präsent waren, Nahrungsmittel, die hier zuvor völlig unbekannt waren (u. a. Reis, Zucker, Auberginen und Safran), Zubereitungsarten und Bräuche, die sich bis heute in unserer Küche wiederfinden. Auch der Entdeckung Amerikas verdanken wir eine Reihe von Lebensmitteln, die ab dem 15. und 16. Jh. nach und nach in die katalanische Küche Einzug hielten. Diese Produkte werden schon seit so langer Zeit bei uns verwendet, dass sie allgemein als einheimische Nahrungsmittel gelten. Was wäre unsere Küche ohne Tomaten, Kartoffeln, Paprikaschoten, Bohnen oder Kakao, von denen einige hier nicht angebaut, aber bereits jahrhundertelang verarbeitet werden?

Escalivada: ein typisch katalanisches Gericht aus geschmorten Auberginen (von den Arabern eingeführt) und roten Paprikaschoten (aus Lateinamerika).

Und das berühmte Brot mit geriebener Tomate? Das Wahrzeichen der katalanischen Küche ist einfach zuzubereiten, preisgünstig und ausgewogen. Da wird aus einer einfachen Scheibe Brot eine wahre Köstlichkeit! In Katalonien ist die Fusion verschiedener Einflüsse nichts Neues: Wir nehmen gerne alles Gute in unsere Küche auf.

Cannelloni, die italienische Köche im 19. Jh. nach Barcelona brachten, fehlen an Weihnachten in keinem katalanischen Haushalt und stehen in zahllosen Lokalen auf der Speisekarte.

„Die Küche ist eine ganze Landschaft im Kochtopf“

(dem Schriftsteller Josep Pla zugeschriebenes Zitat)

Eine Region, so vielfältig wie ihre Küche

Katalonien erstreckt sich auf ca. 32.000 km² und hat damit ungefähr die Größe Belgiens. Die Region, die mit abwechslungsreichen Landschaften und einer vielfältigen Geografie lockt, liegt im Nordosten der Iberischen Halbinsel. Im Norden wird Katalonien von den imposanten Pyrenäen mit ihren bis zu 3.000 m hohen Gipfeln begrenzt. Im Tal Val d'Aran haben sich bis heute eine eigene Kultur, eine eigene Sprache (das Aranesische) und einige lokale Institutionen erhalten.

Im Osten wird Katalonien vom Mittelmeer eingerahmt, das im Laufe der Geschichte viele Kulturen angezogen und zum Entstehen einer regionalen Identität beigetragen hat. Katalonien ist mediterran. Jeder einzelne der so unterschiedlichen Küstenabschnitte – Costa Brava, Costa de Barcelona (El Maresme im Norden und El Garraf im Süden Barcelonas), Costa Daurada und weiter südlich das Ebro-Delta – hat eine ganz eigene Persönlichkeit, die in den lokalen Gerichten Ausdruck findet.

Die geografischen Merkmale Kataloniens wirken sich auch auf die gastronomische Kultur der Region aus: Hier gibt es Spezialitäten aus dem Meer und den Bergen wie auch traditionelle und innovative Gerichte, allesamt zubereitet mit einheimischen Qualitätsprodukten.

Die Landschaft bildet den Grundstein für den Tourismus. Von den Pyrenäen bis zur Küste, von Norden nach Süden, vom Gebirge bis zum Meer… unterschiedliche Kombinationen bringen einzigartige gastronomische Erlebnisse hervor.

Katalonien hat eine kulinarische Identität, doch jede Gegend hat ihre besonderen Eigenheiten, die von Klima, Geografie, Geschichte, lokalen Produkten und der dortigen Wirtschaft beeinflusst sind.

Ein kulinarisches Paradies

In ganz Katalonien laden unsere Köche ihre Gäste ein, gutes Essen in Lokalen aller Art zu genießen.

Die Kreationen der großen Namen unter den katalanischen Köchen, die teils bis an die Grenzen der Avantgarde gehen, haben Katalonien mit seiner Gastronomie zu einer der international renommiertesten Regionen gemacht und Besucher aus aller Welt angezogen.

Katalonien ist die Region, die die Liste der Zeitschrift *Restaurant Magazine* der besten Restaurants der Welt am häufigsten angeführt hat: fünf Jahre lang mit El Bulli und zwei Jahre lang mit El Celler de Can Roca. Unsere Starköche haben – angeführt von Ferran Adrià – eine Revolution mitgestaltet, die Ende des 20. Jh. dafür gesorgt hat, dass weltweit die Konzepte des Kochens überdacht und bislang nicht da gewesene Zubereitungsarten entwickelt wurden.

Katalonien wartet mit einer eindrucksvollen Reihe an „Botschaftern des erlesenen Geschmacks“ auf: Neben Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Joan Roca, Albert Adrià, Paco Pérez, Oriol Castro, Eduard Xatruch, Nandu Jubany, Carles Gaig, Ramon Freixa, Jordi Cruz, Sergio und Javier Torres gibt es viele weitere große Namen, die von internationalen Kritikern und in Restaurantführern hoch gelobt werden.

In Katalonien locken 50 Restaurants mit insgesamt 60 Michelin-Sternen.

Die Unterstützer der Marke Cuina Catalana – Katalanische Küche – haben eine Kampagne gestartet, um zu erreichen, dass die UNESCO die katalanische Küche zum immateriellen Kulturerbe erklärt.

Seit langem arbeiten wir in Katalonien daran, ein dichtes Netz an Partnerschaften zwischen Landwirten, Fischern, Winzern, Märkten und Geschäften, der traditionellen Lebensmittelherstellung und den verarbeitenden Industrien sowie Restaurants, Gasthäusern und anderen Speiselokalen zu weben.

Kochvereinigungen sind überall in Katalonien zu finden. Dabei handelt es sich um Gruppen von Köchen, die sich zusammengetan haben, um ihre jeweilige Region zu bewerben. Je nach Gegend werden landwirtschaftliche Produkte und bisweilen auch Gerichte, die damit zubereitet werden, in den Mittelpunkt gestellt. Die Köche steuern ein Rezept zur gemeinsamen Sammlung bei oder zeigen die Zubereitung vor Publikum. In Katalonien werden ganzjährig Kampagnen, Messen, Feste und Märkte veranstaltet, in deren Rahmen die Kochvereinigungen ihren Einfluss als Gruppe unter Beweis stellen. Die Besucher ihrerseits können die schmackhaften Gerichte genießen.

Das vom Institut für Katalanische Küche ins Leben gerufene Gütesiegel **Cuina Catalana** zeichnet die fast 170 Restaurants aus, welche traditionelle Spezialitäten anbieten, die im Kulinarischen Korpus der katalanischen Küche aufgeführt sind. Dieses umfassende Werk mit über 1.200 Einträgen ist das Ergebnis der Feldforschung, die Wissenschaftler, Köche und anonyme Helfer in ganz Katalonien betrieben haben. Auch die Verwendung lokaler Zutaten wird im Zuge der Verleihung des Gütesiegels Cuina Catalana, das den Fortbestand des kulinarischen Erbes sicherstellen soll, belohnt.

Gut, gesund und fair. Die katalanischen Restaurants, die der Philosophie des *Slow Food* folgen, zielen darauf ab, genussvolle Essen mit Verantwortung, Nachhaltigkeit und Ökologie zu verbinden. Die Bewegung ***Slow Food*** zeichnet mit dem Siegel **„km 0“** diejenigen Lokale aus, die regionale, hochwertige und nachhaltige Produkte anbieten. Das Konzept der Nähe geht jedoch weit über diese Marke hinaus: Immer mehr Gastronomen setzen auf erstklassige Produkte aus der Region.

Für Besucher, die in ihrer Unterkunft auch gerne gut essen, wurde das Siegel **Hotels Gastronòmics** entwickelt: Es zeichnet über 40 Gastro-Hotels in ganz Katalonien aus, die sich auf die katalanische Küche und die hiesigen Produkte spezialisiert haben. Denn wer lokale Speisen dort kostet, wo sie herkommen, kann die ganze Region anhand ihrer Spezialitäten kennen lernen. In den Gastro-Hotels sind Ruhe und Erholung genauso wichtig wie eine besondere Küche, deren traditionelle Gerichte mehr oder weniger moderne Noten aufweisen.

Die Familienbetriebe – von 5-Sterne-Hotels bis hin zu charmanten Gasthäusern und Pensionen (mit jeweils max. 60 Zimmern und 120 Betten) – zeichnen sich durch einen individuellen Service aus.

Hinzu kommen Gasthöfe, die in allen touristisch geprägten Landkreisen zu finden sind und ebenfalls Übernachtung und Verpflegung anbieten. Dort kann man – umgeben von einem einmaligen natürlichen und kulturellen Reichtum – echt hausgemachte Speisen genießen.

Zu erwähnen ist in diesem Zusammenhang die wichtige Arbeit der Gastgewerbe-Innungen, die sich dafür einsetzen, die Qualität der katalanischen Restaurants und Gasthöfe weiter zu verbessern.

Das Engagement all der Gastronomen mit Michelin-Stern, der Kochvereinigungen, der Slow-Food-Bewegung*, der Marke Cuina Catalana*, des Gütesiegels Hotels Gastronòmics usw. ist für die Bewerbung unserer erlesenen Produkte unabdingbar. Danke an alle, die tagtäglich dafür sorgen, dass unsere immer anspruchsvolleren Besucher keinesfalls enttäuscht werden.

In den verschiedenen Gegenden Kataloniens gibt es über 25 **Kochvereinigungen** sowie Restaurant- und Erzeugerverbände, deren gastronomische Angebote auf lokalen Produkten und Traditionen basieren.

Entspannt leben und genießen. Die Bewegung ***Slow Food***, die 1986 von Carlo Petrini als Gegenbewegung zum *Fast Food* gegründet wurde und mittlerweile weltweit vertreten ist, will die Vielfalt an Nahrungsmitteln erhalten, saisonale Produkte verwenden und eine umweltfreundliche Lebensmittelerzeugung fördern.

Es werden hochwertige regionale Produkte verwendet, die für die jeweilige Gegend typisch sind. Ihre Herkunft wird durch die **geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP)** und die **geschützte geografische Angabe (IGP)** bescheinigt.

Besondere Erwähnung verdienen die Kneipen und Restaurants, die Tapas und kleine Gerichte zum Teilen anbieten und den Gästen somit eine vergnügliche Art des Essens näher bringen. Auch den Lokalen, die auf ihren Terrassen den traditionellen Wermut mit kleinen Snacks servieren, sollte man vor dem Mittagessen unbedingt einen Besuch abstatten.

Geschützte Ursprungsbezeichnung

Reis aus dem Ebro-Delta
Öl aus El Baix Ebre-Montsià
Öl aus La Terra Alta
Öl aus Siurana
Haselnüsse aus Reus
Öl aus Les Garrigues
Birnen aus Lleida
Butter aus L'Alt Urgell und La Cerdanya
Käse aus L'Alt Urgell und La Cerdanya
Bohnensorte Judía del Ganxet
Öl aus L'Empordà
Bohnen aus Santa Pau

Geschützte geografische Angabe

Klementinen aus Les Terres de l'Ebre
Kartoffeln aus Prades
Calçot (Lauchzwiebelsorte)
Turró aus Agramunt (Mandelnougat)
Rindfleisch aus den katalanischen Pyrenäen
Katalanisches Bauernbrot
Hartwurst aus Vic
Hühnchen und Kapaun aus El Prat
Äpfel aus Girona

Ein Füllhorn an Lebensmitteln und Spezialitäten

In Katalonien isst man gerne saisonale Produkte. Die Landschaften halten je nach Jahreszeit eine unterschiedliche Ernte bereit. Davon können sich Besucher in den zahlreichen Markthallen und auf den Wochenmärkten in den katalanischen Ortschaften überzeugen.

Aufgrund ihrer Qualität und ihres lokalen Charakters haben sich viele katalanische Produkte die geschützte Ursprungsbezeichnung (DOP) bzw. die geschützte geografische Angabe (IGP) verdient. Beide Herkunftsangaben zeichnen regional typische Produkte aus, die mit besonderen Merkmalen und einem unvergleichlichen Geschmack aufwarten.

Den Feuchtgebieten an der Mündung des großen Flusses Ebro verdankt Katalonien den erlesenen Reis aus dem Ebro-Delta. In dieser wunderschönen Naturlandschaft genießt man den Reis in einer Paella, Rossejat oder im Fischsud gegart – und jeder Koch kann mit dieser Zutat seiner Fantasie bei der Kreation neuer Gerichte freien Lauf lassen.

Die Gegend Camp de Tarragona ist für die Lauchzwiebelsorte **Calçot aus Valls** bekannt, die von allen, die sie einmal probiert haben, immer wieder gerne gegessen wird; auch die hervorragenden **Kartoffeln aus Prades** und die Bohnensorte **Mongeta del Ganxet** können als Hauptzutat von Gerichten wie auch als Beilage genossen werden. Die Früchte der Obstbäume leisten ebenfalls einen wichtigen Beitrag zur katalanischen Küche, sei es als Dessert oder als Zutaten in traditionellen Gerichten. **Birnen aus Lleida**, **Äpfel aus Girona** und die süßen, vitaminreichen **Klementinen aus Les Terres de l'Ebre** erfüllen die Landschaften im Süden Kataloniens mit ihren Aromen; **Haselnüsse aus Reus** verleihen Nachtischen eine besondere Note; kosten Sie auch den **Turrón aus Agramunt**, der im Wesentlichen aus Haselnüssen und Mandeln besteht.

Die erlesene Qualität der **Käse aus den Pyrenäen, L'Alt Urgell und La Cerdanya** erinnert an die althergebrachte Tradition der Haltbarmachung der Milch und an den Duft der Bergweiden, auf denen die Holstein-Rinder grasen, die uns die wichtigste Zutat für den Käse liefern. Ebenfalls das Ergebnis der Arbeit der Vieh- und Geflügelwirte sind das Hühnchen und der **Kapaun aus El Prat**, die **Hartwurst aus Vic** und das erstklassige **Rindfleisch aus den katalanischen Pyrenäen**, das z. B. mit hervorragenden katalanischen Pilzen oder Schnecken serviert wird.

In Katalonien gibt es insgesamt fünf geschützte Ursprungsbezeichnungen für unser flüssiges Gold, das **native Olivenöl extra**, das in mehreren Gegenden gewonnen wird. Auch wenn das Öl aus der Olivensorte Arbequina (zum Großteil angebaut in Siurana und Les Garrigues) besonders berühmt ist, kann nicht behauptet werden, dass ein Öl besser als das andere ist.

Köstliche Produkte zu jeder Jahreszeit

In Katalonien ist stets eine große Vielfalt an heimischen Nahrungsmitteln verfügbar. Neben landwirtschaftlichen Produkten mit europäischer Herkunftsangabe (DOP, IGP) gibt es zahlreiche weitere, die sich durch ihren exquisiten Geschmack auszeichnen. Im Frühjahr bringen Erdbeeren und Erbsen Farbe auf den Tisch. Wenn es wärmer wird, gibt es Schnecken und Miesmuscheln. Sardinen und Fettfische im Allgemeinen sind zu dieser Jahreszeit besonders fett, weshalb sie gerne gegrillt serviert werden. Die Sommersonne bringt süße Früchte hervor und

la Rulana

lässt Gartengemüse wie Tomaten, Paprikaschoten, Auberginen und grüne Bohnen wachsen. Im Herbst ist die Zeit der Oliven und des Öls, der Kastanien und unzähliger Pilzsorten. Im Winter isst man die Lauchzwiebeln Calçots und Endivien (die Grundlage des Wintersalats Xató, der südlich von Barcelona auf den Tisch kommt).

Landschaftliche und kulinarische Vielfalt

Katalonien hat eine Vielzahl an schmackhaften Fischgerichten zu bieten: Wer eine der Fischauktionshallen besucht, kann sich selbst von der Qualität unserer Produkte aus dem Mittelmeer überzeugen. Die Restaurants in den Landkreisen der Costa Brava locken mit Eintöpfen (Suquet) aus Felsenfischen, Gerichten mit Zutaten aus dem Meer und den Bergen, die aus der katalanischen Küche nicht wegzudenken sind und Fisch und Meeresfrüchte mit Fleisch kombinieren. Je nach den vom Koch ausgewählten Fischen, Anzahl der Zutaten und Art der Zubereitung können unzählige Gerichte kreiert werden, entweder nach traditioneller Art (im Topf aus Metall, Ton oder Schmiedeeisen) gegart oder nach modernen Methoden gekocht. Süße Bratwürste oder mit Schokolade verfeinerte deftige Saucen mögen exotisch erscheinen, gehören jedoch zu unserer kulinarischen Tradition.

Weiter Richtung Süden, an der Küste des Maresme, isst man im Sommer gerne gefüllte Früchte, z. B. Pfirsiche und Äpfel, oder auch Tintenfisch mit Erbsen, um nur zwei der typischen Spezialitäten zu nennen. In den Dörfern am Mittelmeer gibt es erstklassigen Fisch, zu dem Obst und Gemüse (u.a. die hoch geschätzten Erbsen des Maresme) von den nahe gelegenen Anbauflächen hervorragend passen.

Südlich von Barcelona, an der Küste von El Garraf und an der Costa Daurada, verleiht die pikante Romesco-Sauce den Gerichten eine besondere Note. Diese Sauce dient sowohl zum Anschwitzen von Eintopfgerichten als auch als Dip und Dressing (z. B. für die Lauchzwiebeln Calçots oder den Salat Xató). Je nach Verwendungszweck und Koch fällt die Romesco-Sauce anders aus, doch eines ist immer gleich: für die Zubereitung nimmt man allerbeste Zutaten aus der Region – Haselnüsse (bzw. Mandeln), Olivenöl der Sorte Arbequina (DOP Siurana), getrocknete Paprikaschoten, Tomaten, Knoblauch und (falls die Sauce als Dip dienen soll) Essig.

Das Gebiet Les Terres de l'Ebre ist für sein **traditionelles Gebäck** bekannt, das auf alte Rezepte der Araber zurückgeht. In Bäckereien, Konditoreien und Privathaushalten ist eine besondere Vielfalt an Backwaren zu finden.

Fährt man von der Küste aus ins Landesinnere, erblickt man Gemüsefelder, Vulkanlandschaften, Trockenkulturen, Ebenen und Bergmassive wie El Port im Süden Kataloniens, Montseny mit den höchsten Gipfeln des Vorküstengebirges oder den majestätischen Montserrat. Katalonien ist eine waldreiche Region und somit auch ein echtes Paradies für Pilzliebhaber.

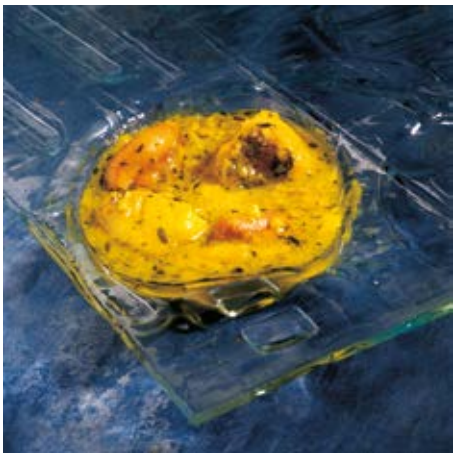
Zu verschiedenen Jahreszeiten und vor allem im Herbst werden überall in Katalonien und insbesondere im Landesinneren köstliche Pilzgerichte serviert. Zahlreiche Pilzsorten verfeinern Schmorgerichte und Rühreier, dienen als Beilage zu Fleisch (und Wild im Herbst und Winter) oder kommen gegrillt auf den Tisch. Die katalanische Bratwurst Butifarra und Pilze bilden stets eine erstklassige Kombination.

Weiter im Landesinneren isst man im Gebiet Ponent gerne den Eintopf *Cassola de tros*

Der Wintersalat Xató.

Gebäck aus Les Terres de l'Ebre.

Fischtopf Suquet.



Wir Katalanen sind kreativ. Mithilfe eines einfachen Mörsers und eines Holzstößels zerkleinern wir die Zutaten, die unseren traditionellen Spezialitäten Textur und ihren besonderen Geschmack verleihen. Im Mörser rühren wir eine unserer wichtigsten Saucen, die Knoblauchmayonnaise Aioli, an.

oder den salzigen Kuchen *Coca de recapte*, die auch heute nach althergebrachter Art zubereitet werden.

Im Norden befinden sich zwei kulinarische Inseln: Der Landkreis Berguedà in den Vorpyrenäen, in dem man schwarze Erbsen und das ungewöhnliche Maisgericht „Blat de moro escairat“ kosten kann, und das Vulkangebiet Garrotxa, das mit Kartoffeln aus La Vall d'en Bas, Bohnen aus Santa Pau (DOP), Buchweizen und Mais aufwartet.

Gastronomische Erlebnisse

In kulinarischer Hinsicht hat Katalonien für jeden etwas zu bieten, und es gibt zahlreiche Möglichkeiten, die regionale Gastronomie auf vielerlei Art kennen zu lernen: Man kann über Märkte schlendern, einen Tag mit professionellen Fischern verbringen, die Zubereitung typischer Gerichte erlernen, Käsereien, Erzeuger von Wurstwaren und Ölmühlen besuchen, Weinkellereien besichtigen, Museen, Ausstellungen und Forschungseinrichtungen erkunden… im Bereich des Gastro-Tourismus gibt es in Katalonien unzählige Angebote.

Märkte

Märkte und Markthallen stehen für das Wesen der Ortschaften und ihrer Bewohner. Schlendern Sie zwischen den Ständen entlang, kaufen Sie ein und entdecken Sie die katalanische Gastronomie beim Gespräch mit den Händlern.

Es gibt zahlreiche Markthallen, die täglich frische Produkte aus der Region anbieten, und in vielen Dörfern und Städten wöchentlich bzw. monatlich stattfindende Bauern- und Kunsthandwerkermärkte.

Fischereitourismus

Der **Fischereitourismus** ermöglicht es Besuchern, einen Tag mit Fischern zu verbringen, zusammen mit der Mannschaft an Bord zu essen und ihre Arbeit hautnah zu erleben: von der Navigation, dem Aussetzen und dem Einholen der Netze bis zum Sortieren und Ausladen des Fangs.

Kochen lernen

Viele Restaurants und Kochschulen bieten **Kochkurse** und Workshops für Anfänger und Fortgeschrittene an, bei denen die Teilnehmer die Zubereitung typischer Spezialitäten erlernen, Vorführungen bewohnen und zum Essen passende katalanische Weine kennen lernen.

Olivenöltourismus

Immer mehr Besucher nehmen an Aktivitäten aus dem Bereich **Olivenöltourismus** teil, bei denen man die katalanische Kultur anhand eines der Grundelemente der mediterranen Ernährungsweise kennen lernen kann.

In Katalonien gibt es fast 100 Erzeuger, von denen viele ihre Tore öffnen, um Interessenten die Geheimnisse des flüssigen Goldes zu verraten. Außerdem werden Aktivitäten angeboten, bei denen man lernt, Öle zu verkosten und ihre Merkmale zu unterscheiden.

Auch wenn sich die Produktionsverfahren im Laufe der Zeit weiterentwickelt haben, kann man in Katalonien in die Vergangenheit eintauchen und entdecken, wie das Olivenöl vor vielen Jahrhunderten gewonnen wurde. Man kann über 40 Ölmühlen besuchen und Wissenswertes über den althergebrachten Herstellungsprozess erfahren. Wer erleben möchte, wie Olivenhaine vor langer Zeit aussahen, findet in Ulldecona die weltweit größte Anzahl an tausendjährigen Olivenbäumen vor.

Museen

Unsere **Museen** sind ein Schaufenster der Kultur und auch der Gastronomie. Dort kann man die Geschichte, die Bräuche und die kulinarischen Traditionen Kataloniens kennen lernen, wie z. B. im Vinseum, dem Museum der katalanischen Weinkulturen in Vilafranca del Penedès, im Fischereimuseum in Palamós oder im Schokoladenmuseum in Barcelona. Auch das Landmuseum in L'Espluga de Francolí, das an der Zisterzienserroute und unweit der Kathedralen des Weins gelegen ist, ist eng mit dem Thema Essen verbunden.

Die Stiftung Alícia betreibt auf die gehobene Gastronomie angewandte Forschung. Die Einrichtung will außerdem die Gesellschaft über die wichtige Rolle der Ernährung in Kultur und Bildung aufklären. Daher bietet sie Workshops und Entwicklungsprojekte an und führt Studien durch, um eine bessere Ernährungsweise sicherzustellen. An der Stiftung, die ihren Sitz im Touristenzentrum Món Sant Benet hat, ist auch Ferran Adrià, einer der renommiertesten katalanischen Köche beteiligt.

Weintourismus in Katalonien

„Kommen Sie mit und entdecken Sie die Gewölbe, in denen Fässer und Flaschen lagern: die so genannten *Cellers* bzw. *Caves*. Erfahren Sie, wie Most zu Wein wird… und wie der Wein anschließend reift. Genießen Sie danach die köstlichen Tropfen und bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil. Wer begreift, wie wichtig Boden und Klima für einen guten Wein sind, der versteht auch den Winzer besser, der ihm vielleicht sogar gerade einen edlen Tropfen eingießt.“

Xavier Espasa,
Direktor des Katalanischen Tourismusverbands

In weiten Teilen Kataloniens, von Norden bis Süden, prägen Weinstöcke die Landschaft. Die Reben fühlen sich in der Region besonders wohl und passen sich auch an schwierige Boden- und Klimabedingungen an.
Man findet Weingärten direkt am Meer – an den schroffen Hängen der Costa Brava – und z. B. im Priorat, wo die Weinlese an Stellen, die von den Maschinen nicht erreicht werden können, bis heute von Hand erfolgt. Die Anbaugebiete in Katalonien, von den Pyrenäen bis zu den Bergen Ports de Tortosa-Beseit, sind äußerst verschieden. Auf den produzierten Wein ist man jedoch überall besonders stolz: Einige der katalanischen Weine, die zwölf geschützte Herkunftsbezeichnungen (einschließlich die des Cava) umfassen, zählen zu den besten der Welt.

Die Winzer in Katalonien haben es im Laufe der Zeit stets verstanden, schwere Zeiten zu meistern: nachdem Ende des 19. Jh. riesige Anbauflächen der Reblaus zum Opfer gefallen waren, musste man neue Möglichkeiten erschließen: So entstand der Cava.

Weinkultur

In der prähistorischen Fundstätte La Font de la Canya in Avinyonet del Penedès wurden u. a. Traubenkerne entdeckt, die darauf hinweisen, dass in dieser Iberer-Siedlung durch Kontakt mit den Phöniziern bereits im 7. Jh. v. Chr. Wein hergestellt wurde.

Herkunftsbezeichnungen für Wein und Cava

Tourismusunternehmen und landwirtschaftliche Erzeuger in den verschiedenen Anbaugebieten warten mit gemeinsamen Angeboten rund um die Welt des Weins auf, bei denen die Besucher ein informatives Erlebnis sowie Kultur, Landschaft und Gastronomie genießen können.

12 geschützte Herkunftsbezeichnungen bescheinigen die Qualität der katalanischen Weine:

DO Alella

Ganz in der Nähe Barcelonas
Unweit von Barcelona werden zwischen der Küste und dem Katalanischen Vorküstengebirge hervorragende Weißweine (insbesondere aus der Rebsorte Pansa blanca) produziert. Die lange Weinbautradition der Gegend wird im archäologischen Park Cella Vinaria erläutert, in dem Überreste einer römischen Weinkellerei erhalten sind.

Enoturisme DO Alella
Die Gruppierung umfasst 7 Gemeinden in El Vallès Oriental, 8 Orte in El Maresme und den Regulierungsausschuss der DO Alella.
www.doalella.cat
www.doalella.org

DO Catalunya

Ein vielfältiges Anbaugebiet
Die DO Catalunya erstreckt sich vom Mittelmeer bis zu den Pyrenäen und umfasst 50.000 ha Rebflächen sowie ca. 200 Erzeuger. Aufgrund der Größe und der landschaftlichen Vielfalt findet man viele unterschiedliche Weingüter und viele Aspekte der Weinkultur en Katalonien.

www.do-catalunya.com

DO Cava

Festlicher Schaumwein
Der Cava wird nach der Méthode champenoise vor allem aus den Rebsorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada hergestellt. Im Anbaugebiet DO Cava gibt es sowohl kleine Erzeuger als auch international bekannte Großkellereien. Die Hauptstadt des Cava ist Sant Sadurní d'Anoia.

www.crcava.es

DO Conca de Barberà

Jugendstil-Kellereien
Dieses Gebiet besticht durch sein Erbe, seine Kultur und seinen Wein. Hier verläuft die Route der Zisterzienser (das Kloster von Poblet gehört zum UNESCO-Welterbe) und es locken modernistische Weinkellereien und das mittelalterliche Städtchen Montblanc. Zahlreiche Weine werden aus der einheimischen Rebsorte Trepat hergestellt.

www.doconcadebarbera.com

DO Costers del Segre

Von Lleida bis zu den Pyrenäen
Die Rebflächen dieses großen Gebiets erstrecken sich von der Ebene von Lleida bis zum bergigen Landkreis El Pallars. Hervorzuheben sind die Weinroute, die Olivenölroute in Les Garrigues und die Zisterzienserroute mit dem Kloster Vallbona de les Monges.

Weinroute Lleida
www.rutadelvidelleida.com
www.costersdelsegre.es

DO Empordà

Weine aus dem Norden
Ein wunderschönes Gebiet mit den einmaligen Buchten der Costa Brava. Diese Gegend, ihre Bewohner und ihre Weine sind vom peitschenden Nordwind geprägt. Hier locken ein mittelalterliches Erbe, alte Fischerdörfer wie Cadaqués und Calella de Palafrugell sowie das Dalí-Museum und die Wohnhäuser des Malers.

Weinroute DO Empordà
www.rutadelvidoemporda.org
www.doemporda.cat

DO Montsant

Die Weine des Bergmassivs Montsant

In dieser bergigen Landschaft mit kontrastreichem Klima bestehen Winzergenossenschaften und Familienkellereien nebeneinander. Hier werden vor allem Rotweine aus den Rebsorten Garnacha und Cariñena produziert. Unvergleichlich ist der herrliche Ausblick von Siurana aus.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.domontsant.com

DO Penedès

Das ertragreichste Weinbaugebiet

Das ertragreichste Gebiet befindet sich unweit von Barcelona und erstreckt sich von den Stränden wie z. B. in Sitges bis zu den Ausläufern des Vorküstengebirges. Verschiedene Mikroklimata und vielfältige Böden bringen Weißweine (insbesondere aus Xarel·lo sowie aus Rebsorten wie Macabeo oder *Chardonnay*) und Rotweine aus Garnacha hervor. In diesem historischen Grenzgebiet zwischen Christen und Muselmanen kann man Weine und Cavas von kleinen und großen Kellereien und katalanische Traditionen wie die Castellers entdecken.

Enoturisme Penedès

Die Gruppierung umfasst öffentliche und private Initiativen zur Förderung von Weinkultur und Weintourismus in der DO Penedès. Derzeit zählt sie 176 Mitglieder: 75 Weingüter, 30 Restaurants und 46 Unterkünfte, Museen, Vinotheken, Geschäfte, Dienstleister und Fremdenverkehrsämter.

www.enoturismepenedes.cat
www.dopenedes.cat

DO Pla de Bages

Trockensteinhütten rund um den Montserrat

Die kontrastreiche bergige Landschaft des Montserrat lockt mit der Route der Trockensteinhütten, der mittelalterlichen Burg von Cardona und dem Komplex Món Sant Benet, der das Kloster Sant Benet, touristische Angebote und das Forschungszentrum der Stiftung Alícia beherbergt. Viele Weine aus diesem Anbaugebiet werden aus der Rebsorte Picapoll hergestellt.

www.dopladebages.com

DOQ Priorat

International gefeierte katalanische Weine

Die einzige qualifizierte Herkunftsbezeichnung (DOQ) Kataloniens umfasst eine Gegend voller steiler Hügel und Schieferböden. Das Terroir bringt Weine mit Charakter hervor, die ein hohes internationales Ansehen genießen. Die Kartause von Escaladei ist die Wiege der Weine des Priorat.

www.turismepriorat.org
www.prioratenoturisme.com
www.doqpriorat.org

DO Tarragona

Wo bereits die Römer Wein bereiteten

In diesem meeresnahen Gebiet mit mildem Klima wurde bereits zur Römerzeit Wein hergestellt. Die Gegend wartet mit kulturellen und geschichtlichen Anziehungspunkten (römische Monumente von Tarraco, Gaudí-Zentrum in Reus) wie auch mit Freizeitangeboten (Port Aventura, Strände der Costa Daurada) auf.

www.dotarragona.cat

DO Terra Alta

Hier regiert die Garnacha blanca

Dieses Gebiet mit tausendjähriger Weinbautradition produziert 90 % der katalanischen Weine aus der Rebsorte Garnacha blanca. Die dünn besiedelte Gegend lockt mit fast unberührte Natur und dem beeindruckenden Naturpark Els Ports. In kultureller Hinsicht sind die Jugendstil-Kellereien in El Pinell de Brai und Gandesa, das Picasso-Zentrum in Horta de Sant Joan und die Fahrradrouten der Vía Verde zu nennen.

www.doterraalta.com

Über 300 Weingüter, die zum Besuch offen stehen

Weltbekannte Weingüter, kleine Familienbetriebe, jahrhundertealte Gehöfte, Jugendstil-Kellereien, Trockensteinhütten inmitten der Rebflächen, avantgardistische Architektur...
In Katalonien gibt es über 700 Weingüter, von denen mehr als 300 Führungen für Besucher anbieten.

Die Kathedralen des Weins

Die als Winzergenossenschaften errichteten „Kathedralen des Weins“ sind majestätische Bauwerke im katalanischen Jugendstil, die von Meistern wie Cèsar Martinell (Architekt der meisten dieser Bauten), Puig i Cadafalch (Erbauer der Casa Amatller und der Casa de les Punxes in Barcelona) oder Pere Domènech, Sohn von Domènech i Montaner, des Architekten des Palau de la Música in Barcelona, entworfen wurden. Diese wahrhaftigen Tempel, in denen die guten Tropfen lagern, stellen ein einzigartiges Erbe dar.

Schaufenster für Gastronomie und Weintourismus

Messen und Events aus den Bereichen Gastronomie und Wein

Barcelona

1. Barcelona Beer Festival
Bier aus Mikrobrauereien (Barcelona)
— *März*

2. Mostra de Vins i Caves de Catalunya
Weine und Cavas (Barcelona)
— *September*

3. Mercat de Mercats
Weine, Cavas und andere Produkte (Barcelona)
— *Oktober*

Costa de Barcelona

4. Temps de Vi
Weine der DO Catalunya und DO Penedès (Vilanova i la Geltrú)
— *Juni*

5. Vijazz
Weine der DO Penedès (Vilafranca del Penedès)
— *Juli*

6. Weinlesefest Alella
Weine der DO Alella (Alella)
— *September*

7. Cavatast
DO Cava (Sant Sadurní d'Anoia)
— *Oktober*

Costa Brava

8. Weinfestival VÍVID
Weine der DO Empordà (Costa Brava)
— *April*

9. Mostra del Vi de l'Empordà
Weine der DO Empordà (Figueres)
— *September*

10. Messe Orígens
Erlesene Produkte (Olot)
— *November*

Costa Daurada

11. Calçotada-Fest
Lauchzwiebeln aus Valls (Valls)
— *Januar*

12. Krebsessen im Hafen von Cambrils
Heuschreckenkrebse
— *Februar*

13. Weinmesse des Landkreises Priorat
Weine der DOQ Priorat und DO Montsant (Falset)
— *Mai*

14. Weinmesse DO Tarragona
Weine der DO Tarragona (Tarragona)
— *Juni*

15. Weinlesefest
Weine der DO Conca de Barberà (L'Espluga de Francolí)
— *September*

16. Ölmesse DOP Siurana - Olivenöl-fest
Öle der DOP Siurana (Reus)
— *November*

Paisatges Barcelona

17. Mercat del Ram i Lactium (Käse-Messe)
Landwirtschaftliche Produkte und Käse (Vic)
— *März bzw. April*

18. Weinlesefest Bages
Weine der DO Pla del Bages (Artés)
— *Oktober*

Pyrenäen

19. Fest zu Ehren von Sant Ermengol in La Seu d'Urgell
Handwerklich hergestellter Käse
— *Oktober*

20. Gastronomie-Tage zum Thema Pilze
Pilze (Alta Ribagorça)
— *Oktober*

Terres de l'Ebre

21. Festa de la Plantada de l'Arròs
Reis (Amposta, Deltebre, L'Ampolla und Sant Jaume d'Enveja)
— *Juni*

22. Reiserntefest
Reis (Amposta, Deltebre, L'Ampolla und Sant Jaume d'Enveja)
— *September*

23. Weinfest Gandesa
Weine der DO Terra Alta
— *Oktober bzw. November*

Terres de Lleida

24. Olivenölmesse Les Garrigues
Öl der DO Les Garrigues (Les Borges Blanques)
— *Januar*

25. Aplec del Caragol
Schnecken (Lleida)
— *Mai*

26. Weinmesse Lleida
Weine der DO Costers del Segre (Lleida)
— *Oktober*

Das Jahr der Gastronomie und des Weintourismus

Um das Potenzial des Gastro- und Weintourismus zu kapitalisieren, wird der Katalanische Tourismusverband im Rahmen des Jahrs der Gastronomie und des Weintourismus eine Reihe von Werbeaktionen veranstalten (wie 2015 im Jahr des Landesinneren und der Berge und 2014 im Jahr des Familientourismus). In diesem Jahr konzentriert der Tourismusverband seine Anstrengungen auf die Gastronomie und den Weintourismus, wobei folgende Ziele verfolgt werden:

- **Förderung der Gastronomie als Identitätsmerkmal.**
- **Internationale Positionierung von Katalonien als angesagtes Reiseziel für Gastro- und Weintourismus.**
- **Bekanntmachung der enormen Vielfalt und hohen Qualität des Gastro- und Weintourismus in Katalonien bei der katalanischen Bevölkerung.**

Der Katalanische Tourismusverband wird mit einem neuen Rekordbudget für ein Themenjahr von insgesamt zwei Mio. Euro über 150 Aktionen durchführen.

Diese Aktionen zielen insbesondere auf die Märkte Frankreich, Vereinigtes Königreich, Deutschland und Spanien ab, in zweiter Linie auf Benelux, Skandinavien, Italien und die USA sowie in geringerem Maße auf Südostasien, Südamerika, China und Russland.

Aktionsplan und Ziele
— *Besondere Aktionen*

Catalan Wines USA in Washington, D.C. und Denver

— Februar und Mai 2016

In Zusammenarbeit mit ACCIÓ und dem Programm zur Bewerbung katalanischer Weine finden in Washington, D.C. und Denver zwei Präsentationen über Katalonien als Ziel des Wein- und Gastro-Tourismus statt.

Internationaler Kongress für Weintourismus

— April 2016

Zwei Tage lang wird über den Weintourismus debattiert und darüber reflektiert, wie die Branche auf neue Trends eingehen kann. Im Rahmen des Kongresses findet außerdem ein Handelstreffen statt. Voraussichtlich werden rund 60 Reiseveranstalter und ca. 20 Pressevertreter anwesend sein. Der Katalanische Tourismusverband wird Ausflüge organisieren, damit die Teilnehmer das katalanische Angebot im Bereich Weintourismus kennen lernen können.

Präsentation der katalanischen Gastronomie beim Culinary Institute of America

— April 2016

Präsentation im Napa Valley im Rahmen des vom Culinary Institute of America organisierten Kongresses „Worlds of Flavor“. In Zusammenarbeit mit ACCIÓ.

Wine & Business Club in Paris

— April 2016

Mit Unterstützung der ACCIÓ-Filiale in Paris. Der Wine & Business Club ist das erste europäische Netzwerk aus Managern und Experten aus verschiedenen Branchen, das sich auf drei Themenbereiche stützt: Wirtschaft, Gastronomie und Wein. Das Netzwerk hat derzeit 2.500 Mitgliedern in insgesamt 14 Clubs. In Paris findet eine Präsentation der Gastro- und Weinregion Katalonien in Anwesenheit eines katalanischen Küchenchefs statt. Im Anschluss an die Präsentation stellen katalanische Erzeuger ihre Weine vor, die dann verkostet werden. Die Aktion richtet sich an Unternehmer, die Clubmitglieder sind, und an Journalisten.

Menü-Kampagne „SomGastronomia“

— April 2016-April 2017

Diese Kampagne richtet sich an die katalanischen Restaurants und Hotels, damit diese ein Menü kreieren, das die Grundsätze der Europäischen Gastronomieregion berücksichtigt (Verwendung lokaler Zutaten – „km 0“; auf die jeweilige Jahreszeit abgestimmtes Menü mit regionalen Spezialitäten).

Marktplatz für Kurzurlaube

— Mai 2016

Hier werden Kurzurlaube vorgestellt, bei denen man das Landesinnere und die Natur Kataloniens entdeckt. Bei diesem Markt auf dem Passeig de Lluís Companys in Barcelona werden u. a. Angebote aus den Bereichen Gastronomie und Weintourismus präsentiert, die direkt vor Ort gebucht werden können. Außerdem stehen Aktivitäten wie Workshops und Produktverkostungen auf dem Programm.

Extra in der Zeitschrift *Traveler*

— Mai 2016 (Spanien), Oktober 2016 (London und Niederlande)

Extra „Catalunya for foodies“ in der Zeitschrift *Traveler Pocket* über Katalonien und das regionale Angebot im Bereich Gastro-Tourismus (anhand von gastronomischen Routen).

Benvinguts a Pagès

— Juni 2016

Dieses Wochenende, an dem landwirtschaftliche Betriebe besichtigt werden können, wird von der katalanischen Regionalregierung und der Stiftung Alícia organisiert. Die Betriebe können den Besuchern ihre Einrichtungen und Tätigkeiten näher bringen, Verkostungen anbieten und ihre Produkte verkaufen. In Lokalen und Unterkünften werden Menüs und Übernachtungen zu Sonderpreisen angeboten.

Weintourismus-Preise

— Juni 2016

Zweite Ausgabe der Verleihung der Weintourismus-Preise. Die Auszeichnungen werden an die besten in Katalonien ins Leben gerufenen Initiativen aus dem Bereich Weintourismus vergeben. Dadurch sollen Unternehmen angeregt werden, auf Qualität, Nachhaltigkeit und die spezifische Ausrichtung ihrer Produkte zu achten, ihre Angebote kontinuierlich zu verbessern und innovative Produkte zu kreieren.

El Sopar de les Estrelles

— September 2016

Aus Anlass des Welttourismustags veranstaltet der Katalanische Tourismusverband ein Event, bei dem über 600 katalanische Tourismusunternehmen und internationale Reiseveranstalter, die am Workshop Buy Catalunya teilnehmen, zugegen sein werden. Bei der Veranstaltung handelt es sich um eine Hommage an die Köche, die Stars der katalanischen Gastronomie, die mit zahlreichen Vertretern der verschiedenen Kochvereinigungen, der Marke Cuina Catalana und der *Slow-Food*-Bewegung aufwartet. Außerdem wird eine große Anzahl renommierter Küchenchefs, die bereits mit zwei oder drei Michelin-Sternen

ausgezeichnet wurden, den Cocktailempfang für die Gäste des Events zubereiten. Ebenfalls anwesend sein werden die Preisträger des Katalanischen Tourismuspreises 2016. Ziel der Veranstaltung ist es, den Wert der Gastronomie und des Tourismus, die zu den wichtigsten Branchen unserer Wirtschaft zählen, hervorzuheben und zu steigern.

Wein- und Cava-Messe

— September 2016

Präsenz am Stand des Katalanischen Tourismusverbands zur Förderung des Gastro- und Weintourismus.

„Von der Erde bis zum Mond". Ausstellung über El Celler de Can Roca im Palau Robert in Barcelona

— September 2016-April 2017

Das Referat für Publikation und Verbreitung der Abteilung des Ministerpräsidenten von Katalonien organisiert die Ausstellung „Von der Erde bis zum Mond", die einen Überblick über die 30-jährige Geschichte des Restaurants El Celler de Can Roca gibt und vom 26. September 2016 bis 30. April 2017 im Palau Robert in Barcelona zu sehen ist. Kurator der Ausstellung, die auch im Ausland präsentiert werden soll, ist Toni Massanés, Direktor der Stiftung Alícia. In Zusammenarbeit mit dem Katalanischen Tourismusverband.

Buy Catalunya 2016

— Oktober 2016

Beim wichtigsten Werbeevent des Jahres geht es vor allem um Gastronomie und Weintourismus. Dabei treffen katalanische Tourismusunternehmen und internationale Reiseveranstalter aufeinander, die auf diese Bereiche spezialisiert sind. Voraussichtlich werden über 2.000 Anbietertreffen stattfinden.

Branchenübergreifender Workshop beim nächsten Fòrum Gastronòmic

— Oktober 2016

Workshop für verschiedene Vertreter des Gastro- und Weintourismus in Katalonien (Restaurants, Hotels, Reisebüros, Tourismusunternehmen, Weingüter...) zur Förderung der Entwicklung neuer Produkte.

MasterChef

— Staffel 2016

Teilnahme an der erfolgreichsten Kochsendung im spanischen Fernsehen; dadurch kann die katalanische Gastronomie den nahe gelegenen Märkten schmackhaft gemacht werden.

Benchmark in der Lombardei

— April 2017

Reise für den Wissenstransfer zwischen Katalonien und der Lombardei (Europäische Gastronomieregion 2017), um die Praktiken anderer Regionen kennen zu lernen.

Catalunya #Som Gastronomia Tour 2016

Werbeaktion für Weintourismus und Gastronomie auf den Hauptmärkten Frankreich, Vereinigtes Königreich, Spanien, Deutschland, Schweden und Italien. Im Anschluss an eine interaktive Präsentation der Wein- und Gastro-Region Katalonien findet ein *Show-Cooking* statt. Danach folgt eine Verkostung katalanischer Produkte und Weine. Die Teilnehmer sind Reiseanbieter, Influencer und Pressevertreter der einzelnen Märkte.

Präsenz auf den Messen mit „Speisekammer Katalonien"

Mercat de Mercats, Tasta la Rambla, FITUR, WTM, ITB, B-Travel. Bereich zum Thema Gastro- und Weintourismus am Stand des Katalanischen Tourismusverbands.

Gastronomie-Plan

Der Gastronomie-Plan hat zum Ziel, ein allgemeines Programm vorzuschlagen, Leitlinien und Aktionen zu bestimmen, um die Branche zu konsolidieren und zu stärken, und einen Rahmen mit messbaren Branchenindikatoren festzulegen. Der Plan wird von Branchenexperten unterstützt und basiert auf Arbeitssitzungen, die im Laufe des Jahres stattfinden und die gastronomischen Aspekte der folgenden Bereiche behandeln: Wirtschaft, Kulturgüter, Tourismus, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Weiterbildung, Innovation, Kommunikation und Internationalisierung. Die Schlussfolgerungen des Plan werden im Oktober beim Fòrum Gastronòmic in Barcelona präsentiert.

Kennenlern- und Pressereisen nach Singapur, Australien, Korea, China und in osteuropäische Länder

Thematische Werbekampagne in Frankreich, dem Vereinigten Königreich und Spanien

Beteiligung der katalanischen Tourismus-branche

— Mitglieder des Katalanischen Tourismusverbands: Fremdenverkehrsämter

— Über 350 Unternehmen und Einrichtungen (Partner von Katalonien, Europäische Gastronomieregion), u. a.:

— Kochvereinigungen
— Gastro-Hotels
— Kochschulen
— *Slow-Food*-Restaurants „km 0“
— Restaurants mit Michelin-Stern
— Institut für Katalanische Küche und Marke Cuina Catalana
— Weingüter und Weintourismus-Verband
— Vermittler von touristischen Aktivitäten
— Erzeuger
— Hochschulen und Forschungszentren

Alle leisten 2016 einen Beitrag zum Jahr der Gastronomie und des Weintourismus, ganz nach der Philosophie, die Ferran Agulló im Vorwort seines Buchs über die katalanische Küche *Llibre de la cuina catalana* beschreibt:

„Katalonien hat –
genau wie es eine eigene Sprache,
ein Rechtssystem, eigene Traditionen,
eine eigene Geschichte
und eine politische Identität hat –
eine ganz eigene Küche.

Viele Regionen,
Länder und Orte
warten mit einem typischen Gericht,
einer besonderen Spezialität auf,
nicht aber mit einer eigenen Küche.

Katalonien hingegen schon.“

Wir laden Sie ein, mit uns zusammen dieses fantastische Jahr der Gastronomie und des Weintourismus 2016 anzugehen.

www.somgastronomia.cat
www.catalunya.com/entdecken/wirsindgastronomie

#SomGastronomia

DL: B 9211-2016

Generalitat de Catalunya

CATALUNYA 2016
REGIÓ EUROPEA DE LA GASTRONOMIA