



# Andalucía

Thematische professionelle Reiseführer

## Gastro-Tourismus



**REISEFÜHRER  
GASTRO-  
TOURISMUS  
IN ANDALUSIEN**



# /00.

## VERWENDUNG DES REISEFÜHRERS. /06.

# /01.

## SO SCHMECKT ANDALUSIEN. /08.

/01.1.	Eine kleine „Prise“ Geschichte	10
/01.2.	Die mediterrane Küche	18
/01.3.	Mit Herkunftsbezeichnung	20
/01.4.	Tour durch die Tapas-Bars	38
/01.5.	Kulinarischer Kalender	44

# /02.

## VON PROVINZ ZU PROVINZ. /76.

/02.1.	Almería	78
/02.2.	Cádiz	92
/02.3.	Córdoba	114
/02.4.	Granada	134
/02.5.	Huelva	154
/02.6.	Jaén	170
/02.7.	Málaga	184
/02.8.	Sevilla	200

# /03.

## KULINARISCHE ROUTEN. /218.

/03.1.	LANDSCHAFTEN MIT GESCHMACK	220
/03.2.	ÖL. Olivenöl- und Oliven-Route in der Provinz Sevilla.	222
/03.3.	REIS. Reis-Route in der Provinz Sevilla.	228
/03.4.	THUNFISCH. Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz.	231
/03.5.	SCHINKEN.	
	Jabugo-Route	234
	Ibérico-Route durch die Sierra Norte	236
/03.6.	WEIN UND SPIRITUOSEN.	
	Wein- und Brandy-Route in Jerez und Umland	240
	Weinroute Montilla-Moriles	246
	Weinroute durch das Weinbaugebiet Condado de Huelva	251
	Route der Weine und Weinkellereien im Bergland von Ronda	254
	Wein- und Likör-Route in der Provinz Sevilla	257

# /04.

## REZEPTE. /262.

# /05.

## NÜTZLICHE INFORMATIONEN. /288.

# /00. VERWENDUNG DES REISEFÜHRERS

Öno- und Gastro-Tourismus sind heutzutage ein Highlight im Tourismusangebot Andalusiens, was sich jedes Jahr in rund 700.000 Besuchern in der Region ausdrückt. Die Besucher kommen nach Andalusien wegen seiner abwechslungsreichen Küche, der Qualität der Erzeugnisse, einem umfangreichen Programm an kulinarischen Veranstaltungen von anerkanntem Renommee sowie wegen der Routen durch ganz Andalusien mit unvergesslichen kulinarischen Höhepunkten. Ziel dieses Reiseführers ist es, dem Leser zu helfen, unter durchgängiger Verwendung von Querverweisen auf die Inhalte der unterschiedlichen Themenabschnitte, diese großartige Welt der kulinarischen Köstlichkeiten in strukturierter Form zu entdecken.

**ABSCHNITT /01**  
**SO SCHMECKT ANDALUSIEN**

In sechs Kapiteln unternimmt der Leser eine kurze Reise durch die Geschichte der andalusischen Gastronomie, die auf der mediterranen Küche und der Verwendung einiger wunderbarer Zutaten aufbaut, die mit zahlreichen Qualitätsbezeichnungen anerkannt sind und aus denen die Gerichte und „Tapas“ zubereitet werden, die man bei jeder der zahlreichen Veranstaltungen der kulinarischen Agenda Andalusiens genießen kann. Die Seitenzahlen geben an, wo der Leser genauere Informationen zu den kulinarischen Routen, Museen und Unternehmen mit Aktivitäten findet, die Gegenstand der ersten Kapitel dieses Reiseführers sind.

**ABSCHNITT /02**  
**VON PROVINZ ZU PROVINZ**

Dem Leser wird der immense kulinarische Reichtum der acht Provinzen Andalusiens nahegebracht und es wird ausführlich auf die wichtigsten Erzeugnisse, Traditionen, typischen Rezepte sowie auch auf das umfangreiche Angebot im Gastro-Tourismus der jeweiligen Provinzen eingegangen, angefangen bei Besichtigungen von Weinkellereien, Ölmühlen, Museen und Informationszentren bis hin zu attraktiven Tourismusprogrammen, die von den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieben oder traditionellen Käsereien zusammengestellt wurden.

**ABSCHNITT /03**  
**KULINARISCHE ROUTEN**

Dem Besucher wird eine Rundreise durch die andalusische Küche anhand der jeweils ortstypischen Erzeugnisse vorgeschlagen, die Gegenstand der kulinarischen Routen durch die Region von einem Ende zum anderen sind. Insgesamt werden zehn Routen vorgestellt, die den Wein, das Öl, den Reis, den Schinken oder den Thunfisch zum Thema haben. Zu jeder Route gehört eine erläuternde Karte sowie das jeweils zugehörige touristische Angebot.

**ABSCHNITT /04**  
**REZEPTE**

Aus Obst und Gemüse, frischem Fisch von der Küste und Fleisch aus dem Bergland werden in Andalusien schmackhafte Gerichte zubereitet, die in vielen Fällen ein identitätsstiftendes Merkmal einer Provinz oder einer konkreten Ortschaft sind. Diese Rezepte beinhalten einige der beliebtesten Rezepte der andalusischen Küche einschließlich ihrer Desserts.

**ABSCHNITT /05**  
**NÜTZLICHE INFORMATIONEN**

Auflistung praktischer Informationen zu den Aufsichtsbehörden der Herkunftsbezeichnungen von Andalusien.







# Aro men

# /01

## SO SCHMECKT ANDALUSIEN

*Andalusien ist ein Beispiel für Vielfalt und Integration. Vor den andalusischen Küsten fließen Mittelmeer und Atlantik zusammen und die Gastronomie seiner acht Provinzen ist das Resultat einer Mischung verschiedener Kulturen, gewürzt mit Bräuchen, Landschaften, Düften und Aromen. So ist die andalusische Küche eine getreue Erbin dieser Eigenschaften, angefangen von Pökelfisch römischen Ursprungs, dem arabischen Mandelgebäck und natürlich dem Olivenöl bis hin zu Weizen, Hülsenfrüchten, Gemüse, Trockenfrüchten und frischem Obst, Trauben und Wein, Fisch und Fleisch, die den mediterranen Speisezetteln ausmachen.*



## /01.1. EINE KLEINE „PRISE“ GESCHICHTE

*Andalusien ist ein strahlender Stern der Kochkunst am kulinarischen Firmament Spaniens. Es gibt nur wenige Küchen, die so abwechslungsreich und durch so unterschiedliche Persönlichkeiten vertreten sind wie die acht Provinzen Andalusiens. Eines jedoch haben alle Einflüsse gemeinsam – sie rühren aus der Geschichte und aus kulinarischen Traditionen her, die das Vermächtnis verschiedener Völker sind, die sich auf andalusischem Boden niederließen.*

Die **Phönizier**, die etwa im 7. Jahrhundert andalusischen Boden betraten, brachten die **Fischpökerei** in die Region, die seit jeher von den Völkern Mesopotamiens und Ägyptens angewendet wurde. Der Fisch wurde in Streifen geschnitten, die wiederum schräg eingeschnitten wurden. Die Einschnitte wurden mit Salz gefüllt und an der Sonne getrocknet und schließlich wurde der Fisch in Amphoren gelagert. Die Phönizier betrieben intensiv Handel und bauten eine bedeutende **Fischereiwirtschaft** auf, die sich der Fischpökerei sowie der jahrtausendealten Kunst des **Almadra-Fischfangs** widmete. Sie waren es auch, die aus **Barbate** (Cádiz) einen wichtigen Exporthafen machten, der eine bedeutende Fischindustrie hervorbrachte, die sich bis in unsere heutige Zeit erhalten hat.

Die **Griechen** verliehen der Küche des Südens Geschmack und brachten den **Olivenbaum** und die **Verwendung von Olivenöl** mit, mit dem sie die von Platon in seinem Werk *Das Gastmahl* beschriebenen saftigen Gerichte zubereiteten, wie die großen Ziegen- und Lammbraten mit **Trauben, Kaktusfeigen oder Kirschen** als Beilage. Sie waren die ersten, die das „Garo“, den Vorläufer des römischen „Garum“, zum Verkauf anboten, dessen Name von einem Fisch abgeleitet ist, der unserer heutigen Makrele entspricht.

Bei ihrer Ankunft in Andalusien erkannten die **Römer**, welch fruchtbaren Boden diese Region besaß und widmeten sich dem Anlegen von **Olivenhainen, Getreidefeldern und Rebstöcken** sowie der Verarbeitung der **Fischfänge** an der Küste und dem Fang des kostbaren Thunfisches mit der Almadra-Technik. Am Fuße des Strands von **Bolonia** in **Tarifa**

liegen die Überreste von **Baelo Claudia**, einer im 3. Jahrhundert v. Chr. gegründeten wichtigen römischen Stadt, deren wirtschaftliche Grundlage auf dem Fischfang beruhte. Aus diesem Fisch wurden **Pökelfisch** und **Garum** zubereitet, eine in der damaligen Zeit sehr geschätzte schmackhafte Soße aus Fisch und Gewürzen, die den Eigengeschmack der Gerichte verstärken sollte.

**Garum** war ein Luxusprodukt, das in die großen Metropolen exportiert wurde und dessen Manufakturen in großen Häfen anzutreffen waren. Dieses Gewürz wird aus **Fettfischen** (Sardinen, Sardellen, Lachsen oder Heringen), kleinen Fischen (Anschovis oder Meerbarben) und den Innereien anderer großer Fische hergestellt, die in Salz eingelegt und im Sommer an der Sonne eingeweicht wurden. Manchmal wurden auch **Gewürzkräuter** dazwischen geschichtet. Das Ganze wurde dreimal am Tag gewendet, bis sich daraus ein flüssiger Brei bildete. Dieser wurde anschließend in einen engmaschigen Korb gefüllt und die Flüssigkeit herausgefiltert, die die Römer **Liquamen** nannten. Der Rest waren qualitativ minderwertig und wurde als **Hallec** bezeichnet.

Bei den Gerichten der Römer durften **Käse, Obst und Gemüse, Brot und Fisch** und insbesondere **Wein** nicht fehlen, mit dem reichlich nachgespült wurde. Die **Baetica** war ein bedeutendes Weinbaugebiet mit herrlichen langen Reihen von Rebstöcken, die sich vom Land bis in die Städte hinein erstreckten und aus denen der **leckere Most** gewonnen wurde, der dann zu berauschendem Wein vergor und der sowohl für den Eigengebrauch als auch zum Export in andere Teile des römischen Imperiums bestimmt war. Mit der Ankunft der Römer bürgerte sich zum einen der Weinanbau und die Weinherstellung ein und zum anderen wurde der Genuss von Wein, der in Kulturen wie bei den Iberern der Oberklasse vorbehalten war, **gesellschaftsfähig**.



### *Garum flos floris*

*Anhand der Analyse der Überreste aus der letzten Garum-Herstellung einer Manufaktur in Pompeji, die 79 n. Chr. durch den Ausbruch des Vesuvus verschüttet wurde, sowie anhand der Untersuchung eines Rezepts aus dem 3. Jahrhundert n. Chr., das in einer alten europäischen Abtei erhalten blieb, konnte ein interdisziplinäres Forscherteam der Universität Cádiz und der Universität Sevilla das Garum mit einem Höchstmaß an Genauigkeit und Originaltreue reproduzieren. Es stellt die wissenschaftliche und historische Rekonstruktion jener Soße dar, die zu Zeiten der Römer verzehrt und aus fettem Seefisch, Meerestieren und Meersalz hergestellt wurde.*

Rom legte die Grundlagen für das, was wir heute die mediterrane Küche nennen und trug zudem zur Verbreitung **gastronomischer Regeln** bei. Die Römer führten **drei Mahlzeiten am Tag** ein: ein bescheidenes Frühstück zur frühen Morgenstunde (ein Glas Wasser, ein paar Oliven, ein Stück Käse), das sogenannte *lentaculum*, ein leichtes Mittagmahl unterwegs, in einem Imbiss oder zuhause zur Mittagszeit, das *Prandium*, und die Mahlzeit par excellence, zum Abschluss des Arbeitstages, die *Vesperna* oder *Coena*, die sich über Stunden hinziehen konnte. In den ländlichen Gebieten ist auch von der *Merenda*, dem Vesper, am späten Nachmittag die Rede.

## III DAS MAURISCHE ERBE

Man kann ohne jeden Zweifel sagen, dass die andalusische Küche eine direkte Nachfahrin der maurischen Küche ist. Auf die Mauren gehen die **Vorliebe für Obst und Gemüse**, die Verwendung von **Trockenfrüchten** in Fleisch- und Gemüseeintöpfen, die Kombination von **süß-sauren Aromen** sowie die **typischen Süßspeisen** zurück, die die Christen größtenteils übernahmen. In der Ortschaft Medina Sidonia in der Provinz Cádiz erlangte die Herstellung von Süßwaren so große Bedeutung, dass der Ort Berichten zufolge die Hauptstadt der Süßwaren in der arabischen Welt und ihr berühmtestes und unverkennbarstes Produkt der typische Mandel-Nuss-Honig-Kuchen **Alfajor** war.

Die Mauren erwiesen sich als Meister der **Bewässerungstechnik in der Landwirtschaft**. Die kunstvoll angelegten **Terrassenfelder und terrassierten Berghänge** in Gegenden wie der zur Provinz Granada gehörigen Berglandschaft Alpujarras sind ebenfalls ein Erbe der Mauren – ein Beweis für die ausgeklügelten landwirtschaftlichen Methoden, die den Anbau von Getreide, Oliven, Obst oder Mandeln in dieser unwirtlichen Region ermöglichten. Darüber hinaus führten sie den Anbau von **Zuckerrohr** in Gebieten wie der Vega und an der Costa Tropical in Granada ein, lange bevor dies im restlichen Europa der Fall war. Zusammen mit Honig, der über Jahrhunderte hinweg zum Süßen von Gerichten und Desserts verwendet wurde, fand der Rohrzucker



Eingang in die Rezepte, die über die Mozaraber und Mudejaren in den Besitz der Christen gelangten.

Als sich die Araber auf andalusischem Boden niederließen, basierte die Ernährung fast ausschließlich auf Getreide, Fleisch und Wein. Sie begannen das **Gemüse** zu schmoren und daraus ein **eigenständiges Hauptgericht** zu kreieren und es nicht nur als Beilage zu anderen Gerichten zu reichen. Schon damals wurden die **Oliven** in Salzlake eingelegt und gewürzt und als Appetithäppchen serviert. Hülsenfrüchte wie Kichererbsen, Bohnen, Soja und Linsen galten als sehr nährstoffreich. Ziege, Lamm, Kaninchen und Rind waren die am häufigsten in der maurischen Küche verwendeten **Fleischsorten**, da die Gebote der islamischen Religion den Verzehr von Schweinefleisch und Alkohol nicht gestatteten. Darüber hinaus brachten die Mauren aus dem Orient Früchte wie die Wassermelone aus Persien und Jemen, die Melone aus Khorasan (iranische Provinz) oder den Granatapfel aus Syrien mit.



Die in der maurischen Küche verwendeten **zahlreichen Gewürze**, die größtenteils aus China stammten, verliehen der Küche des maurischen Spaniens ein Plus an Geschmack und letztendlich äußerst vielschichtiges Aroma. Dabei kamen sehr verschiedene Gewürze zum Einsatz, wobei fast jedes Gericht mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde. Des Weiteren waren **Essig, Koriander, Gewürzkräuter, Ingwer und Zimt** Bestandteil fast aller Fleischarten. Zudem wurden zur Herstellung von Saßen und Brühen Knoblauch und Zwiebeln verwendet. Eine besondere Rolle kam auch dem sogenannten **Almorí** zu, eine Art hispano-arabisches *Garum*, das aus Mehl, reichlich Salz, Honig, Wein und verschiedenen Gewürzen hergestellt wurde und als Tunke zu vielen Fleisch- und Fischgerichten gereicht wurde. Für viele Autoren erinnern die durchdringenden Aromen des Almorí an die heutige typische kalte Tomatensuppe Salmorejo (**SIEHE REZEPTE, S. 270**).

Es war **Ziryab**, ein großer arabischer Gastronom vom Hof von Bagdad, der in al-Andalus die **Umgangsformen bei Tisch** einführte, so wie wir

### *Der Almadraba-Fischfang*

*Die Almadraba-Technik ist eine komplizierte, jahrtausendealte Form des Thunfischfangs, die zweimal pro Saison durchgeführt wird, einmal, wenn die Thunfische vom Atlantik ins Mittelmeer ziehen und einmal, wenn sie vom Mittelmeer in den Atlantik zurückkehren. Mehrere Schiffe legen Netze in zwei Reihen aus, die die Thunfische bis zum sogenannten „Copo“, einem großen Wurfnetz, leiten, von wo aus sie in der spektakulären „Levantá“ aus dem Wasser hochgezogen und an Bord gehievt werden.*



sie heute kennen, angefangen bei der Verwendung des Löffels und der Trinkgläser bis hin zu der **Reihenfolge, in der die Speisen aufgetragen werden sollten**: zuerst Suppen und Brühen, danach Vorspeisen, gefolgt von Fisch- und Fleischspeisen und als Abschluss die Desserts, bei denen Honig und Mandeln als Zutaten im Vordergrund standen. Die Mahlzeiten wurden im Speiseraum (Almacera) des Hauses eingenommen, wobei Männer und Frauen getrennt speisten.

Die **jüdische Küche** ging mit der arabischen Küche eine gelungene Symbiose ein, die großartige kulinarische Köstlichkeiten hervorbrachte. Die Lebensmittel unterlagen religiösen Geboten. Manche wurden sogar so zubereitet, dass sie bis zum späteren Verzehr am Sabbat (währenddessen das Kochen verboten war) haltbar gemacht wurden. Das in der sephardischen Küche wichtigste und am häufigsten verwendete Lebensmittel war das **Getreide**. Christen und Juden waren eher dem Verzehr von **Brot** zugeneigt, während die Mauren die Herstellung von dicken Suppen wie den **Gachas** oder Gerichte wie die **beliebten Migas und Gurullos** (Bällchen aus Weizenteig, Wasser und Safran) bevorzugten, die als Beilage zu Rebhühnern und Hasen dienten.

In den Maurenvierteln, den sogenannten Aljamas, war **Gemüse** an der Tagesordnung. Besonders beliebt waren **Auberginen** sowie Kohl, Kraut, Spinat, Artischocken, Rettich, weiße Rüben und Sellerie. Für die Fleischgerichte wurde in der Regel **Hackfleisch** verwendet, hauptsächlich Lammhack. Ein Beispiel hierfür sind die für die sephardische Küche typischen **Fleischklößchen**. An **Obst** standen auf dem Speisezettel Bitterorangen, Äpfel, Melonen, Aprikosen, Feigen und Pflaumen sowie Trauben und Bananen. Das Obst wurde entweder frisch oder in haltbar gemachter Form gegessen, beispielsweise als **Kompott, Gelee, Mus oder Konfitüre**.

## NEUE AROMEN

Den Christen ist hauptsächlich die **Verwendung von Fleisch** und die Bewahrung der besten kulinarischen Traditionen der vor ihrer Vorherrschaft lebenden Völker zu verdanken. Von den Mozarabern und Mudejaren übernahmen sie die Vorliebe für **Süßspeisen** sowie die Verwendung von Zutaten wie Honig, Zucker, Mandeln, Datteln oder Rosinen, wobei diese Konditortradition paradoxerweise in die Hände der andalusischen **Klöster** übergang, die mit ihren Kreationen großes Renommee erlangten.



## Der Wein und die Seefahrer

*Wasser verkörperte einst eine Brutstätte für Bakterien ohnegleichen. Da dieser Umstand an Bord von Schiffen ein Problem darstellte, wurde Wein zum festen Bestandteil der Seemannskost und nahm folglich einen privilegierten Platz im Schiffsflottenproviant ein. Es wird berichtet, dass **Fernando de Magallanes** mehr Liter Wein als Waffen mit sich führte, wie es der Kauf von 417 Weinschläuchen und 253 Fässern Wein aus Jerez für seine Weltumsegelung bezeugt.*



Die Christen kannten sich besser mit dem Trockenanbau aus als mit dem Gemüseanbau, weshalb sie weiterhin die andalusischen **Getreidefelder** bestellten. Gemüse, Kräuter und Gewürze blieben weiterhin Bestandteil einiger Gerichte, die zunehmend gehaltvoller und schließlich zu **raffinierten Eintöpfen** wurden. Zu diesem Zeitpunkt kam eine weitere Zutat hinzu, die der andalusischen Küche ihren unverwechselbaren Stempel aufdrücken sollte: **das Schweinefleisch**. Aus der **traditionellen „Schweineschlachtung“** entstanden diejenigen Erzeugnisse, die später einzeln gegessen – eingemachte Schweinelende (marinierte, gebratene Schweinelende, in Tongefäßen konserviert), Würste, Marinaden – oder als Zutaten für Eintöpfe verwendet wurden.

Einmal im Jahr kamen Familie und Nachbarn zusammen, um ein oder mehrere Schweine zu schlachten, ein von allen sehnelich erwartetes gesellschaftliches Ereignis. Die **Schlachtung** war eine Notwendigkeit, um sich mit Fleisch und Wurst zu versorgen, kalorienhaltige Lebensmittel, die die Familien dringend benötigten, nachdem sie sich bei der Feldarbeit den ganzen Tag über körperlich verausgabt hatten. Am Schlachttag wurde der Schlachter gerufen, der die Schlachtung des Tieres vornahm. In der Regel aß man an diesem Tag zu Mittag Kartoffeln mit Innereien und am Nachmittag wurde die **Blutwurst** hergestellt. Am darauffolgenden Tag wurden **Bratwürste und Grieben** zubereitet. Außerdem wurde die Marinade für die **Schweinelende** angesetzt, die anschließend in Schmalz eingelegt in Tongefäßen aufbewahrt wurde. In den kalten Monaten wurden die Würste auf dem Dachboden (dem kältesten und höchstgelegenen Bereich der Häuser) bei offenem Fenster aufbewahrt, die mit Metallgittern vor Insekten geschützt waren. So wurden die Würste luftgetrocknet, damit sie nicht verderben.



Im Mittelalter waren durch die Verschmelzung von manchmal gegensätzlichen Kulturen und Bräuchen **Küche und Religion** nur schwer miteinander in Einklang zu bringen. Während der Fastenzeit waren die Christen dazu angehalten, kein Fleisch zu verzehren, wohingegen an Jom Kippur (dem jüdischen Versöhnungstag) nur ungesäuerte Lebensmittel verzehrt werden durften, da der Sabbat und das Pessachfest die wichtigsten Feierlichkeiten der Juden waren. Schließlich kamen bei den Moslems zusätzlich zum permanenten Alkohol- und Schweinefleischverbot noch die speziellen Verbote während des Fastenmonats Ramadan hinzu.

Mit der **Entdeckung von Amerika** bereicherten neue Aromen den traditionellen Speisezettel der andalusischen Küche. Von seinen Expeditionen brachte **Kolumbus** damals im mittelalterlichen Europa **unbekannte Lebensmittel** mit, die allmählich von der iberischen Halbinsel aus Verbreitung in der restlichen Welt fanden. Kolumbus und seine Mannschaft führten eine Vielzahl an Pflanzen in Europa ein, wie beispielsweise **Mais und Kartoffeln** (die in ihren Herkunftsländern von den wohlhabenderen Schichten gering geschätzt wurde), Paprika (aus der das **Paprikapulver** hergestellt

## Essen und Feiern

*Die Andalusier legen bei Festen in der Regel großen Wert auf eine gute Küche. Das geht sogar so weit, dass extra für Festtage spezielle Gerichte zubereitet werden, die bisweilen sogar dem Fest seinen Namen geben. Kurz vor **Weihnachten** kommen typischerweise Marzipangebäck, Schmalzgebäck, Sandgebäck, Blätterteiggebäck oder Weinkringel auf den Tisch, gelegentlich abgerundet mit einem Gläschen Anisschnaps. Die Nuss-, Mandel- oder Nugathonigtafeln von Cádiz, das Weihnachtsgebäck von Estepa in der Provinz Sevilla, von Rute in der Provinz Córdoba oder von Antequera in der Provinz Málaga sowie die Kringel und das Mandelgebäck von Huelva in der Provinz Jaén runden das umfangreiche Angebot an für die Weihnachtstage typischen Süßspeisen ab. Zu **Allerheiligen** werden die berühmten gefüllten Marzipanröllchen zubereitet und in der **Johannisnacht** genießt man an der andalusischen Küste die traditionellen **Sardinen auf Spießen**. In **San Marcos** wird auf dem Land traditionell mit **Eierschnecken** gefeiert, wobei es sich um Brot mit gekochten Eiern handelt, in unterschiedlichen Variationen, je nach Herkunftsort. Ganz typische Süßspeisen für die **Karwoche** sind die sogenannten **Pestiños**, in Honig getauchtes Ölgebäck (**SIEHE REZEPTE, S. 285**), die **Torrijas** und die **Pínonates**. An diesen christlichen Fastentagen werden Fleischgerichte abgesetzt und Gerichte mit Fisch wie dem **Kabeljau** rücken besonders in den Mittelpunkt.*

wurde, ein unentbehrliches Gewürz in vielen der regionalen Gerichte) und die **Tomate**. Der Anbau war einfach und die Pflanzen gediehen großartig und – noch wichtiger – die Erntezyklen waren kurz, vom Frühjahr bis zum Herbst, was bedeutete, dass der Ernährungsbedarf der Bevölkerung größtenteils befriedigt werden konnte. Weitere bedeutende Neuheiten waren **Bohnen, Kaktusfeigen, Süßkartoffeln, Kakao, Tabak, Vanille, Erdnüsse** und **exotische Früchte** wie Ananas, Cherimoya, Avocado, Papaya und Mango.

## KULINARISCHE AVANTGARDE

Die unterschiedlichen kulinarischen Richtungen näherten sich allmählich einander an, vermischten sich und brachten eine



traditionelle Küche hervor, mit Gerichten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und die heute **große landestypische Kochkunst** sind. In den letzten Jahren hat sich die andalusische Küche weltweit als **Botschafterin unserer Region** etabliert. Die qualitativ hochwertigen, ausgezeichneten Produkte finden sich heute auf den anspruchsvollsten Speisekarten wieder dank dezidierter **Innovationen und Modernisierungen** sowie dank der Förderung der **mediterranen Küche**, ein Vorzeigebeispiel für reichhaltige und gesunde Ernährung.

Mit dem 21. Jahrhundert hat sich die spanische Küche an die Weltspitze gestellt. An diesem Phänomen waren die **andalusischen Maitres de Cuisine** nicht ganz unbeteiligt mit ihrer **neuen Autorenküche**, die aus ihren Speisen ein Fest für die Sinne machen möchte, indem sie **Erzeugnisse aus der Region** verwendet und sich **ausgeklügelter Methoden**, umfangreicher **Recherche** und großem **Einfallsreichtum** bedient. Zu den mit den renommierten **Guide Michelin**-Sternen ausgezeichneten Küchenmeistern zählen **Ángel León** aus Cádiz (Nationaler Gastronomiepreis) und Mauro Barreiro, **Dani García**, **Diego del Río**, **José Carlos García** und **Alejandro Sánchez** aus Málaga, **Julio Fernández** aus Sevilla und **Kisko García** aus Córdoba. Zu ihnen gesellen sich viele weitere andalusische Köche, die für die **Zukunft der Haute Cuisine** dieser Region stehen, wie José Álvarez, Willy Moya, Joaquín Liria, Mauro Barreiro, Celia Jiménez, Juan José Ruiz, Xanty Elías, Montserrat de la Torre, Manu Jara, Sergio Fernández, Curro Sánchez, Mario Ríos, Gonzalo Jurado und Juan Andrés Morilla.



## /01.2. DIE MEDITERRANE KÜCHE

*Die mediterran geprägte Gastronomie zeichnet sich durch die exzellente Qualität ihrer Zutaten aus dem Meer oder den weitreichenden Anbaugebieten aus, weshalb sie als auch als Quelle für gesunde Ernährung gilt.*

Hülsenfrüchte, frisches Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch bilden die Basis einer zunehmend raffinierten andalusischen Küche, aus der das **Olivenöl** nicht wegzudenken ist. Die andalusische Küche, die durch ihre Einfachheit, ihre naturbelassenen Produkte sowie die Vielfalt und Reichhaltigkeit ihrer Gerichte besticht, entspricht dem Ideal der weithin bekannten **mediterranen Küche**, die 2010 in die Liste des **immateriellen Kulturerbes der Menschheit** mit einer gemeinsamen Herkunftsbezeichnung für Spanien, Griechenland, Italien und Marokko aufgenommen wurde. Diese Auszeichnung ist eine Anerkennung für die Bräuche und Traditionen im Umgang mit Lebensmitteln aus unserem mediterranen Raum und für die gute Verwendung derselben.

Zu den **wichtigsten Merkmalen** dieser Ernährung zählt der Verzehr von vielen pflanzlichen Lebensmitteln (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Trockenfrüchte), Brot und anderem Getreide (wobei Weizen das Grundnahrungsmittel bildet), Olivenöl als wichtigstem Fett und Essig sowie der regelmäßige Verzehr von Fisch, Fleisch, Milchprodukten und Wein in mäßigen Mengen. Da diese Ernährung für den Körper sehr zuträglich ist, werden die Vorteile derselben von renommierten Fachzeitschriften und wissenschaftlichen Verbänden als **Schutz** vor zahlreichen Krankheiten anerkannt.

Das **native Olivenöl extra**, eine Kostbarkeit, die über die Jahrhunderte hinweg den regionalen Gerichten ein einzigartiges Aroma verliehen hat, ist reich an Vitamin E, Beta-Carotin und einfach ungesättigten Fettsäuren, was ihm herzschützende Eigenschaften verleiht und sich positiv auf den Cholesterinspiegel im Blut auswirkt. Es ist kaum anfällig für Oxidation, weshalb seine Eigenschaften als Nährstoff und Lebensmittel erhalten bleiben, selbst wenn es beim Kochen erhitzt wird.

**Obst und Gemüse** sind die Hauptlieferanten von Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen in der andalusischen Küche und führen dem Körper gleichzeitig einen hohen Wasseranteil zu. Dank ihres hohen Gehalts an Antioxidantien und Ballaststoffen können sie unter anderem zur Prävention einiger kardiovaskulärer Erkrankungen und einiger Krebsarten beitragen. Bevorzugt sollte die Ernährung nach dem Saisonkalender zusammengestellt werden, um so das volle Aroma sowie die reichhaltige Nährstoffzufuhr zu nutzen.

Der tägliche Verzehr von kohlenhydratreichen Lebensmitteln wie **Nudeln, Reis und Getreide** ist unverzichtbar, da diese Produkte einen Großteil der notwendigen Energie für die täglichen Aktivitäten liefern. Was die Ernährungsbilanz betrifft, so sind **Milchprodukte** ausgezeichnete Lieferanten von biologisch hochwertigen Proteinen, Mineralien und Vitaminen.

**Fleisch** enthält Protein, Eisen und tierisches Fett in unterschiedlichen Mengen. Empfehlenswert ist der Verzehr kleiner Mengen, vorzugsweise von magerem Fleisch, sowie als Zutat zu Gerichten auf Gemüse- und Getreidebasis. Der eingesalzte und luftgetrocknete **Rohschinken** ist ein **gänzlich naturbelassenes Lebensmittel**, dem weder Farb- noch Konservierungsstoffe zugesetzt werden und gilt als wichtiger **Eiweißlieferant**.

**Fisch**, insbesondere fetter Seefisch, hat Eigenschaften, die denen von Ölen pflanzlicher Herkunft stark ähneln und denen eine Schutzwirkung gegen kardiovaskuläre Erkrankungen zugeschrieben wird. **Eier** enthalten qualitativ hochwertiges Eiweiß und Fett sowie viele Vitamine und Mineralstoffe, die sie zu einem sehr reichhaltigen Lebensmittel und einer guten Alternative zu Fleisch und Fisch machen.

Zu guter Letzt ist **Wasser** ein grundlegender Bestandteil unserer Küche und Wein ist ein traditionelles Lebensmittel der mediterranen Küche, der sich positiv auf die Gesundheit auswirken kann, wenn er in Maßen und im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung genossen wird.

### *Europäisches Institut für mediterrane Ernährungsweise*

*Seit seiner Gründung im Jahre 1999 hat sich das Institut als eine Einrichtung des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ländliche Entwicklung etabliert, die die mediterrane Ernährungsweise und die andalusischen Erzeugnisse als Garanten für Gesundheit, Qualität und Tradition in der Ernährung fördert.*





**GESCHÜTZTE  
GEOGRAFISCHE ANGABE  
(G.G.A. - IGP)**

Um diese Auszeichnung zu erhalten, müssen nicht alle Verarbeitungsstufen der Lebensmittel im jeweiligen geografischen Gebiet stattfinden. Hier richtet sich der Schutz des geografischen Namens, der das Produkt kennzeichnet, nach dem Ansehen des Produkts oder nach anderen mit dessen Herkunft verbundenen Besonderheiten.

**GARANTIRT  
TRADITIONELLE  
SPEZIALITÄT  
(G.T.S. - ETG)**

Bezeichnung zum Schutz von Lebensmitteln mit Unterscheidungsmerkmalen, deren Herstellungsverfahren oder Ausgangsstoffe auf Traditionen beruhen.

## /01.3. MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG

*Andalusien verfügt über zahlreiche Gütesiegel für typische Erzeugnisse wie iberischen Schinken, Öl, Essig und Wein – Produkte, die die großen Botschafter unserer Küche verkörpern.*

Eine der Besonderheiten der andalusischen Küche ist, dass sie eine **Produktküche** ist, das Ergebnis qualitativ erstklassiger Zutaten, die den vielseitigen Regionen und dem hiesigen Klima zu verdanken sind. Das erklärt auch, warum viele andalusische Erzeugnisse über **Zertifizierungen und Gütesiegel** verfügen und von den jeweiligen Aufsichtsbehörden kontrolliert werden – garantierte Qualität für den Verbraucher.

Die Gütesiegel werden in der Europäischen Union in drei Kategorien vergeben, für Weine, Spirituosen sowie für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel. Zu den verschiedenen gegenwärtigen Qualitätsbezeichnungen gehören solche, die geografische Angaben schützen (**Herkunftsbezeichnung und geografische Angabe**), die **garantiert traditionellen Spezialitäten** sowie die **Ökologische Produktion** und die **Integrierte Produktion**, Bezeichnungen, die auf die Verwendung eines umweltverträglichen Herstellungssystems hinweisen.

Die Weine verdienen besondere Erwähnung, da die europäischen Qualitätsbezeichnungen (DOP und IGP) in Spanien neben anderen Klassifikationen nationaler und andalusischer Schutzbezeichnungen bestehen, wonach zwischen 4 verschiedenen Qualitätsstufen unterschieden werden kann:

- **Qualitätswein mit geografischer Angabe**
- **Herkunftsbezeichnung (DO)**
- **Qualifizierte Herkunftsbezeichnung**
- **Vino de Pago (VP)** (höchste Klassifizierung nach spanischem Weinrecht)

Die Bezeichnung IGP wird landesweit für die entsprechenden **Regionalweine** benutzt. Spirituosen wiederum unterliegen einer eigenen EU-Bestimmung, die ihre Anerkennung durch eine **geografische Angabe (IGBE)** ermöglicht.

Seitdem 2001 das Gütesiegel **zertifizierte Qualität** für landwirtschaftliche Erzeugnisse durch die Regionalregierung Andalusiens ins Leben gerufen wurde, können die durch eines dieser Gütesiegel geschützten Lebensmittel und Getränke das andalusische Siegel verwenden, das die Besonderheit dieser Erzeugnisse anerkennt, die einige zusätzliche oder strengere als die vorgeschriebenen Qualitätskriterien erfüllen.

**GESCHÜTZTE  
HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN  
(DOP)**

Unter diese Bezeichnung fallen Qualitätsprodukte, deren Herstellungsverfahren von Anfang bis Ende – von der Erzeugung der Ausgangsstoffe über die Verarbeitung bis hin zur Fertigstellung im jeweiligen geografischen Gebiet – im Sinne der entsprechenden Kriterien erfolgt.



## III DER OLIVENBAUM: ÖL UND OLIVEN

Dieses Element verleiht der andalusischen Küche **Persönlichkeit und Charakter** und ist außerdem ein wichtiger Bestandteil der **Mediterranen Ernährung**. Nirgends auf der Welt wachsen mehr Olivenbäume oder werden mehr so gute Native Olivenöle Extra hergestellt wie in dieser Gegend. Gegenwärtig produziert die Autonome Gemeinschaft mehr als **80 Prozent des spanischen nativen Olivenöls** und etwa ein Drittel des nativen Olivenöls weltweit.

Der Herstellungsprozess dieses flüssigen Goldes ist **natürlich** und ohne chemische Behandlung oder Zusatzstoffe. Es werden einzig und allein andalusische **Olivensorten** wie Picual, Hojiblanca, Picuda, Lechín, Verdial de Cádiz, Verdial de Huévar, Lucio oder Nevadillo de Granada verwendet, obwohl auch die nicht andalusische Sorte la Arbequina in dieser Gegend ideal wächst und ein hochwertiges Olivenöl produziert. Diese geschützten nativen Olivenöle Extra haben eine gelb-grünliche bis grünlich-goldene **Farbe** und einen **fruchtigen Geschmack**, der die jeweilige Olivensorte charakterisiert.

Die Vielfalt und Varietät der andalusischen Öle spiegelt sich in der Anerkennung der **13 geschützten Herkunftsbezeichnungen** wider, von denen jede ihre Eigenheiten hat. Der Bezug zu den Provinzen ist der folgende: Cádiz ('Sierra de Cádiz'); Córdoba ('Baena', 'Montoro-Adamuz', 'Priego de Córdoba' und 'Aceite de Lucena'); Granada ('Poniente de Granada' und 'Montes de Granada'); Jaén ('Sierra de Cazorla', 'Sierra Mágina', 'Sierra de Segura'); in Málaga ('Antequera'); und in Sevilla ('Estepa').

Die unumstrittene Qualität der in Andalusien geernteten Olive, sowohl für die Herstellung des nativen Olivenöl Extra als auch als zubereiteter Snack, hat dafür gesorgt, dass sie **auf der ganzen Welt sehr geschätzt** wird. Außerdem ist sie ein wirtschaftlich und gesellschaftlich bedeutsames Produkt in der Region, denn hier befindet sich der Großteil der Verarbeitungs- und Verpackungsindustrie dieser Frucht, in den sevillanischen Ortschaften **Dos Hermanas, Morón de la Frontera und el Arahál**, die weltweit größten Hersteller der Manzanilla- oder Gordal-Olive.



Zu der **Herkunftsbezeichnung 'Aceituna Aloreña de Málaga'**, einer authentischen Tafelolive aus dem Landkreis Valle del Guadalhorce, kommt die **'Aceituna Sevillana'** hinzu, deren **geschützte geografische Angabe** bereits beantragt wurde und in Arbeit ist. Diese würde grüne Manzanilla- und Gordal-Tafeloliven der Kategorien „extra“ oder „erstklassig“ schützen, die in der gesamten Provinz Sevilla (105 Gemeinden) und in elf Ortschaften der Provinz Huelva (Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor und Villarrasa) produziert und verarbeitet werden.

## III DER OBSTGARTEN ANDALUSIENS

**Obst und Gemüse** sind seit den Zeiten von al-Ándalus grundlegende Produkte der andalusischen Küche und ein Hauptpfeiler der sogenannten **mediterranen Küche**. Sie können auf verschiedene Arten verspeist werden, in Salaten mit andalusischem Nativem Olivenöl Extra und Essig, als Beilage zu Fleisch und Fisch oder anderweitig verarbeitet wie im **Gazpacho** und im **Salmorejo Cordobés** (**SIEHE REZEPTE, S. 270**).



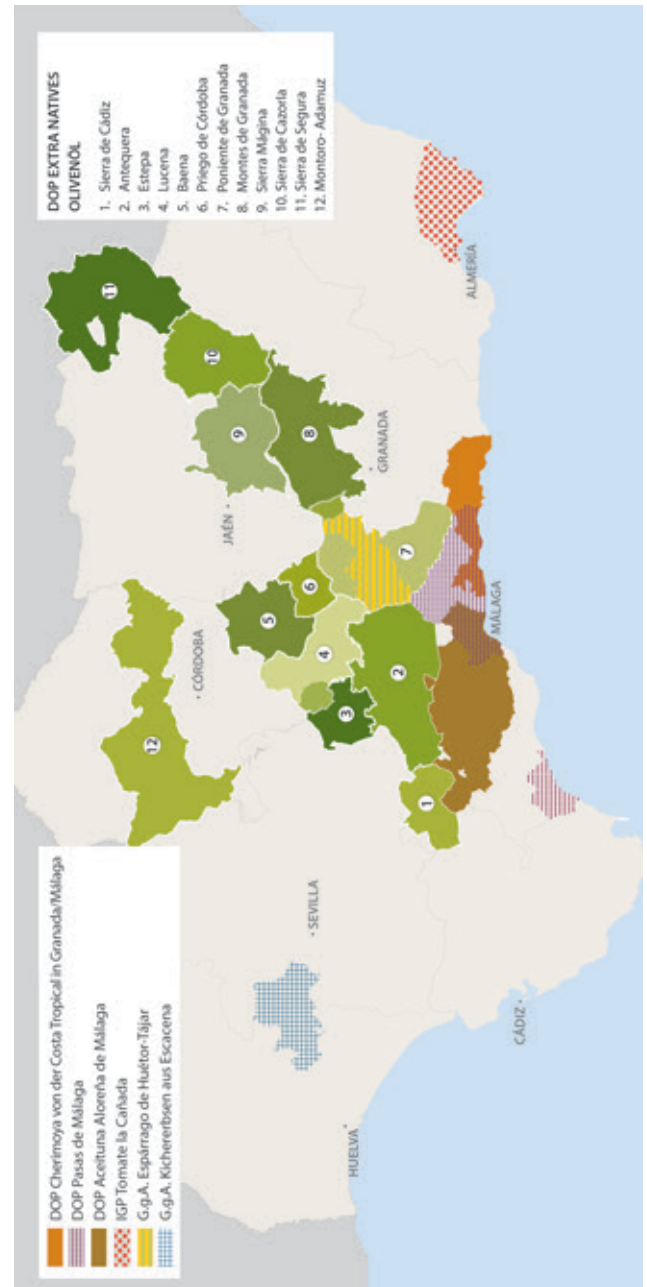


Andalusien verfügt über die Früchte eines Agrarsektors, der es geschafft hat, sich an die neuen Forderungen der Märkte anzupassen und modernisiert und zur Reichtumsquelle für viele ländliche Gebiete zu werden. In den letzten Jahren wurde viel dafür getan, die Qualität der Produktion durch diverse **Zertifizierungssysteme** wie dem kontrollierten Anbau, der ökologischen Landwirtschaft oder der integrierten Produktion gewährleistet.

In **Almería** werden Paprika, Gurken, grüne Bohnen, Zucchini, Auberginen und natürlich die **Tomate La Cañada** angebaut, die erste und einzige mit **geschützter geografischer Angabe** in Spanien. Die besonderen Klima- und Geländebedingungen der Felder von La Cañada machen dieses Gebiet in der Nähe des Naturparks Parque Natural Cabo de Gata Níjar zum Produktionszentrum einer Tomate von außergewöhnlicher Qualität, die von den anspruchsvollsten Märkten anerkannt wird. In **Cádiz** werden Artischocken (**SIEHE REZEPTE, S. 278**) und Kohl gekocht, auf den Feldern im Inneren der Provinz wachsen wilde Gemüsesorten wie der bekannte **Spargel von Alcalá del Valle**, die Spanischen Golddisteln oder Pilze wie der **Chantarella**, den man in Los Alcornocales findet.

In den Flussauen des Guadalquivir und seiner Nebenflüsse in **Córdoba** gibt es viele Obstbäume, vor allem die **Orangebäume** von Palma, das **Quittenbrot aus Puente Genil** und die Almodóvar-Pfirsiche des Flusses. **Huelva** bietet uns seine leckeren **Erdbeeren** (diese Provinz ist nach Kalifornien die zweitgrößte Hochburg der Produktion), Maronen und eine Fülle an **Pilzen** in der **Sierra de Arcena**. Der Obstgarten von **Jaén** verfügt nicht nur über viele Gemüsesorten; er produziert auch verschiedene Früchte, von denen manche sehr hoch angesehen sind: **Melonen aus Grañena**, die **Kirschen aus Castillo de Locubín**, die Pfirsiche aus Alcaudete, die Feigen aus Quesada und andere.

In **Granada**, vor allem in den Flussauen, werden Artischocken, Zwiebeln, Salat, Cherrytomaten und der **'Espárrago de Huétor-Tájar'** (ggA) angebaut, ein grün-violetter Spargel, der dem wilden Spargel ähnelt und seit Jahrhunderten im Gebiet Poniente Granadino geerntet und außer in Huétor Tájar auch in Loja, Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda



Native Olivenöl Extra und Gartenbauerzeugnisse von Andalusien mit DOP- und IGP



de Zafayona und Íllora gepflanzt wird. Die Küste von Granada und Málaga ist ihrerseits bekannt für die subtropischen Anbauten, vor allem durch die **Herkunftsbezeichnung Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga**, die die Cherimoyas auf einem Küstenstreifen von etwa 100 Kilometern umfasst, auf dem dank des Klimas auch **Mangos und Avocados** wachsen. Dieses Qualitätszeugnis umfasst sowohl die Gemeinden Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guajáres, Molvízar, Ítrabo, Salobreña, Otívar, Lentejé, Jete und Almuñécar in Granada als auch Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo und Vélez-Málaga in der Provinz Málaga. **Sevilla** ist die Hauptproduktionsstätte Andalusiens für Zitrusfrüchte, Pfirsiche und Tomaten (wie die außergewöhnliche **Tomate de Los Palacios**) zu Industriezwecken, zu erwähnen sind auch die Pilze der Sierra Norte.



### **Rosinen aus Málaga**

Diese **Herkunftsbezeichnung** schützt die sonnengereiften Rosinen der Sorten **Moscatel de Málaga** oder **Moscatel de Alejandria**, die im Landkreis **Axarquía** oder im Gebiet **Manilva** geerntet und getrocknet werden.

## ■ BERGLAND UND WEIDEN: DER IBERISCHE SCHINKEN

Der Rohschinken ist ein **traditionelles andalusisches Produkt**, ein Highlight der spanischen Küche und eines ihrer **identitätsstiftenden Merkmale** weltweit. In den letzten Jahren hat er Grenzen überquert und wird in immer mehr Ländern von immer mehr Personen verspeist und geschätzt.

Bis dieser geschätzte Schinken auf dem Tisch landet, ist es ein langer Weg von mehreren Jahren, der mit der **Aufzucht auf der Weide** beginnt und in der Trocknung und Reifung des Schinkens gipfelt. Das **Produktions- oder Mastgebiet der iberischen Schweine** ist beschränkt auf Weiden mit Stein-, Kork- und Bergeichen der Provinzen Badajoz und Cáceres in Extremadura und **Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz und Málaga** in Andalusien. Das **Weideland**, ein einzigartiges Ökosystem im Südosten Spaniens, das 10% des andalusischen Gebiets einnimmt, bietet dem Schwein Nahrung, hauptsächlich **Eicheln**, Kräuter und Stoppelfeldacker, die ausschlaggebend für die **Fettzusammensetzung** des Schinkens und Vorderschinkens sind.

Das Zusammenspiel von natürlicher Umgebung, Ernährung, seinem Umgang mit uneingeschränkter Freiheit und der Tradition in der Herstellung von iberischem Schinken und Vorderschinken verleihen diesem Produkt seine Einzigartigkeit, das mit der geschützten Herkunftsbezeichnung **'Jamón de Huelva'**, die die Herkunft und die Qualität des Schinkens und Vorderschinkens zertifiziert, der in den 31 Dörfern der Sierra de Aracena und Picos de Aroche hergestellt wird, von denen vor allem **Aracena, Aroche, Corteconcepción, Cortegana, Cumbres Mayores, Jabugo** und Santa Olalla del Cala herausragen, wo sich die Weinkellereien der Herkunftsbezeichnung befinden, und die geschützte Herkunftsbezeichnung **'Los Pedroches'**, deren Bereich etwa 300000 Hektar Weideland in 32 Gemeinden der Provinz Córdoba umfasst.

Vervollständigt werden die Unterscheidungsmerkmale des Produkts durch **zwei geschützte geografische Angaben** des gereiften Schinkens in bestimmten Bereichen der Provinzen Granada und Almería, die **g.g.A. 'Jamón de Trevélez'** (zu der die Orte Trevélez, Juviles,



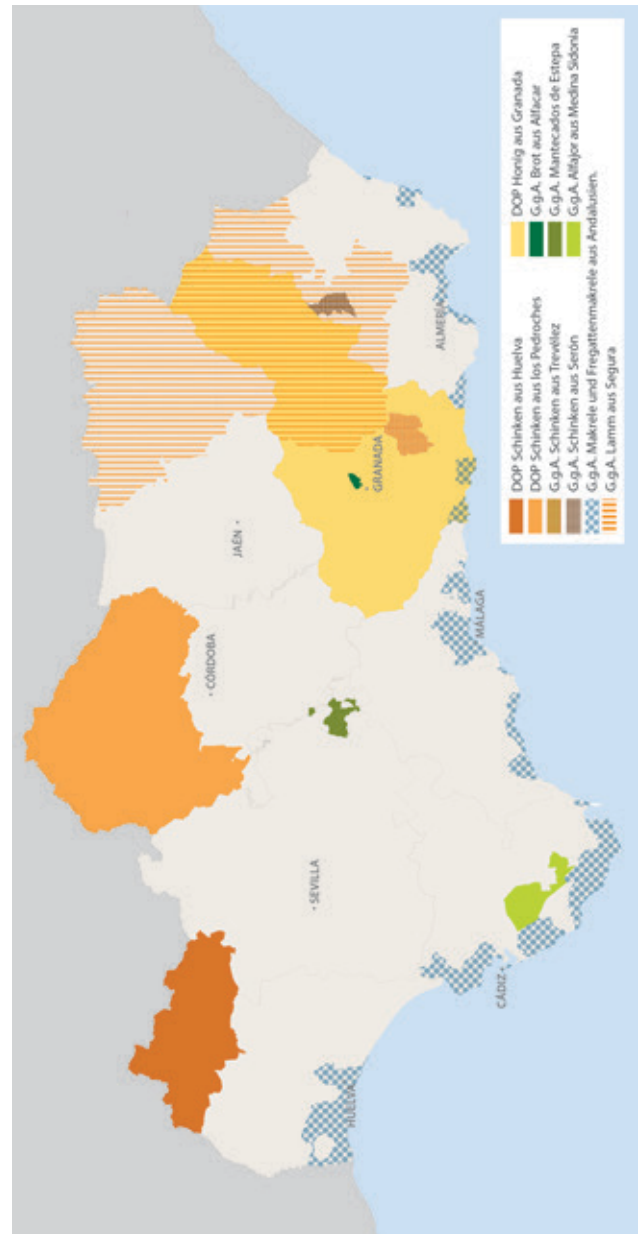


Busquístar, Pórtugos, La Tahá, Bubión, Capileira und Bérchules gehören) und die g.g.A. ‚Jamón de Serón‘, die den exklusiv in Serón in Almería hergestellten gereiften Schinken schützt, und durch eine garantiert traditionelle Spezialität, die ETG ‚Jamón Serrano‘, deren Herstellungsprozess die traditionelle Methode wiedergibt, vom Einsalzen, das für die Konservierung notwendig ist, bis zur Reifung-Trocknung, bei der der Schinken seinen charakteristischen Geschmack und sein Aroma erlangt.

### G.g.A. „Lamm aus Segura“



*Es wird in fünf Provinzen unter dem Einfluss des Berglandes von Segura und La Sagra aufgezogen: Granada, Almería, Jaén, Albacete y Murcia. Die typischen Eigenschaften des rosafarbenen, zarten und saftigen Fleisches und besonders der kaum vorhandene Geruch und Geschmack nach Lammfett, der eigentlich typisch ist, unterscheiden dieses Lamm von anderen und machen es einzigartig. Dazu trägt natürlich auch die aus Rasse- und Zuchtgründen im Muskel auftretende Fettverkrustung bei.*



Herkunftsbezeichnung und g.g.A. aus Andalusien

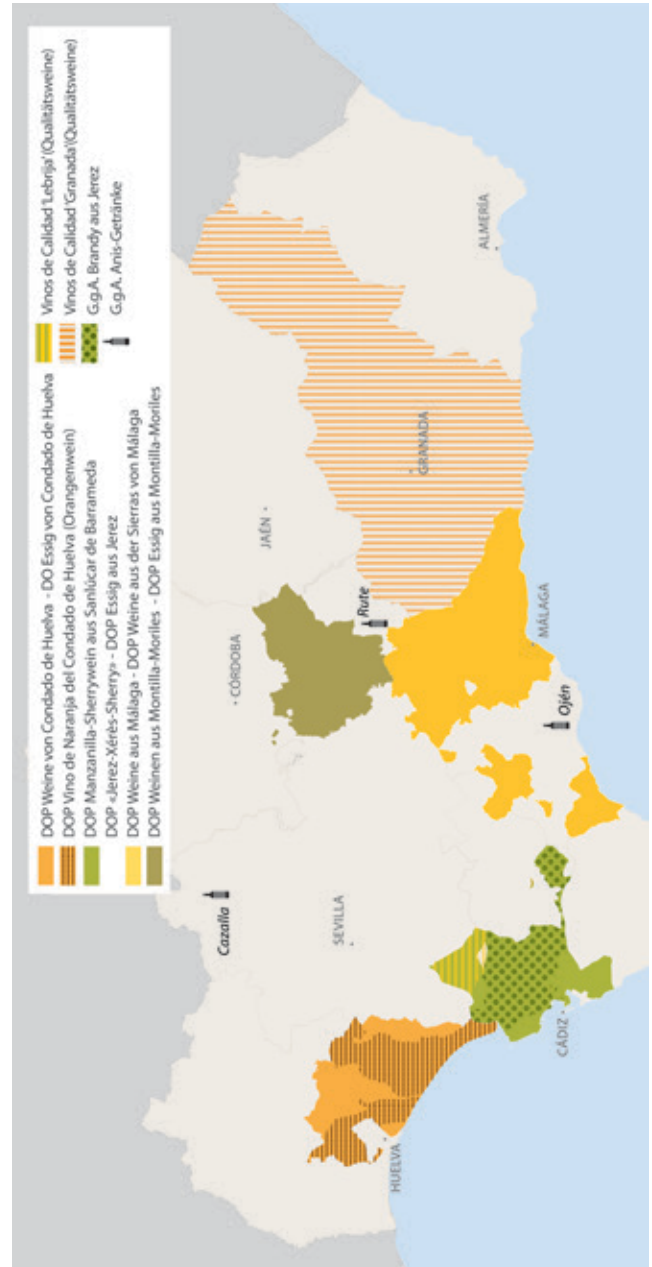


## WEIN UND ESSIG

Mehr als **100 Millionen Liter** der Wein- und Mostproduktion auf einer **Weinstockfläche** von etwa **25.000 ha**, die Exporte von mehr als 50 Millionen Litern im Wert von fast 120 Millionen Euro erreichen, spiegeln die Bedeutung des Weines in Andalusien wider. Ein bezeichnender Sektor für das **Bild unserer Region** in Spanien und in der Welt, mit international anerkannten **großen Marken**, die sich in letzter Zeit immer mehr in **Familienunternehmen und -weinkellereien** integrieren, die sich mit ihren hochwertigen Produkten auf **neuen Märkten** in den USA, China, Russland, Korea, den nordischen und osteuropäischen Ländern etablieren.

Andalusien besitzt eine **tausendjährige Weinbau- und Weinherstellungstradition**, die auf die ersten ansässigen Zivilisationen in dieser Region zurückgeht. Bereits vor 2000 Jahren war die **Baetica** (die das heutige Andalusien umfasste) in der Weinproduktion die führende Provinz des römischen Reiches. Sowohl das **typisch mediterrane Klima** mit unregelmäßigen Niederschlägen, milden Wintern und heißen trockenen Sommern als auch die **Orographie** und die strategisch gute Position zwischen zwei Meeren (was sowohl atlantische als auch mediterrane Einflüsse auf die Traube mit sich bringt) sind ideal für die Produktion von einzigartigen hochwertigen Qualitätsweinen. Dieses Ansehen führte zur Anerkennung des Gütesiegels anhand von **sieben geschützten Herkunftsbezeichnungen, zwei Qualitätsweinen mit geografischer Angabe und 16 Weine mit geschützter geografischer Angabe**, die sogenannten Vinos de la Tierra, die in mehreren Provinzen vertrieben werden.

Das traditionellste Weinreifungssystem in Andalusien ist das sogenannte **criaderas y soleras**-System, das auch für die Essigherstellung verwendet wird. Dieses Verfahren, das bereits zum Kulturerbe Andalusiens gehört, wird hauptsächlich für die Weinreifung



Herkunftsbezeichnung Vinos y vinagres de Andalucía



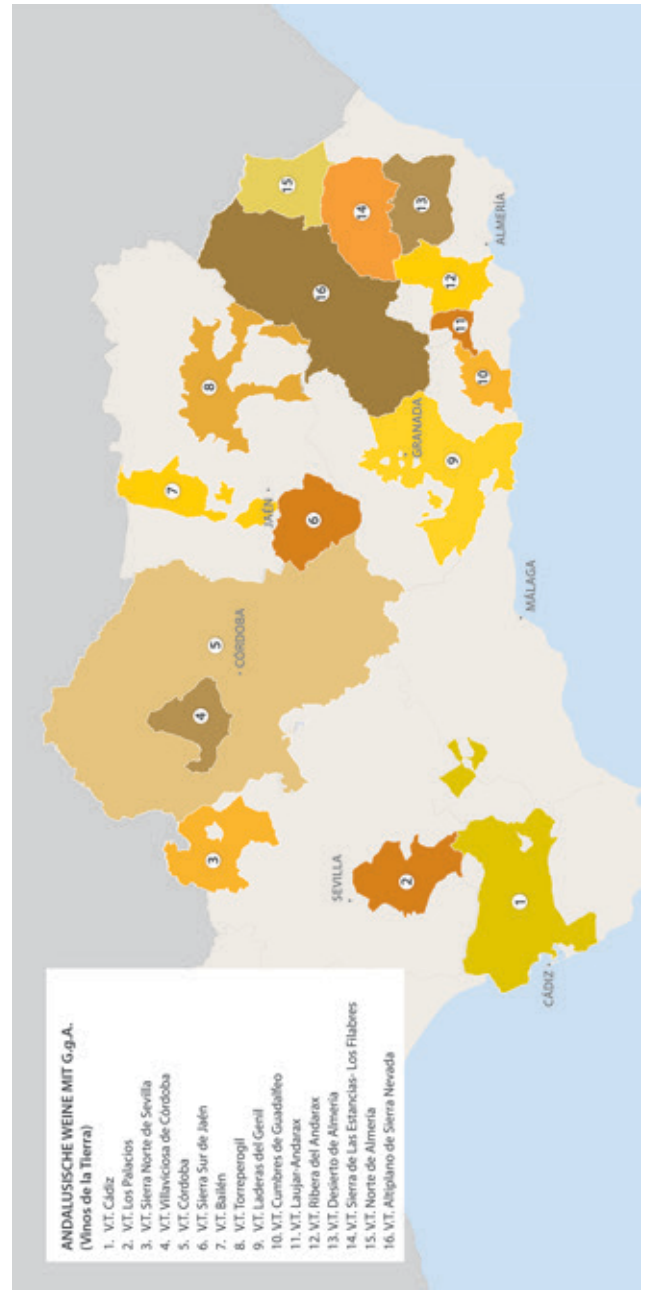
von Likörweinen (Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Condado Viejo und andere) in allen Herkunftsbezeichnungen Andalusiens verwendet. Diese Likörweine sind einzigartig und werden nirgendwo anders auf der Welt hergestellt.

Die Herkunftsbezeichnungen des andalusischen Weines, deren Produktion 70% der andalusischen Weinstöcke für die Weinbereitung in Anspruch nimmt, sind in der Provinz Huelva ‚Condado de Huelva‘ und ‚Vino Naranja del Condado de Huelva‘ (die erste für aromatisierten Wein in Spanien), ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘, beide aus Cádiz, ‚Málaga‘, ‚Sierras de Málaga‘ und ‚Montilla- Moriles‘ (Córdoba). Hinzu kommen zwei Qualitätsweine mit der geografischen Angabe: ‚Granada‘ y ‚Lebrija‘.



### Spirituosen

Andalusien verfügt über eine lange Tradition in der Herstellung hochwertiger Spirituosen. Dies ist bei der Herstellung des Brandy der Fall, der aus Branntwein gewonnen wird und seine **eigene g.g.A. ‚Brandy de Jerez‘ besitzt**. Die Europäische Spirituosenverordnung nimmt drei weitere andalusische geografische Angaben auf: **Anisschnäpse aus ‚Cazalla‘, ‚Ojén‘ und ‚Rute‘**



Regionalweine aus Andalusien



In den letzten Jahrzehnten hat Andalusien sein Potenzial in der Herstellung **anderer Arten von Weinen** unter Beweis gestellt, deren Produktion lange unbekannt war, wie zum Beispiel **Rotweine**, von denen viele der **g.g.A. Vinos de la Tierra** angehören: ‚Altiplano de Sierra Nevada‘, ‚Bailén‘, ‚Cádiz‘, ‚Córdoba‘, ‚Cumbres del Guadalfeo‘, ‚Desierto de Almería‘, ‚Laderas del Genil‘, ‚Laújar-Alpujarra‘, ‚Los Palacios‘, ‚Norte de Almería‘, ‚Ribera del Andarax‘, ‚Sierra Norte de Sevilla‘, ‚Sierra Sur de Jaén‘, ‚Sierra de las Estancias y Los Filabres‘, ‚Torreperogil‘ und ‚Villaviciosa de Córdoba‘.

Untrennbar mit der Geschichte des Weines verbunden ist der **Essig**, der zuerst als Unfall in der Weinbereitung entstand und dann zu einem ganz eigenen weltweit geschätzten Produkt wurde, das in der Küche zahlreiche Anwendung findet. Auch der Essig hat eigene Herkunftsbezeichnungen, die eng mit den Herkunftsbezeichnungen des Weines der gleichen geografischen Bezeichnung verbunden sind. Das geschützte geografische Gebiet bietet die Rohstoffe, die sie benötigen und mit denen sie die Aufsichtsstelle teilen: ‚Vinagre de Jerez‘, ‚Vinagre del Condado de Huelva‘ und ‚Vinagre de Montilla-Moriles‘.



## III BACKWAREN UND SÜSSSPEISEN

Wenn behauptet wird, dass es in Andalusien **an jeder Ecke gutes Brot gibt**, dann ist dies sicherlich nicht übertrieben. Bereits bei den Römern durfte Brot auf dem Tisch nicht fehlen und heute ist es ein wesentlicher Bestandteil der **mediterranen Küche**, da es aus Grundzutaten und ohne jegliches Fett zubereitet wird. In unserer Region, in der seit der Antike Weizen angebaut wird, finden wir von den beliebten **Molletes aus Antequera** (Málaga) bis zum Brot aus **Alcalá de Guadaíra** (Sevilla), das als „Das Bäckerdorf“ bekannt ist, ohne dabei das **‘Brot aus Alfacar‘** zu vergessen, das in den Ortschaften Alfacar und Víznar in der Provinz Granada hergestellt wird und seine eigene **geschützte geografische Angabe** besitzt.

Andalusien kann sich **mannigfaltiger Backwaren** mit einer langen Tradition rühmen, deren Rezepte von Generation zu Generation innerhalb großer Konditorfamilien weitergegeben wurden. Die vorzügliche Qualität, die die kunstvoll hergestellten andalusischen Süßwaren und Desserts sowie die hierfür verwendeten Zutaten auszeichnet, führten zu ihrer Anerkennung in Form der geschützten geografischen Angabe. Ein gutes Beispiel hierfür ist der **‘Alfajor aus Medina Sidonia‘**, eine **traditionelle arabische Süßspeise**, die in dieser Ortschaft der Provinz Cádiz seit dem 15. Jahrhundert bis zum heutigen Tag unter Einhaltung traditioneller Verfahren hergestellt wird und deren Zusammensetzung







dieselbe wie einst ist: reiner Bienenhonig, Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Semmelbrösel und Gewürze.

In Estepa (Sevilla) wird das Schmalzgebäck 'Mantecados de Estepa' seit über einem Jahrhundert hergestellt, eine Backware, die unter dem Weihnachtsgebäck eine Sonderstellung einnimmt genau wie das Schmalzgebäck **Polvorones aus Estepa**, die beide ihre Anerkennung als **geschützte geografische Angabe** durch die europäischen Gremien beantragt haben. Die garantiert traditionelle Spezialität **Ölgebäck aus Castilleja de la Cuesta** geht zurück auf eine typische Familientradition des Landkreises **Aljarafe** in der Provinz Sevilla, die ursprünglich zu den Osterfeierlichkeiten zubereitet und verzehrt wurde und mit deren Herstellung 1914 eine Frau aus Sevilla namens Inés Rosales begann und sie so aus dem Familienrezeptbuch in die Öffentlichkeit rückte. Ihre Bezeichnung drückt bereits aus, dass das native Olivenöl Extra unverzichtbarer Bestandteil ihrer Zusammensetzung (und mit einem Anteil von 28% darin vertreten) ist.

Ein seit den Zeiten von al-Ándalus eng mit andalusischen Backwaren und Süßspeisen verbundenes Produkt ist der **Honig**, der in Andalusien die **Herkunftsbezeichnung Honig aus Granada** trägt. Diese umfasst alle Gemeinden der Provinz, darunter insbesondere **Lanjarón** und **Ugijar**, wo die meisten Bienenstöcke der Provinz Granada anzutreffen sind. Die Herstellung von Honig hat seit vielen Jahrhunderten Tradition. Ibn Al-Jatib spricht davon in seiner *Beschreibung über das Königreich von Granada* (1313-1375) und im *Handwerksführer der Stadt Granada* (1752) fand er als „Bienenzüchter“ Erwähnung. Der wichtigste Umstand, der dem Honig aus Granada seine **besonderen Merkmale** verleiht, ist die in der Provinz **vorherrschende Flora**.

## III FISCHKONSERVEN

Bereits vor dreitausend Jahren widmeten sich die Phönizier und Tartesser der Fischerei und fingen Thunfisch, Makrelenthunfisch und Makrelen mit kleinen Netzen, rudimentären Einzäunungen und Angelhaken. In den zahlreichen Manufakturen, die entlang der gesamten Küste Andalusiens florierten, wie die der römischen Stadt **Baelo Claudia** (Tarifa - Cádiz) gelegene Manufaktur, wurden diese Fische verarbeitet. Daher ist die **Konservenherstellung** aus Fischprodukten, die aus einheimischen Beständen stammen, in Andalusien seit undenklichen Zeiten Teil einer **Tradition**, deren **handwerkliche Herstellungsverfahren** bis zum heutigen Tag erhalten geblieben sind. So wird die Haut der

Makrelen oder Makrelenthunfische von Hand abgezogen, ohne Einsatz chemischer Produkte, wodurch man ein qualitativ erstklassiges Produkt weiß-grülicher Färbung unter Beibehaltung aller Vorzüge erhält. Zum Einlegen wird ausschließlich Wasser mit Salz (mit einem Anteil von weniger als einem Prozent), Olivenöl oder Sonnenblumenöl verwendet.

Die Fischkonserven aus Makrelenthunfisch und Makrelen, die an der Küste Andalusiens verarbeitet werden, sind durch entsprechende Bezeichnungen geschützt, die ihre vortreffliche Qualität garantieren. Die geschützten geografischen Angaben '**Makrelen aus Andalusien**' und '**Makrelenthunfisch aus Andalusien**', die einzigen ihrer Art in Spanien, die in der Europäischen Union eingetragen sind, stehen für die Qualität dieser gesunden Konserven aus fettem Seefisch und sind Teil der vielfältigen Esskultur Andalusiens und der mediterranen Küche. Beide g.g.A. **gelten für die Verarbeitung im selben geografischen Gebiet** mit Ortschaften in fünf andalusischen Provinzen: **Almería** (Adra, Carboneras, Garrucha und Roquetas de Mar), **Cádiz** (Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Tarifa), **Granada** (Almúñecar und Motril), **Huelva** (Ayamonte, Cartaya, Huelva, Isla Cristina, Lepe, Palos de la Frontera und Punta Umbría) und **Málaga** (Estepona, Fuengirola, Málaga, Marbella und Vélez-Málaga).

Für den luftgetrockneten Thunfisch **Mojama aus Barbate** (Cádiz) und **Isla Cristina** (Huelva) wurde bei der Europäischen Kommission die Anerkennung als geschützte geografische Angabe beantragt. Den auf dem spanischen Markt als **Delikatesse** gehandelten edelsten Teil des Thunfisches, das Thunfischfilet, lässt man reifen und lufttrocknen oder in eigens hierzu ausgestatteten Tunneln trocknen. Erhältlich ist diese Delikatesse in auf landestypische Erzeugnisse spezialisierten Geschäften in bestimmten Gegenden Spaniens sowie in Gastronomiebetrieben.

## *Kichererbsen aus Escacena*



*Das Anbaugebiet der durch diese g.g.A. geschützten Hülsenfrüchte gehört zu insgesamt elf Gemeindebezirken, sechs davon in der Provinz Huelva (Escacena del Campo, Paterna del Campo, Manzanilla, Villalba del Alcor, La Palma del Condado und Villarrasa) und fünf in der Provinz Sevilla (Castilleja del Campo, Aznalcóllar, Sanlúcar la Mayor, Albaida del Aljarafe und Olivares). In diesen Gegenden ist besonders häufig eine bestimmte Bodenart anzutreffen, die dort als «Barros» bekannt ist. Typisch für diese Bodenart ist ihre Tiefe, ihr hoher Tongehalt, ihre große Wasserspeicherkapazität, ihr niedriger Stickstoff- und Phosphorgehalt sowie ihr hoher Kaliumgehalt. Diese spezifischen Bodenmerkmale stellen zusammen mit dem Einfluss des Meeres aufgrund der Nähe zur Küste und zum Nationalpark Coto de Doñana Faktoren dar, denen diese Kichererbsen ihre Weichheit, Cremigkeit und Feinheit verdanken, die sie so einzigartig machen.*



## /01.4. TOUR DURCH DIE TAPAS-BARS

*Auf einem Streifzug durch die Tapas-Bars lernt man nicht nur die Gastronomie und deren Eigenheiten (immer in Gesellschaft, im Stehen, in alten Tavernen...) näher kennen, sondern kann auch selbst die verschiedenen Spezialitäten unserer Küche verkosten und das zu einem wahrhaft günstigen Preis. Sie sind das Vermächtnis der überlieferten Rezepte und das natürliche Endprodukt unserer regionalen Landwirtschaft.*

Ein kulinarischer Brauch, der in Andalusien aufgrund des ganzjährig herrschend günstigen Klimas und des geselligen Charakters der Andalusier schon eingefleischte Tradition ist, ist die **Tapas**, eine Form der Verkostung von Gerichten aus der kulinarischen Vielfalt Andalusiens in **kleinen Häppchen**, die man in der Regel zu einem Bier oder einem guten Wein aus der Region verspeist. Tapas kann man nicht nur in den zahlreichen andalusischen **Bars**, Tavernen oder Kneipen genießen, sondern auch in den **Restaurants** der besten Köche Andalusiens, die angesichts ihrer großen Anziehungskraft und Beliebtheit keine Zeit verloren und sie auf ihre Speisekarten setzten, sowie in den sogenannten **Gastro-Bars**, die der Allgemeinheit die Haute Cuisine in Form von Autoren-Tapas zugänglich machen.

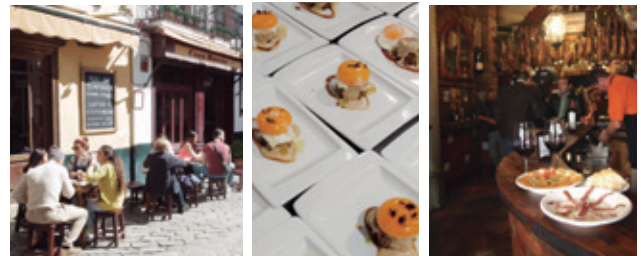
In allen diesen Lokalitäten werden Unmengen an kalten oder warmen, einfachen oder raffinierten, saisonalen, zu bestimmten Festen zubereiteten Tapas usw. angeboten. So gibt es sie in allen Variationen, von den klassischen Tafeloliven über Pommes frites oder Trockenfrüchte bis hin zu den ausgefeiltesten Tapas, die die Haute Cuisine in Miniaturform nachstellen. In manchen Regionen Andalusiens werden die Tapas **gratis** zum Getränk gereicht. Dies ist in den Provinzen **Almería, Granada und Jaén** der Fall. Normalerweise ist es der Kellner oder Eigentümer der Bar, der die Tapa aussucht und der Gast respektiert diese Auswahl, obwohl man manchmal auch von einer Liste aussuchen kann.

Jede Provinz Andalusiens hat ihre **eigenen spezifischen Tapas**. Selbstverständlich gibt es jedoch auch landestypische Tapas wie Kartoffelomelette, russischer Salat, Schinken, Käse... In **Almería** sind insbesondere die Migas mit Fleischeinlage, der frittierte Fisch und

natürlich die unvermeidlichen belegten Brötchen namens Cherigan hervorzuheben. Jaén wartet mit Arme-Leute-Kartoffeln, frittierten Saubohnen und dem Pipirrana-Salat auf (**SIEHE REZEPTE, S. 268**). In Cádiz genießt man **frittierten Fisch** sowie die ausgezeichneten Meeresfrüchte der Küste zusammen mit den hervorragenden Weinen der Provinz. Der **Salmorejo** (**SIEHE REZEPTE, S. 270**) und der Flamenquín (**SIEHE REZEPTE, S. 277**) erwarten uns in **Córdoba** und der **Ajoblanco** (**SIEHE REZEPTE, S. 266**) in **Málaga**, einer Region mit herrlichem Fisch und den typischen Sardinen auf Spießen. In **Huelva** sollte man auf keinen Fall die Garnelen, Kaisergranaten, Langusten und Purpurschnecken verpassen, ganz zu schweigen vom beliebten **Jabugo-Schinken**. In der Küche **Granadas** zählen die Saubohnen à la Granadina (**SIEHE REZEPTE, S. 267**), die Tortilla Sacromonte und die Arme-Leute-Kartoffeln zu den bekanntesten Tapas. In **Sevilla** kann man sich durch alle möglichen Tapas schlemmen, angefangen bei den üppigen **Eiern auf Flamenco-Art** (**SIEHE REZEPTE, S. 268**) oder gekochtem Ochsenchwanz bis hin zu frittiertem Stockfisch, Spinat mit Kichererbsen oder einem üppigen belegten Brötchen.

**Schnecken** sind als Gericht oder Tapa sehr beliebt und stehen im Frühjahr in den meisten Bars auf der Speisekarte. Tatsächlich sind Schnecken die am meisten angebotene und auch am häufigsten bestellte Vorspeise. Ursprünglich wurden sie von der Landbevölkerung gesammelt, die sich von den Produkten der Mutter Natur ernährte. Heute werden Schnecken nicht mehr gesammelt, im Gegenzug floriert **ihre gewerbliche Aufzucht**. Viele spanische Unternehmen aus dem Viehzuchtsektor sehen sich durch die Umstrukturierung infolge der Anforderungen der Agrarpolitikreform dazu veranlasst, sich nach wirtschaftlichen Alternativen zu ihrer üblichen Geschäftstätigkeit umzusehen. Eine davon ist die Schneckenzucht – der andalusische **Schneckenzüchterverband** wurde bereits gegründet.

In nahezu allen Ortschaften Andalusiens werden das ganze Jahr hindurch **Tapas-Routen** organisiert. Hierbei kann es sich um **Themenrouten** handeln (Route der ökologischen Tapa aus Jaén), Routen rund um eine **kulinarische Spezialität** wie die Ruta de la Tapatruca in El Bosque (Cádiz), Teile eines Wettbewerbs (Tapa-Wettbewerb Córdoba, Gastronomie-Wettbewerb Córdoba oder Tapa-Wettbewerb Granada) oder um Tapas-Routen im Rahmen von **Feierlichkeiten** (Ruta de la Tapa Cofrade in der sevillanischen Ortschaft Utrera). In Orten wie Fuengirola (Málaga), El Puerto de Santa María (Cádiz) und Berja (Almería) kommen gerade die sogenannten **Routen der erotischen Tapa** in Mode. Auf all diesen Routen hat der Besucher eine große Auswahl an Orten, an denen er unsere Küche genüsslich verkosten kann.







## ■ TABANCOS, TAVERNEN UND GOURMET-MÄRKTE

In Jerez de la Frontera (Cádiz) ist die Tapa eng mit einer bestimmten Form von Lokal verbunden, das sehr typisch für die Stadt ist, einem ganz besonderen Treffpunkt, an dem die Zusammenkunft mit Freunden zu Wein und einfachen Gerichten im Mittelpunkt steht. Die Rede ist hier von den sogenannten **Tabancos**, Lokalen, die Fassweine in kleinen Gläsern servieren, zu denen Tapas aus luftgetrockneter Wurst sowie einige hausgemachte Eintöpfe serviert werden. Es gibt sogar eine **Tabanco-Route**, die einen Rundgang durch die Geschichte der Stadt anhand dieser typischen Lokale anbietet, die den Wein in übereinander und in Reihen aufgestapelten kleinen Fässern lagern, aus denen der Wein direkt ins Glas gezapft wird. Das vielleicht Beste am Tabanco von Jerez sind die **gleichzeitig stattfindenden Aktivitäten**: Lesungen, Flamencomusik und andere großartige kulturelle Begegnungen.

Das Gegenstück zum Tabanco von Jerez sind die **Tavernen** in Córdoba. Tatsächlich bilden in der Stadt der drei Kulturen Tapa, Taverne und Geselligkeit eine unzertrennliche Einheit und verkörpern eines ihrer Markenzeichen. Ihre Entstehung verdanken die Tavernen dem Wein, der in den von den Römern so benannten Häusern verkauft wurde. In den alten Stadtvierteln wie San Andrés, San Lorenzo und vor allem in Santa Marina findet man die meisten dieser Lokale, an denen die Zeit scheinbar spurlos vorübergegangen ist. In der Regel handelt es sich um Lokale mit **traditionellem Flair**, mit einem typischen Innenhof,



zugepflastert mit Blumentöpfen, Keramiken, alten Fotografien und Stierkampfplakaten, und in denen natürlich weder der Salmorejo (**SIEHE REZEPTE, S. 270**), noch der Flamenquín (**SIEHE REZEPTE, S. 277**), der Cochifrito (**SIEHE REZEPTE, S. 276**), der frittierte Fisch, die kleinen Saubohnen mit Schinken, der Ochsenschwanz, das Ratatouille mit Ei noch irgendeine andere Spezialität der Region fehlen dürfen, die selbstverständlich mit guten Weinen aus Montilla-Moriles begleitet werden.

Diese kulinarische Tradition hat viel mit der Verbreitung der sogenannten **Gourmet-Märkte** zu tun, die in der Regel in baugeschichtlich interessanten Gebäuden untergebracht sind und in denen die Tapa verfeinert und internationalisiert wird, ohne dabei jedoch ihre Identität zu verlieren. Hervorzuheben sind in Sevilla der **Mercado de la Encarnación**, der im Rahmen des Projekts **Metropol Parasol** entworfen wurde und besser bekannt ist unter dem Namen **Las Setas de la Encarnación**, der **Mercado Gourmet de la Lonja del Barranco**, eine Konstruktion aus Eisen und Glas am Fluss Guadalquivir, die oftmals Gustave Eiffel zugeschrieben wird, mit etwa zwanzig Ständen, an denen man Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Kroketten, Reisgerichte, Käse, volkstümliche Eintöpfe, Cocktails sowie hausgemachte Torten und Gebäck genießen kann. Mitten im Zentrum Granadas, direkt neben der Kathedrale, liegt der **Mercado San Agustín Gourmet**, der eine innovative Küche zu marktüblichen Preisen anbietet, mit Spezialitätenrestaurants für Reisgerichte, italienischer Küche, Fisch und Meeresfrüchte, Konditoreien und sogar einem Spezialitätenrestaurant für Austern und einer Sushi-Bar.





Auch auf vielen anderen andalusischen Marktplätzen werden die traditionellen Marktstände zunehmend durch Gastronomiebudens ersetzt, die sich auf bestimmte regionale Produkte spezialisiert haben wie beispielsweise auf Konserven und Pökelfisch, Wurstwaren und Produkte vom iberischen Schwein, Meeresfrüchte oder Backwaren. In Málaga sind der Markt **Mercado de Atarazanas** und der Gourmet-Markt Mercado de la Merced erwähnenswert. Auf dem **zentral in der Innenstadt von Cádiz gelegenen Marktplatz** wurde ein **Gastronomiebereich** eingerichtet, wo vom Payoyo-Ziegenkäse aus dem bergigen Hinterland von Cádiz bis hin zu japanischem Sushi alles angeboten wird. Auch Vejer de la Frontera besitzt einen eigenen **Gastronomiemarkt namens San Francisco** auf dem Marktplatz, wo man mittags und abends Tapas essen kann.

## Die Ursprünge der Tapa

Um den Ursprung der Tapa ranken sich **verschiedene Legenden**. Nach einer der bekanntesten Versionen soll sie auf das Mittelalter und die Regentschaft von **Alfons X. dem Weisen** im 13. Jahrhundert zurückgehen. Der Monarch verfügte, dass in den kastilischen Wirtschaftshäusern Wein nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu essen serviert werden sollte, um zu vermeiden, dass der Wein zu schnell zu Kopf steigt. Über die Öffnung des Weinkrugs oder Weinglases wurde ein Deckel (*tapa* = Deckel) gelegt, um auf diese Weise zu vermeiden, dass Insekten oder Staub in das Getränk gelangen. Andere Autoren **wiederum führen den Ursprung der Tapa auf die Provinz Cádiz zurück**, auf einen Besuch der katholischen Könige, die unterwegs von Isla León (dem heutigen San Fernando) Halt machten. In der Taverne, in der sie abstiegen, schwirrten ungeheuer viele Fliegen herum. Aus diesem Grund bat **Ferdinand II. von Aragón**, dass der Wirt sein Weinglas mit einer Scheibe Wurst abdecken möge. Der Wirt kam dieser Bitte nach und deckte das Glas des Monarchen mit einer Salamischeibe und den Worten ab: «Hier haben Sie Ihren Deckel, Majestä».



## Cherigans

In den Bars und Cafeterias von Almería sind sie sehr beliebt, die „Cherigan“ oder „Cherican“ genannten Tapas, die aus einer Scheibe Brot bestehen, die mit Aioli (oder manchmal passierten Tomaten) bestrichen und mit den unterschiedlichsten Zutaten belegt wird: Thunfisch, Käse, Kartoffelomelette, gekochter Schinken, Rohschinken, Makrele, Wachtelai... Ihre Bezeichnung ist eine Verballhornung des englischen „The Sheriff Gun“ («die Pistole des Sheriffs»), die diese Tapa wegen ihrer länglichen Form erhielt und die der Koch eines Restaurants (einigen Versionen zufolge der Koch des beliebten Café Colón von Almería) erfand, der im Trubel der Filmindustrie in Almería in den 1950er und 1960er Jahren den Spitznamen Sheriff erhielt.



## /01.5. KULINARISCHER KALENDER

# Januar

### 👉👉 TAG DES ÖLGEBÄCKS, DER MEERESIGEL UND DER AUSTERN

CÁDIZ  
www.cadiz.es

### 👉👉 DÍA DE LA RIFA ODER MOSTFEST

CÓNCHAR (GRANADA)  
www.conchar.com

### 👉👉 FISCHINTOPFFEST

HUÉVAR DEL ALJARAFE (SEVILLA)  
www.huevardelaljarafe.es

### 👉👉 TAG DER EINTÖPFE

LA MALAHÁ (GRANADA)  
www.lamalaha.es

### 👉👉 MIGA-FEST "AQUÍ HAY MIGA"

LORA DEL RÍO (SEVILLA)  
www.culturaloradelrio.es

### 👉👉 BROTFEST

LUBRÍN (ALMERÍA)  
www.lubrin.es



### 👉👉 RIESEN-DREIKÖNIGSBROT IN LUCENA

LUCENA (CÓRDOBA)  
www.turlucena.com

### 👉👉 FEST DES TRUTHAHNS MIT NUDELN

SAN SEBASTIÁN DE BALLESTEROS (CÓRDOBA)  
www.sansebastiandelosballesteros.es

### 👉👉 FESTLICHKEITEN ZU EHREN ANTONIUS DES GROSSEN (DAS ANTONIUSSCHWEIN)

TORVIZCÓN (GRANADA)  
www.torvizcon.es

### 👉👉 KULINARISCHE TAGE IN DER RENAISSANCE

ÚBEDA (JAÉN) | Januar-März  
www.gastronomiarenacimiento.wordpress.com  
www.turismodeubeda.com

# Februar

### 👉👉 WEINFEST

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)  
www.turismodealhama.com | f

### 👉👉 KULINARISCHE TAGE DER MANDEL

LANDKREIS FILABRES-ALHAMILLA PROVINZ ALMERÍA  
Febrero-Marzo  
www.turismoalmeria.com  
www.almeriainformacion.com

### 👉👉 MESSE FÜR KÄSE AUS HANDWERKLICHER

ALMERÍA | Februar-März  
www.aytoalmeria.es



### MARKT FÜR TRADITIONELL HERGESTELLTEN KÄSE

ÁLORA (MÁLAGA)

[www.alora.es](http://www.alora.es)

### GASTRONOMIEMESSE DES BERGLANDS VON RONDA

BENARRABÁ (MÁLAGA) | Februar-März

[www.benarraba.es](http://www.benarraba.es)

### EINTOPFWALLFAHRT

CHIMENEAS (GRANADA)

### KULINARISCHE TAGE DER SCHMORGERICHTE UND EINTÖPFE

CÓRDOBA

[www.hostecor.com](http://www.hostecor.com)



### SUPPENFEST „SIETE RAMALES“

EL BURGO (MÁLAGA)

[www.elburgo.es](http://www.elburgo.es)

### GRATISVERKOSTUNG ZU KARNEVAL

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

[www.turismoelpuerto.com](http://www.turismoelpuerto.com)

### GRATIS-CHORIZO-VERKOSTUNG ZU KARNEVAL

ESPERA (CÁDIZ)

[www.espera.es](http://www.espera.es)

### WEINFEST

FRAILES (JAÉN) | Februar-März

[www.frailes.es](http://www.frailes.es)

### TAG DER PALMHERZEN

GUÁJAR FARAGUIT (GRANADA)

[www.losguajares.es](http://www.losguajares.es)

### TAG DES MANDELBAUMS

GUARO (MÁLAGA)

[www.turismo.guaro.es](http://www.turismo.guaro.es)

### FEST DER INNEREIEN

GÜÉJAR SIERRA (GRANADA)

[www.guejarsierra.es](http://www.guejarsierra.es)

### REISTAG

ISLA MAYOR (SEVILLA)

[www.islamayor.es](http://www.islamayor.es)

### FEST DER WILDEN DISTEL

LOS BARRIOS (CÁDIZ)

[turismo.ayto-losbarrios.es](http://turismo.ayto-losbarrios.es)

### OLIVENERNTEDANKFEST BOTIFUERA

MARTOS | Februar-März

### GASTRONOMIEMESSE ‚CIUDAD DE PLATERO‘

MOGUER (HUELVA) | Februar-März

[ww.aytomoguer.es](http://ww.aytomoguer.es)

### OLIVENÖLTAGE VON RIOGORDO

RIOGORDO (MÁLAGA)

f

### KULINARISCHE TAGE DER ORANGE VON SEVILLA

SEVILLA | Februar-März

[www.visitasevilla.es](http://www.visitasevilla.es)



## 👉 TAG DES SCHINKENS, DES KARTOFFELOMELETTS, DER GRIEBEN UND DER PAPRIKAWURST

UBRIQUE (CÁDIZ) | Februar-März

[www.ubriqueturismo.es](http://www.ubriqueturismo.es)

## 👉 MOST- UND OLIVENMESSE VON ALJARAFE SÜSSWARENMESSE

UMBRETE (SEVILLA)

[www.umbrete.es](http://www.umbrete.es)



## 👉 SÜSSWARENMESSE

UTRERA (SEVILLA)

[www.turismouterera.org](http://www.turismouterera.org)



## 👉 GROSSES VESPERFEST

VEGAS DEL GENIL (GRANADA)

[www.vegasdelgenil.es](http://www.vegasdelgenil.es)

# März

## 👉 OLIVENERNTEDANKFEST VON ADAMUZ

ADAMUZ (CÓRDOBA)

[www.adamuz.es](http://www.adamuz.es)

## 👉 TAG DES OSTERBROTS

ALBUÑUELAS (GRANADA) | März-April

## 👉 FENCHELEINTOPFFEST

ALGATOCÍN (MÁLAGA)

[www.algatocin.es](http://www.algatocin.es)

## 👉 SCHINKENMESSE

ALMADÉN DE LA PLATA (SEVILLA)

[www.almadendelaplata.es](http://www.almadendelaplata.es)

## 👉 KULINARISCHE FASTENTAGE

ARCHIDONA (MÁLAGA)

[www.hotelescuelaturismoandaluz.com](http://www.hotelescuelaturismoandaluz.com)

## 👉 GASTRONOMIEMESSE VON ARCOS DE LA FRONTERA

ARCOS DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

[www.turismoarcos.es](http://www.turismoarcos.es)

## 👉 MEERESFRÜCHTEMESSE

BENALMÁDENA (MÁLAGA)

[www.puertobenalmadena.es](http://www.puertobenalmadena.es)



## 👉 PFANNENSUPPENWETTBEWERB

BENAMAHOMA (CÁDIZ)

[www.elblogdebenamahoma.blogspot.com.es](http://www.elblogdebenamahoma.blogspot.com.es)

[www.morosycristianosbenamahoma.es](http://www.morosycristianosbenamahoma.es)

## 👉 ANDALUSISCHER KABELJAUWETTBEWERB DER KARWOCHE

CASTRO DEL RÍO (CÓRDOBA)

[www.ayuntamientocastrodelrio.org](http://www.ayuntamientocastrodelrio.org)

## 👉 KULINARISCHE OBST- UND GEMÜSETAGE VON CONIL

CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

[www.turismo.conil.org](http://www.turismo.conil.org)



### 👉👉 TAG DES LAMMS

CONQUISTA (CÓRDOBA) | März-April

[www.conquista.es](http://www.conquista.es)

### 👉👉 OSTERBROTFFEST

DÚRCAL (GRANADA) | März-April

### 👉👉 GASTRONOMIEMESSE VON ANDÉVALO

EL ALMENDRO (HUELVA)

### 👉👉 TAG DES BROTÉS

EL CUERVO (SEVILLA)

[www.elcuervodesevilla.es](http://www.elcuervodesevilla.es)

### 👉👉 MESSE FÜR ROTWEINE AUS DER PROVINZ CÁDIZ

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)

[www.turismoelpuerto.com](http://www.turismoelpuerto.com)



### 👉👉 FESTIVAL DER ZITRUSFRÜCHTE UND ORANGENFEST

EL VALLE (GRANADA)

[www.elvalle.es](http://www.elvalle.es)

### 👉👉 PIÑONATE-VERLOSUNG

LINARES DE LA SIERRA (HUELVA) | März-April

[www.linaresdelasierra.com](http://www.linaresdelasierra.com)

### 👉👉 TAG DER AGROÖKOLOGIE

MONDA (MÁLAGA)

[www.monda.es](http://www.monda.es)

### 👉👉 WEIN- UND GASTRONOMIEMESSE

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

[www.aytomontalban.com](http://www.aytomontalban.com)

### 👉👉 GASTRONOMIEMESSE DER GURUMELO-PILZE

PAYMOGO (HUELVA)

[www.paymogo.org](http://www.paymogo.org)

### 👉👉 KUNST-, KULTUR- UND GASTRONOMIEMARKT

SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)

[www.sansebastiandelosballesteros.es](http://www.sansebastiandelosballesteros.es)

### 👉👉 MARKT FÜR ZIEGENKÄSE AUS HANDWERKLICHER ERZEUGUNG AUS MÁLAGA UND WEIN AUS AXARQUÍA

TORRE DEL MAR-VÉLEZ MÁLAGA (MÁLAGA)

[www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)

### 👉👉 GRATISVERKOSTUNG ZU KARNEVAL

UBRIQUE (CÁDIZ)



### 👉👉 KULINARISCHE TAGE DES VALLE DE LECRÍN

COMARCA VALLE DE LECRÍN (GRANADA)

[www.turismovalledelecrin.com](http://www.turismovalledelecrin.com)

# April

### 👉👉 SPARGELMESSE

ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)

[www.alcaladelvalle.es](http://www.alcaladelvalle.es)

### 👉👉 GASTRONOMIEFESTIVAL „DEGUSTHO“ ALMERÍA

HUÉRCAL OVERA (ALMERÍA)

[www.degusthoalmeria.com](http://www.degusthoalmeria.com)

### 👉👉 LANDFEST

BENAMARGOSA (MÁLAGA)

[www.benamargosa.es](http://www.benamargosa.es)

**👉👉 TAG DER BLUTWURST**  
**CANILLAS DE ACEITUNO (MÁLAGA)**  
[www.canillasdeaceituno.es](http://www.canillasdeaceituno.es)

**👉👉 WEINVERKOSTUNG MONTILLA-MORILES**  
**CÓRDOBA | April-Mai**  
[www.turismodecordoba.org](http://www.turismodecordoba.org)

**👉👉 TAG DES CORDOBESISCHEN SALMOREJO**  
**CÓRDOBA**  
[www.turismodecordoba.org](http://www.turismodecordoba.org)



**👉👉 SAUBOHNFEST**  
**CÓRDOBA**

**👉👉 KULINARISCHE TAGE DER IBÉRICO-PRODUKTE AUS VALLE DE LOS PEDROCHES**  
**CÓRDOBA**  
[www.hostecor.com](http://www.hostecor.com)

**👉👉 KULINARISCHE TAGE MONTILLA-MORILES-WEIN**  
**CÓRDOBA**  
[www.montillamoriles.es](http://www.montillamoriles.es)  
[www.cordobaturismo.es](http://www.cordobaturismo.es)

**👉👉 TAG DER MELASSE**  
**FRIGILIANA (MÁLAGA)**  
[www.turismofrigiliana.es](http://www.turismofrigiliana.es)

**👉👉 MESSE FÜR SÜSSWAREN AUS HANDWERKLICHER ERZEUGUNG**  
**FUENTE LA LANCHA (CÓRDOBA)**  
[www.lospedroches.org](http://www.lospedroches.org)



**👉👉 GASTRONOMIEFEST UND TAG DER ORANGE**  
**ISTÁN (MÁLAGA)**  
[www.istan.es](http://www.istan.es)

**👉👉 GASTRONOMIEFEST DER SAUBOHNNEN MIT POLEIMINZE**  
**LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)**  
[www.lapalmadelcondado.org](http://www.lapalmadelcondado.org)

**👉👉 SAN MARCOS-EINTOPF**  
**LUGROS (GRANADA)**  
[www.lugros.es](http://www.lugros.es)

**👉👉 TAG DER SUPPE VON MONDA**  
**MONDA (MÁLAGA)**  
[www.monda.es](http://www.monda.es)

**👉👉 TAG DES VERDIAL-OLIVENÖLS**  
**PERIANA (MÁLAGA)**  
[www.periana.es](http://www.periana.es)



👉 **LANDWIRTSCHAFTS-, VIEHZUCHT- UND  
LEBENSMITTELMESSE VON VALLE DE LOS PEDROCHES**  
POZOBLANCO (CÓRDOBA)  
[www.lospedroches.org](http://www.lospedroches.org)

👉 **NATIONALE GARNELEN-, HERZMUSCHEL- UND  
SARDELLENMESSE**  
PUNTA UMBRÍA (HUELVA)  
[www.puntaumbria.es](http://www.puntaumbria.es)

👉 **SPARGELMESSE**  
SIERRA DE YEGUAS (MÁLAGA)  
[www.sierradeyeguas.com](http://www.sierradeyeguas.com)

👉 **MESSE FÜR HANDWERKLICH ERZEUGTEN KÄSE  
„SIERRA DE CÁDIZ“**  
VILLALUENGA DEL ROSARIO (CÁDIZ)  
[www.villaluengadelrosario.es](http://www.villaluengadelrosario.es)

👉 **TAG DER SAUBOHNE**  
VILLANUEVA DE LA CONCEPCIÓN (MÁLAGA)  
[www.villanuevadelaconcepcion.es](http://www.villanuevadelaconcepcion.es)

# Mai

👉 **SPARGELMESSE**  
ALCALÁ DEL VALLE (CÁDIZ)  
[www.alcaladelvalle.es](http://www.alcaladelvalle.es)

👉 **CACHORREÑA-SUPPEN-FEST**  
ALHAURÍN EL GRANDE (MÁLAGA)  
[www.alhaurinelgrande.net](http://www.alhaurinelgrande.net)

👉 **ARACENA HAT GESCHMACK**  
ARACENA (HUELVA) | Mai-Juni  
[www.aracena.es](http://www.aracena.es)

👉 **FEST DER BLÜTEZEIT**  
BAENA (CÓRDOBA)  
[www.cofradiaamigosdelolivodebaena.com](http://www.cofradiaamigosdelolivodebaena.com)

👉 **KULINARISCHE THUNFISCHWOCHE**  
BARBATE (CÁDIZ)  
[www.larutadelatun.com](http://www.larutadelatun.com)

👉 **ORANGENFEST**  
COÍN (MÁLAGA)  
[www.ayto-coin.es](http://www.ayto-coin.es)

👉 **THUNFISCHROUTE UND GASTRONOMIEFEST**  
CONIL DE LA FRONTERA (CÁDIZ) | Mai-Juni  
[www.turismo.conil.org](http://www.turismo.conil.org)

👉 **SCHNECKENFEST CÓRDOBA**  
CÓRDOBA  
[www.cordobacaracolea.es](http://www.cordobacaracolea.es)



👉 **TAG DES WEISSFISCHS**  
CORIA DEL RÍO (SEVILLA)  
[www.ayto-coriadelrio.es](http://www.ayto-coriadelrio.es)

👉 **FRÜHLINGSFEST UND SHERRY-FESTE**  
EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ)  
[www.turismoelpuerto.com](http://www.turismoelpuerto.com)

👉 **ESPÁRRAGO MUSIC FESTIVAL**  
HUÉTOR TÁJAR (GRANADA) | Mai-Juni  
[www.huetortajar.org](http://www.huetortajar.org)

👉 **VINOBLE**  
JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ) | Mayo  
[www.vinoble.org](http://www.vinoble.org)

👉 **MALAGA GASTRONOMY FESTIVAL**  
MÁLAGA  
[www.malagastronomyfestival.com](http://www.malagastronomyfestival.com)  
f



## 🏰 SARDINENFEST IN LA CALA

MIJAS (MÁLAGA)



## 🏰 OLIVENBAUMMESSE

MONTORO (CÓRDOBA)

[www.feriadelolivo.es](http://www.feriadelolivo.es)

## 🏰 VOLKSFEST VON SANLÚCAR DE BARRAMEDA

SANLÚCAR DE LA BARRAMEDA (CÁDIZ) | Mai-Juni

[www.sanlucardebarrameda.es](http://www.sanlucardebarrameda.es)

## 🏰 TAG DER MISPEL

SAYALONGA (MÁLAGA)

[www.sayalonga.es](http://www.sayalonga.es)

f

## 🏰 GASTRONOMIEWETTBEWERB ZICKLEINEINTOPF

SORVILÁN (GRANADA)

[www.sorvilan.es](http://www.sorvilan.es)

## 🏰 THUNFISCHROUTE

TARIFA (CÁDIZ) | Mai-Juni

f

## 🏰 GROSSES EIERFEST ‚LA GRAN HUEVADA‘

VILLAFRANCA DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

[www.villafrancadecordoba.es](http://www.villafrancadecordoba.es)

## 🏰 TAG DES BERGBAU EINTOPFS

VILLANUEVA DEL RÍO Y MINAS (SEVILLA)

[www.villanuevadelrioymas.es](http://www.villanuevadelrioymas.es)

## 🏰 THUNFISCHROUTE

ZAHARA DE LOS ATUNES (CÁDIZ)

[www.rutadelatun.com](http://www.rutadelatun.com)



# Juni

## 🏰 TAG DER KIRSCH

ALFARNATE (MÁLAGA)

[www.alfarnate.es](http://www.alfarnate.es)

## 🏰 GASTRONOMIEMESSE

CARRATRACA (MÁLAGA)

[www.carratraca.es](http://www.carratraca.es)

## 🏰 KIRSCHENFEST

CASTILLO DE LOCUBÍN (JAÉN)

[www.castillodelocubin.es](http://www.castillodelocubin.es)

## 🏰 KULINARISCHE BIERTAGE

CÓRDOBA

[www.hostecor.com](http://www.hostecor.com)

## 🏰 TAG DER TOMATE IM GUADALQUIVIR-TAL

FUENTE PALMERA (CÓRDOBA)

[www.fuentepalmera.es](http://www.fuentepalmera.es)

## 🏰 TAG DES SUFLÍ-SALATS

SUFLÍ (ALMERÍA)

[www.sufli.es](http://www.sufli.es)

### REIS- UND KREBSFEST

ISLA MAYOR (SEVILLA)

[www.islamayor.es](http://www.islamayor.es)

### WASSER- UND SCHINKENFEST

LANJARÓN (GRANADA)

[www.turismo.lanjanet.com](http://www.turismo.lanjanet.com)

### MONTERO-RUM-FESTIVAL

MOTRIL (GRANADA)

[www.ronmontero.com](http://www.ronmontero.com)

### „CARACOLÁ DE PARÁ“

PARADAS (SEVILLA)

[www.paradas.es](http://www.paradas.es)

### TAG DER SCHNECKE

RIOGORDO (MÁLAGA)

[www.riogordo.es](http://www.riogordo.es)

### TAG DES FRITTIERTEN FISCHS

TORREMOLINOS (MÁLAGA)

[www.torremolinos.es](http://www.torremolinos.es)

## Juli

### GROSSES BIERFEST

BENALMÁDENA COSTA (MÁLAGA) | Juli-August

[www.puertobenalmadena.es](http://www.puertobenalmadena.es)

### KIRSCHENFEST

CHIRIVEL (ALMERÍA)

[www.chirivel.es](http://www.chirivel.es)

### GROSSES FEST DER SARDINENSPIESSE IN MÁLAGA MÁLAGA



### KNOBLAUCH- UND MELONENTAGE

MONTALBÁN (CÓRDOBA)

[www.aytomontalban.com](http://www.aytomontalban.com)

### VOLKSFEST VON PÓRTUGOS

RESTÁBAL-EL VALLE (GRANADA)

[www.elvalle.es](http://www.elvalle.es)

### ROHSCHINKENFEST UND -MESSE

SERÓN (ALMERÍA)

[www.turismoseron.es](http://www.turismoseron.es)

## August

### GAZPACHO-FEST VON ALFARNATEJO

ALFARNATEJO (MÁLAGA)

[www.alfarnatejo.es](http://www.alfarnatejo.es)

### WEINWALLFAHRT

ALHAMA DE GRANADA (GRANADA)

[www.turismodealhama.com](http://www.turismodealhama.com)

### RÖMISCHE BANKETTE FESTUM

ALMEDINILLA (CÓRDOBA)

[www.almedinillaturismo.es](http://www.almedinillaturismo.es)

f

### GEMÜSETAGE VON CALABAZARES

CALABAZARES-ALMONASTER LA REAL (HUELVA)

[www.almonasterlareal.es](http://www.almonasterlareal.es)

### FISCHERFESTE

CARBONERAS (ALMERÍA)

[www.ayuntamientocarboneras.es](http://www.ayuntamientocarboneras.es)

### MUSKATELLERWEINFESTIVAL

CHIPIONA (CÁDIZ)

[www.turismochipiona.es](http://www.turismochipiona.es)

### NACHT DER WEINE

CÓMPETA (MÁLAGA)

[www.competa.es](http://www.competa.es)



🍷 **DEUTSCHES OKTOBERFEST IN FUENGIROLA**  
FUENGIROLA (MÁLAGA) | August-September

🍷 **KAPERNFEST**  
FUENTE TÓJAR (CÓRDOBA)  
www.fuente-tojar.es

🍷 **MUSKATELLERTRAUBENFEST**  
IZNATE (MÁLAGA)  
www.iznate.es

🍷 **PFIRSICHFEST**  
LA NAVA (HUELVA)  
www.lanava.es

🍷 **VOLKSFEST VON PÓRTUGOS**  
LANJARÓN (GRANADA)

🍷 **TAG DES PFIRSICHS**  
PERIANA (MÁLAGA)  
www.periana.es

🍷 **VOLKSFEST VON PÓRTUGOS**  
PÓRTUGOS (GRANADA)  
www.portugos.es

🍷 **ZAHNBRASSENFEST**  
ROTA (CÁDIZ)  
www.turismorota.com

🍷 **WEINTRAUBENWETTBEWERB**  
TREBUJENA (CÁDIZ)  
www.trebujena.com



# September

🍷 **ÖKOMARKT IN ABLA**  
ABLA (ALMERÍA)  
asociacionretamaalmeria@gmail.com  
f

🍷 **ERNTEDANKTAG UND LEBENSMITTELMARKT DER REGION ALPUJARRA IN DER PROVINZ ALMERÍA**  
ALBOLODUY (ALMERÍA)

🍷 **AJOBLANCO-FEST**  
ALMÁCHAR (MÁLAGA)  
www.almachar.es



🍷 **TAG DER MANDEL**  
ALMOGÍA (MÁLAGA)  
www.almogia.es

### 🍷 OLIVENFEST VON ALOZAINA

ALOZAINA (MÁLAGA)

[www.alozaina.es](http://www.alozaina.es)

### 🍷 OLIVENERNTEDANKFEST

ARAHAL (SEVILLA)

[www.arahal.es](http://www.arahal.es)



### 🍷 WEINLESEFESTE

BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)

[www.bollullospardelcondado.es](http://www.bollullospardelcondado.es)

### 🍷 FEST DER ZIEGE AUS MÁLAGA

CASABERMEJA (MÁLAGA)

[www.casabermeja.es](http://www.casabermeja.es)

[www.cabrama.com](http://www.cabrama.com)

### 🍷 KULINARISCHE WILDBRETTAGE

CÓRDOBA | September-Oktober

[www.hostecor.com](http://www.hostecor.com)

### 🍷 TAG DER ROSINE

EL BORGE (MÁLAGA)

[www.elborge.es](http://www.elborge.es)

### 🍷 TAG DES ROTEN KREBSSES

ISLA MAYOR (SEVILLA)

[www.islamayor.es](http://www.islamayor.es)

### 🍷 WEINLESEFEST

JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)

[www.turismojerez.com](http://www.turismojerez.com)



### 🍷 WEINLESEFESTE

LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA)

[www.lapalmadelcondado.org](http://www.lapalmadelcondado.org)

### 🍷 ROSINENFEST

LA VIÑUELA (MÁLAGA)

[www.lavinuela.es](http://www.lavinuela.es)

### 🍷 WEINLESEFEST

MANILVA (MÁLAGA)

[www.turismomanilva.com](http://www.turismomanilva.com)

### 🍷 WINZERFEST

MOCLINEJO (MÁLAGA)

[www.moclinejo.es](http://www.moclinejo.es)

### 🍷 WEINLESEFEST

MOLLINA (MÁLAGA)

[www.mollina.es](http://www.mollina.es)

### 🍷 WEINLESE MONTILLA-MORILES

MONTILLA (CÓRDOBA)

[www.montillaturismo.es](http://www.montillaturismo.es)



👉 **SARDELLENFEST**  
EL RINCÓN DE LA VICTORIA (MÁLAGA)  
[www.rincondelavictoria.com](http://www.rincondelavictoria.com)

👉 **WEINLESEFESTE**  
VILLANUEVA DEL ARISCAL (SEVILLA)  
[www.villanuevadelariscal.es](http://www.villanuevadelariscal.es)

👉 **KÄSEFEST VILLA DE ZUHEROS**  
ZUHEROS (CÓRDOBA)  
[www.losbalanchares.com](http://www.losbalanchares.com)  
f



# Oktober

👉 **TAG DER PEROTA-SUPPE AUS ÁLORA**  
ÁLORA ( MÁLAGA)  
[www.alora.es](http://www.alora.es)

👉 **REGIONALMESSE FÜR SCHINKEN UND IBERISCHE SCHWEINEFLEISCHPRODUKTE**  
ARACENA (HUELVA)  
[www.aracena.es](http://www.aracena.es)

👉 **WEINANBAU- UND ÖNOLOGIEWOCHE CONDADO DE HUELVA**  
BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (HUELVA)  
[www.bollulosdelcondado.es](http://www.bollulosdelcondado.es)

👉 **WEINQUELLENFEST**  
CÁDIAR (GRANADA)  
[www.cadiar.es](http://www.cadiar.es)

👉 **MESSE DES IBÉRICO-SPANFERKELS**  
CARDEÑA (CÓRDOBA)  
f

👉 **SPANISCHE WEINMESSE UND IBERISCHE WEINMESSE**  
CÓRDOBA | Oktober-November  
[www.premiosmezquita.com](http://www.premiosmezquita.com)

👉 **LEBENSMITTELMESSE UND KICHERERBSFEST**  
FERNÁN NÚÑEZ (CÓRDOBA)  
[www.fernannunez.es](http://www.fernannunez.es)

👉 **BROTFFEST UND KUNSTHANDWERKSMESSE**  
LOS PÁNCHES-FUENTE OBEJUNA (CÓRDOBA)  
[www.fuenteovejuna.org](http://www.fuenteovejuna.org)

👉 **WEINLESEFEST IN MÁLAGA**  
MÁLAGA  
[www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)

👉 **WEINVERKOSTUNG MONTILLA-MORILES**  
MORILES (CÓRDOBA)  
[www.moriles.es](http://www.moriles.es)



# November

## OLIVENÖLMESSER UND BROTKANTENFEST

PORCUNA (JAÉN)

[www.porcuna.es](http://www.porcuna.es)

## QUITTENFEST

PRIEGO DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

[www.turismodepriego.com](http://www.turismodepriego.com)

## QUITTENVERKOSTUNG

PUENTE GENIL (CÓRDOBA)

[www.turismopuentegenil.es](http://www.turismopuentegenil.es)

## MESSE FÜR KÄSE AUS HANDWERKLICHER ERZEUGUNG, VILLA DE TEBA'

TEBA (MÁLAGA)

[www.teba.es](http://www.teba.es)

f

## MESSE FÜR IBERISCHEN SCHINKEN AUS EICHELMAST LOS PEDROCHES

VILLANUEVA DE CÓRDOBA (CÓRDOBA)

[www.feriadeljamon.es](http://www.feriadeljamon.es)

f

## WEIN- UND MARONENFEST

YUNQUERA (MÁLAGA)

[www.yunquera.es](http://www.yunquera.es)



## PILZTAGE

ABLA (ALMERÍA)

[www.micoabla.com](http://www.micoabla.com)

## PILZTAGE DER GEMEINDEWÄLDER VON ADAMUZ

ADAMUZ (CÓRDOBA)

[www.adamuz.es](http://www.adamuz.es)

## SEMAVIN

AGUILAR DE LA FRONTERA (CÓRDOBA)

[www.aguilardelafrontera.es](http://www.aguilardelafrontera.es)

## MARONENFEST

ALCAUCÍN (MÁLAGA)

[www.alcaucin.es](http://www.alcaucin.es)

## PILZTAGE MEERESENGE VON GIBRALTAR

ALGECIRAS (CÁDIZ)

[www.algeciras.es](http://www.algeciras.es)

## MARONENFEST IN DEN ALPUJARRAS

ALPUJARRA DE LA SIERRA (GRANADA)

[www.alpujarradelasierra.es](http://www.alpujarradelasierra.es)

## PILZTAGE

ARACENA (HUELVA)

[www.aracena.es](http://www.aracena.es)



👉👉 **MOSTFEST**  
ATAJATE (MÁLAGA)  
[www.atajate.es](http://www.atajate.es)

👉👉 **OLIVENÖLTAGE BAENA**  
BAENA (CÓRDOBA) | November-Dezember



👉👉 **PILZTAGE NATURPARK LA BREÑA Y MARISMAS DE BARBATE**  
BARBATE (CÁDIZ)

👉👉 **PILZTAGE**  
BAYÁRCAL (ALMERÍA)  
[www.bayarcal.blogspot.com.es](http://www.bayarcal.blogspot.com.es)  
f

👉👉 **PILZTAGE BENARRABÁ**  
BENARRABÁ (MÁLAGA)  
[www.benarraba.es](http://www.benarraba.es)

👉👉 **SCHINKENMESSE**  
CAMPILLOS (MÁLAGA)  
[www.feriajamoncampillos.es](http://www.feriajamoncampillos.es)

👉👉 **MARONENFEST**  
CAPILEIRA (GRANADA)  
[www.capileira.es](http://www.capileira.es)

👉👉 **PILZTAGE IN CARDEÑA**  
CARDEÑA (CÓRDOBA)  
[www.cardena.es](http://www.cardena.es)

👉👉 **HEILIGEN- UND MARONENFEST**  
CÁSTARAS (GRANADA)  
[www.castaras.es](http://www.castaras.es)

👉👉 **PILZTAGE CASTELLAR DE LA FRONTERA**  
CASTELLAR DE LA FRONTERA (CÁDIZ)  
[www.castellargp.es](http://www.castellargp.es)

👉👉 **MONAT DES FISCHS AUS ZUCHTBETRIEBEN**  
CHICLANA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)  
[www.salinasdechiclana.com](http://www.salinasdechiclana.com)

👉👉 **MOSTFEST**  
CONSTANTINA (SEVILLA)  
[www.constantina.org](http://www.constantina.org)

👉👉 **PILZTAGE „NATURPARK SIERRA NORTE DE SEVILLA“**  
CONSTANTINA (SEVILLA)  
[www.constantina.org](http://www.constantina.org)

👉👉 **KULINARISCHE PILZTAGE**  
CÓRDOBA | November-Dezember  
[www.hostecor.com](http://www.hostecor.com)

👉👉 **SYMPOSIUM ZUM CORDOBESISCHEN SALMOREJO**  
CÓRDOBA  
[www.salmorejocordobes.com](http://www.salmorejocordobes.com)

👉👉 **MARONENERNTEDANKFEST**  
GENALGUACIL (MÁLAGA)  
[www.genalguacil.es](http://www.genalguacil.es)

👉👉 **JAHRESFEST DES ERSTEN ÖLS VON JAÉN**  
PROVINCIA DE JAÉN  
[www.jaenparaisointerior.com](http://www.jaenparaisointerior.com)

👉👉 **EUROPÄISCHER TAG DES ÖNOTOURISMUS**  
JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)  
[www.turismojerez.com](http://www.turismojerez.com)



🏰 **SHERRY WINE WEEK**  
**JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ)**  
<http://www.sherry.org>  


🏰 **PILZTAGE NATURPARK LOS ALCORNOCALES**  
**JIMENA DE LA FRONTERA (CÁDIZ)**  
[www.jimenadelafrontera.es](http://www.jimenadelafrontera.es)



🏰 **PILZTAGE VALLE DEL GENAL**  
**JÚZCAR (MÁLAGA)**  
[www.juzcarmicologica.blogspot.com.es](http://www.juzcarmicologica.blogspot.com.es)

🏰 **MARONENFEST**  
**LANJARÓN (GRANADA)**  
[www.turismo.lanjanet.com](http://www.turismo.lanjanet.com)

🏰 **OLIVENMESSE**  
**LUQUE (CÓRDOBA)**  
[www.turismodeluque.es](http://www.turismodeluque.es)

🏰 **MARONENFEST**  
**MECINA BOMBARÓN (GRANADA)**  
[www.alpujarradelaesierra.es](http://www.alpujarradelaesierra.es)

🏰 **PILZTAGE BERGLAND VON MONDA**  
**MONDA (MÁLAGA)**  
[www.monda.es](http://www.monda.es)

🏰 **PILZTAGE MONTEJAQUE**  
**MONTEJAQUE (MÁLAGA)**  
[www.montejaque.es](http://www.montejaque.es)

🏰 **MARONENFEST OJÉN**  
**OJÉN (MÁLAGA)**  
[www.ojen.es](http://www.ojen.es)  
 Provinzfest von touristischem Interesse

🏰 **HASENFEST**  
**PARAUTA (MÁLAGA)**  
[www.paraute.es](http://www.paraute.es)

🏰 **MARONENFEST**  
**PATERNA DEL RÍO (ALMERÍA)**  
[www.paternadelrio.es](http://www.paternadelrio.es)

🏰 **PILZTAGE PUEBLA DE LOS INFANTES**  
**PUEBLA DE LOS INFANTES (CÓRDOBA)**  
 f

🏰 **MARONENFEST**  
**PUJERRA (MÁLAGA)**  
[www.pujerra.es](http://www.pujerra.es)

🏰 **PILZTAG SAN ROQUE**  
**SAN ROQUE (CÁDIZ)**  
[www.laalcaidesa.es](http://www.laalcaidesa.es)

🏰 **FEIERLICHER VESPERTAG**  
**SANTA FE (GRANADA)**  
[www.santafe.es](http://www.santafe.es)

🏰 **MESSE FÜR WEINE, LIKÖRE UND ANISSCHNÄPSE**  
**AUS DER PROVINZ**  
**SEVILLA**  
[www.dipusevilla.es](http://www.dipusevilla.es)



🏰 **PILZTAGE SIERRO**  
**SIERRO (ALMERÍA)**  
[www.sierro.es](http://www.sierro.es)



👉👉 **PILZTAGE VILLA DE SILES**  
SILES (JAÉN)  
[www.silesinfo.com](http://www.silesinfo.com)

👉👉 **FEST DES CHANFAINA-EINTOPFS**  
TOTALÁN (MÁLAGA)  
[www.totalan.es](http://www.totalan.es)

👉👉 **PILZTAGE UBRIQUE**  
UBRIQUE (CÁDIZ) | November-Dezember  
[www.ayuntamientoubrique.es](http://www.ayuntamientoubrique.es)

👉👉 **PILZTAGE**  
VÉLEZ-BLANCO (ALMERÍA)  
[www.ayuntamientodevelezblanco.org](http://www.ayuntamientodevelezblanco.org)  
[www.micovelez.com](http://www.micovelez.com)

# Dezember

👉👉 **MARKT FÜR KÄSE AUS HANDWERKLICHER ERZEUGUNG**  
ARACENA (HUELVA)  
[www.aracena.es](http://www.aracena.es)

👉👉 **WURSTWARENMESSE BENAJOÁN**  
BENAJOÁN (MÁLAGA)  
[feriadelachacina.benaojan.es](http://feriadelachacina.benaojan.es)



👉👉 **MARONENFEST**  
CASTAÑO DEL ROBLEDO (HUELVA)  
[www.castanodelrobledo.es](http://www.castanodelrobledo.es)

👉👉 **MOST- UND WURSTWARENFEST**  
COLMENAR (MÁLAGA)  
[www.colmenar.es](http://www.colmenar.es)

👉👉 **FEST DER VIOLETTEN KAROTTE**  
CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)  
[www.cuevasbajas.es](http://www.cuevasbajas.es)

👉👉 **KULTUR- UND GASTRONOMIEMESSE CUMBRES MAYORES**  
CUMBRES MAYORES (HUELVA)  
[www.cumbresmayores.es](http://www.cumbresmayores.es)



👉👉 **MESSE FÜR TYPISCHE UND KUNSTHANDWERKLICHE ERZEUGNISSE AUS DEM BERGLAND SIERRA NORTE**  
EL PEDROSO (SEVILLA)  
[www.elpedroso.es](http://www.elpedroso.es)

👉👉 **KASTANIENFEST / KASTANIENTAGE**  
FUENTEHERIDOS (HUELVA)  
[www.fuenteheridos.org](http://www.fuenteheridos.org)

👉👉 **OLIVENÖL-, MOST- UND BROTFEST**  
GIBRALEÓN (HUELVA)  
[www.gibraleon.com](http://www.gibraleon.com)

👉👉 **OLIVENFEST**  
MARTOS (JAÉN)  
[www.martos.es](http://www.martos.es)

👉👉 **PILZTAGE SIERRA DE POSADAS**  
POSADAS (CÓRDOBA)  
[medioambiente@posadas.es](mailto:medioambiente@posadas.es)

👉👉 **NÄCHTLICHES STRANDFEST**  
ROQUETAS DE MAR (ALMERÍA)  
[www.aytoroquetas.org](http://www.aytoroquetas.org)

**MARONENFEST**  
**SAN SEBASTIÁN DE LOS BALLESTEROS (CÓRDOBA)**  
[www.turismoensebastiandelosballesteros.blogspot.com.es](http://www.turismoensebastiandelosballesteros.blogspot.com.es)

**JÄHRLICHE MESSE FÜR SÜSSWAREN AUS  
KLAUSURKLÖSTERN**  
**SEVILLA**  
[www.archisevilla.org](http://www.archisevilla.org)



**GASTRONOMIE- UND KUNSTHANDWERKSMESSE  
DER PROVINZ SEVILLA**  
**SEVILLA**  
[www.dipusevilla.es](http://www.dipusevilla.es)

**MIGAS-FEST**  
**TORROX (MÁLAGA)**  
[www.torrox.es](http://www.torrox.es)



**KOCH- UND MOSTWETTBEWERB VON TREBUJENA**  
**„GARBANZO COMO CONEJO-EINTOPF“**  
**TREBUJENA (CÁDIZ)**  
[www.trebujena.com](http://www.trebujena.com)







# Vers chie denes

# /02

## VON PROVINZ ZU PROVINZ

*Die klimatische und geografische Vielfalt Andalusiens mit seinen unterschiedlichen Jahreszeiten, den Küstengebieten und Bergregionen, den fruchtbaren Anbaugeländen sowie den Feuchtgebieten und seinem Weideland sorgen für die Grundstoffe, aus denen typische und charaktervolle Gerichte zubereitet werden, denen die unterschiedlichen Provinzen Andalusiens ihren individuellen Stempel aufdrücken. Jede Provinz interpretiert die mediterrane Küche anders und erfindet die typische andalusische Küche immer wieder neu – das Ergebnis sind acht verschiedene kulinarische Welten mit eigenem Charakter.*

# almería

## ALMERÍA

Die Küche Almerías ist **einfallsreich, autonom, vielfältig und originell**. Eine gewisse traditionelle Isolation brachte eine **charaktervolle** Küche hervor, welche die uralten Geheimnisse aus der Vergangenheit bewahrt hat und deren Maßstab die **maurische Küche** ist. Darüber hinaus ist sie **gesund** und verarbeitet in ihren Kreationen Produkte aus Landwirtschaft und Fischfang, die zusammen mit nativem Olivenöl und Wein typische Bestandteile der **mediterranen Küche** sind.

Die Küstenvölker haben eine kulinarische Tradition auf Grundlage von **Fisch** und **frischen Meeresfrüchten** gemein, dennoch immer in schmackhafter Kombination mit **landwirtschaftlichen Erzeugnissen**, insbesondere **Paprika** und dem daraus hergestellten **Paprikapulver**, einem der wichtigsten Gewürze der Küche Almerías, das in Gerichten wie dem erfrischenden Pipirrana-Salat mit Kabeljau, dem Fischtopf Caldo de Pimentón (ein Fischgericht, meistens Sardellen oder Sardinen, mit gekochten Kartoffeln, zu denen man Paprika hinzugibt) (**SIEHE REZEPTE, S. 280**) oder dem Eintopf Ajo Colorao. Aus diesen erstklassigen Grundstoffen werden zahlreiche **Eintöpfe** und Gerichte wie der Schmortopf mit grünen Saubohnen, Kartoffeln mit Ajopollo, einer Knoblauchsauce (**SIEHE REZEPTE, S. 281**), der Eintopf Ajoblanco



■ Fisch und Meeresfrüchte auf dem Zentralmarkt in Almería.



■ Das Gericht „Alpujarreño“ kombiniert Wurst mit landwirtschaftlichen Produkten.

(**SIEHE REZEPTE, S. 266**), der Tabernero (eine Art pikantes Ratatouille), der Sufil-Salat und die Acelgas Esparragadas oder Esparragás zubereitet.

Wenn der Besucher die überlieferten Rezepte der in Almería zubereiteten Hausmannskost probieren möchte, wird er in den Ortschaften im Landesinneren eine unüberschaubare Anzahl an Eintöpfen wie die Olla de Trigo, den Guiso de Pelotas, die Berza, Migas (**SIEHE REZEPTE, S. 272**) oder die Gurullos vorfinden, ganz zu **schweigen von den für ihre Qualität bekannten, einzigartigen Wurstwaren (Schinken aus Serón)** wie die Wurstspezialität **Perrico**, die für die Region der Sierra de los Filabres und Valle del Almanzora so typisch ist und ein ganz besonderes Aroma hat, da sie mit Zimt, Gewürznelken, Safran, Paprikapulver und schwarzem Pfeffer gewürzt wird.

Und was gibt es zum Abschluss eines guten Essens Besseres als ein Dessert **maurischen Ursprungs**, bei dem die Hauptzutat der **Honig** aus den Bergregionen wie Sierra María und Sierra de los Filabres ist. Zu den typischsten Desserts zählen die **Papaviejos (SIEHE REZEPTE, S. 284)**, Mandelgebäck wie die Deditos de Jesús, Leche Frita, Milhoja Alpujarreña, die Griebentörtchen, Dattelkuchen, Soplillos, Sahneröllchen, Indalotes, Lagrimicas sowie das Blätterteiggebäck und die Engelshaarkuchen. Als lokale Spezialität gilt vor allem die **Tarta borracha de los Padres Mínimos** aus Vera.

### Auf Tapas-Tour

Die Tapas sind Teil der kulinarischen Tradition Almerías und werden **gratis** bei Bestellung eines Getränks (kleines Bier, Wein oder Most) in praktisch allen Bars der Provinz Almería gereicht. Es gibt unzählige Tapas zum Probieren, beispielhaft seien einige davon hier aufgeführt: Hornbecht, Reis (Paella), Sardellen in Essig (**SIEHE REZEPTE, S. 271**), frittierter Tintenfisch, mariniertes Hundshai, Schnecken, gegrillte Schweinerippchen, Chericans bzw. Cherigans (mit Aioli bestrichene, getoastete und mit allen möglichen Zutaten belegte Brotscheibe), gegrillte Garnelen, gegrillter Tintenfisch, Tintenfisch in Sauce, Migas, gedämpfte Miesmuscheln, getrockneter Thunfisch, Gurullos, Potaje de Trigo, marinierte Schweinelende im Tontopf, gegrillte Schweinelende, scharfe Kartoffeln und Oktopussalat und viele andere mehr.





Der Honig aus den Bergen ist ein wesentlicher Bestandteil der Süßwaren Almerías. Foto: Quark mit Honig aus den Alpujarras. .

## OBST- UND GEMÜSEPARADIES ALMERÍA

Die Provinz Almería ist im Laufe der vergangenen Jahre zum **Obst- und Gemüseparadies Europas** avanciert. In der Region wird schwerpunktmäßig Obst und insbesondere Gemüse angebaut. Almería ist auch die Heimat der ersten und einzigen mit **geschützter geografischer Angabe** ausgezeichneten Tomate Spaniens: die **Tomate La Cañada**. Dank außergewöhnlicher klimatischer Bedingungen und der bevorzugten Lage neben dem Naturpark Cabo de Gata Níjar bauen die Landwirte Almerías schon seit Jahrzehnten mit großer Sorgfalt diese einzigartige Tomate mit außergewöhnlichen Eigenschaften an, die selbst auf den anspruchsvollsten Märkten Anerkennung findet. Ihr Anbauggebiet besteht aus den innerhalb der natürlichen Grenzen des Landkreises Campo de Níjar y Bajo Andarax sowie in Teilen der Hauptstadt Almerías (La Cañada) liegenden Gebieten und umfasst die Gemeindebezirke von Almería, Huércal de Almería, Pechina, Viator und Níjar.

Im Obst- und Gemüseanbau spielt insbesondere der Ort **El Ejido** eine bedeutende Rolle, dessen Wirtschaft sich rund um den **Intensivanbau von Agrarerzeugnissen in Gewächshäusern** dreht, unter anderem von Tomaten, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen und Avocados. Über die Hälfte der in der Provinz Almería angebauten Agrarprodukte werden ins Ausland exportiert, größtenteils (94%) in die Europäische Union, wobei die Deutschen, Franzosen und Niederländer zu den besten Kunden zählen. In diesem Ort bietet das Unternehmen **Clisol Agro (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 88)** für Touristen eine interessante **Führung** durch seinen Betrieb für Obst- und Gemüseintensivanbau an, wo die drei unterschiedlichen Anbaumethoden zu sehen sind: die traditionelle «Spaliermethode», die moderne Methode, bei der mit sogenannten «Mehrfachtunneln oder Mehrfachhallen» gearbeitet wird, und ein kleinerer Bereich, der zur Samengewinnung benutzt wird. Die Führung endet mit einer Verkostung von Gemüse aus firmeneigenem Anbau mit nativem Olivenöl Extra, Brot und Honig.

Der nordwestlich der Stadt Almería und zu beiden Seiten des Verlaufs des Flusses, der dem Landstrich seinen Namen gegeben hat, gelegene Landkreis **Bajo Andarax** ist eine jener Regionen, die den **Bioanbau von Zitrusfrüchten** am klügsten gefördert hat, woraus sich eine komplette Industrie für Saft-, Konserven- und Kompottherstellung entwickelt hat.



Rote Garnele aus Garrucha.



Rotbrasse an Trauben.

## DIE GASTRONOMIE DER KÜSTE

Fisch ist die Grundlage zahlreicher Gerichte der Provinz Almería, insbesondere in den Küstenregionen und in der Hauptstadt Almería. Die zweihundert Kilometer lange Mittelmeerküste mit ihrer warmen Witterung sorgt für **abwechslungsreiche Kochzutaten**, vom Riesenzackenbarsch über Gelbstriemenbrassen, Stöcker und Meerbarben bis hin zu Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Tintenfisch oder Sepia. Die drei **wichtigsten Fischereihäfen** der Provinz sind **Almería, Garrucha und Adra**, wo hauptsächlich Sardinen, Stöcker, Makrelen, Sardellen und der blaue Wittling sowie Rotbrassen aus dem Wasser gezogen werden, die in der Regel mit Trauben zubereitet werden. Im Gegensatz zu anderen Teilen Andalusiens zeichnet sich die Küche Almerías durch die Zubereitung **gebratener Fische** sowie von **Fisch- und Meeresfrüchteeintöpfen** wie dem Arroz a Banda aus, Letzterer mit klarem Einfluss der Region Murcia.

Unter den Meeresfrüchten ist besonders die **rote Garnele aus Garrucha** hervorzuheben, die als eine der köstlichsten Meeresfrüchte im gesamten Mittelmeerraum gilt. Ihr Aufzucht- und Fanggebiet ist ausschließlich auf die örtlichen Gewässer um Garrucha begrenzt. Das erklärt auch, warum die rote Garnele auf dem Markt **stolze Preise** (bis zu 200 Euro) erreicht. Sie unterscheidet sich von der weißen Garnele durch ihr intensives Aroma, ihre Farbe und ihre Größe, die etwas über der von Garnelen aus anderen Gebieten liegt. Fangfrisch gegrillt sind die Garnelen ein wahrer Leckerbissen. In puncto Geschmack und Preis steht den Garnelen ein anderes einheimisches Meerestier aus den Gewässern vor Almería in nichts nach: der sogenannte **Schermesserfisch**, der sonst nur noch vor den Balearen anzutreffen ist. Dieser Fisch wird ausschließlich auf zwei Arten zubereitet: gebraten oder in etwas Mehl gewendet und frittiert.

Eine Kombination aus Tradition und Gastronomie sind die sogenannten **Moragas**, die insbesondere für den Westen Almerías in Ortschaften wie **Roquetas de Mar** typisch sind. Diese nächtlichen Strandfeste finden am 29. Dezember statt, im Rahmen welcher Fisch über trockenen Algen und Schilfrohr gebraten wird, was ihm ein ganz



besonderes Aroma verleiht. Jedes Jahr kommen Familien und Freund scharenweise zu diesem Fest, das um 12 Uhr mittags beginnt und spät in der Nacht endet. Diese Tradition geht auf die Mitte des vergangenen Jahrhunderts zurück, als die Frauen und Kinder der Fischer, die noch auf hoher See waren, zum Strand gingen und dort ein kleines Feuer bzw. „Moraga“ machten, während sie auf die Rückkehr der Männer warteten, um anschließend gemeinsam etwas vom frisch gefangenen Fisch zu essen. Auf diese Weise wurde der letzte Fangtag des Jahres gefeiert.

## || SCHINKEN AUS SERÓN

In der Provinz Almería gibt es einen Namen, der für ihre Fleischindustrie steht und höchster Qualität verpflichtet ist: **Serón**, ein Ort im **Landkreis Almanzora** mit **großem Pilzvorkommen**, dem es gelang, die handwerkliche Tradition bei der Herstellung von Erzeugnissen wie Schinken und Wurstwaren zu bewahren. Die so hergestellten Erzeugnisse sind von hervorragender Qualität, was ihnen die **geografisch geschützte Angabe 'Schinken aus Serón'** eingebracht hat.

Hausaufzucht von Schweinen, Schlachtung und Verarbeitung der Schinken und Wurstwaren für den Eigenverbrauch war seit Jahrhunderten praktizierte Tradition im Gemeindebezirk Serón sowie generell im gesamten Valle del Almanzora. Als Industriesektor trat diese Tradition in der Gemeinde Serón jedoch erst Ende des 19. Jahrhunderts in Erscheinung. Begünstigt wurde dieser Umstand durch die **günstigen klimatischen Bedingungen** für die **Lufttrocknung von Schinken**: ein mildes Klima, mit kalten und trockenen Wintern, Sommer mit gemäßigten Temperaturen, geringe und gleichbleibende Luftfeuchtigkeit das ganze Jahr über und keine starken Winde.

Damit ein Produkt die Bezeichnung g.g.A. Schinken aus Serón erhält, muss dieser Schinken in der **Ortschaft Serón luftgetrocknet** worden sein, in einem Verfahren, das eine natürliche Trocknung und Reifung von einer **Mindestdauer von 12 Monaten** umfasst. Das Endergebnis ist ein **Schinken von roter Farbe**, dessen Scheiben leicht



|| „Schinken aus Serón“, geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

glänzen. Das Fleisch hat einen zarten, **nur leicht salzigen**, mehr oder weniger intensiven Geschmack. Zu Sommeranbruch, konkret am ersten Juliwochenende, findet in Serón die traditionelle **Rohschinkenmesse** statt, eine großartige Gelegenheit, um die örtlichen Erzeugnisse zu verkosten. Zu dieser Gelegenheit wird auch die Möglichkeit geboten, einige der **Schinkentrockenkammern** vor Ort zu **besichtigen**.

## || KÄSE AUS DER GEBIRGSREGION ALPUJARRAS

Ein weiteres herausragendes Erzeugnis aus der Speisekammer Almerías ist der **Käse aus der Gebirgsregion Alpujarras**. Hierbei handelt es sich um Ziegenkäse (weiße andalusische Ziege), dessen Herkunftsgebiet zwischen den andalusischen Gebirgsketten Contraviesa und **Sierra Nevada** liegt. Erhältlich ist er entweder **als Frischkäse oder gereift** und die Käselaibe werden in **zylindrischer Form** hergestellt. Ober- und Unterseite der Laibe zeigen in der Regel Blumenmuster und seitlich sind die Abdrücke der Pressformen zu sehen. Dieser Käse wird das ganze Jahr über hergestellt, obwohl die ideale und produktivste Saison den **Winter- und Frühlingsmonaten** entspricht, dem besten Zeitpunkt für unsere Einkäufe. Zuhause kann man den Käse mit Wein aus der Region, der sein Aroma noch verstärkt, oder zusammen mit anderen andalusischen Spezialitäten wie dem Salmorejo (**SIEHE REZEPTE, S. 270**) oder den Gemüseentöpfen, oder auch als **Vorspeise** mit Trockenfrüchten genießen.



Am nördlichen Fuß der Sierra Nevada, in der Gemeinde **Abrucena**, bietet das Unternehmen **Quesos el Cañao** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 89**) den Besuchern an, neben dem Einkauf von Käse, der auf natürliche Weise nach traditionellen Verfahren hergestellt wird, die Käseerei zu besichtigen und das Herstellungsverfahren aus der Nähe kennenzulernen. Ein Besuch der **Quesería Medal Láujar** in Láujar de Andarax (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 89**) stellt einen Streifzug durch die verschiedenen Etappen der Käseherstellung dar, angefangen beim Melken der Tiere über den Übergang vom flüssigen in den festen Zustand der Milch, die Zerteilung des Käsebruchs und dem Einsalzen bis zu Verpackung und Verkauf. Und das Beste daran: Den Käse können Sie mit nach Hause nehmen.



|| Bio-Ziegenkäse.



■ Weinkellerei in Alboloduy, Almería.

## ■ DIE REGIONALWEINE „VINOS DE LA TIERRA“

Der Traubenanbau hat schon immer eine herausragende Rolle in der Geschichte der Provinz gespielt und in Gemeinden wie **Ohanes, Laujar, Padules oder Terque** eine regelrechte **Industrie in der Region** hervorgebracht. Im **Provinzialmuseum für Barco-Trauben** (in Terque) kann man sich genau über die Spalierkultur der Provinz Almería informieren. Ein ausführlicher Rundgang erklärt die gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung der Stadt Almería und der gleichnamigen Provinz, die vom Anbau und der Vermarktung der Tafeltraube, der sogenannten Barco-Traube, ebenso wie vom Bergbau lebte.

Mittlerweile ist die Region Almería zu einer der **besten Weinanbauggebiete Spaniens** herangewachsen. Der Weg, den die Provinz Almería einschlug, wurde mit **fünf geschützten geografischen Angaben** (g.g.A.) für die Regionalweine **‘Láujar-Alpujarra’, ‘Desierto de Almería’, ‘Sierras de Las Estancias y Los Filabres’, ‘Ribera del Andarax’** und **‘Norte de Almería’** im Gebiet Vélez belohnt. Aufgrund der geografischen Gegebenheiten, insbesondere durch das **extreme Wüstenklima** mit seinen heißen Tagen und kalten Nächten, können außergewöhnliche Rebsorten gedeihen, die einen einzigartigen Wein ergeben. Und die Weine aus dem Hochgebirge stehen diesen in puncto Qualität um nichts nach. Neben den Weinen entstanden in der Provinz Almería eine ganze **Reihe von Brandys und Likören**, unter denen der Honigrum, die Tresterbrände und Kräuterliköre, Obstliköre und sogar Kaktusfeigenliköre besondere Erwähnung verdienen.

Ein weiteres besonderes Highlight in der Provinz, das der Besucher genießen kann, sind neben den exquisiten Weinen und den wunderschönen Weingütern, wo diese hergestellt werden, die sogenannten **Weinlesefeste** in Weinbauorten wie Alboloduy oder Láujar. Darüber hinaus ist auch das **wachsende Interesse am Önotourismus** in der Provinz erwähnenswert. Verschiedene Weinkellereien, unter anderem in Láujar de Andarax, Alboloduy, Purchena und Uleila del Campo, bieten Weinverkostungen, Workshops und Führungen durch

ihre Anlagen und Betriebe an, die dem Besucher einen tieferen Einblick in die Arbeit in den Weinbergen verschaffen. Die Weinkellerei **Bodega de Alboloduy** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 88**) organisiert einen Ausflug namens „Unbekanntes Alpujarra“, eine touristische Initiative zur Erkundung dieser einzigartigen Gegend und ihrer traditionellen Werte – Natur, Gastronomie und Wein –, durch die sie ihre Bekanntheit erlangt hat. Auf diese Weise verschmelzen neue Werten wie die zertifizierte Qualität einer neuen Generation naturbelassener Weine mit überlieferten Traditionen der Vergangenheit. Mit inbegriffen sind ein Besuch der Weinberge von Alboloduy, der Weinkellerei sowie Verkostungen und verschiedene andere Aktivitäten.

## ■ DAS ÖL DER WÜSTE

Genau wie der Wein ist für die Provinz auch das Öl unentbehrlich geworden. Aufgrund ihrer **geografischen Lage und klimatischen Bedingungen** eignet sich die Provinz ideal zur Herstellung eines **säurearmen Öls von besonderem Aroma**, das in die ganze Welt exportiert wird. Die Ölherstellung ist nicht auf ein bestimmtes geografisches Gebiet beschränkt, denn die verschiedenen Ölmühlen befinden sich in **Gegenden mit ausgeprägten geografischen bzw. klimatischen Kontrasten** wie beispielsweise im **Bergland**, in der **Wüste** oder an der milden **Ostküste von Almería**. Das Umland der Wüste von **Tabernas** ist tatsächlich eine der **führenden Olivenanbauregionen**. Die dort ansässigen Unternehmen leisten auch wichtige Arbeit in der **Tourismusförderung** mit ihren interessanten Aktivitäten im Rahmen des Gastrotourismus.

In **Tabernas** wird das sogenannte Gold der Wüste, **Oro del Desierto**, hergestellt, ein **biologisches Öl** aus frisch geernteten Oliven, das bereits über **40 Auszeichnungen** und Preise auf **internationaler Ebene** in Ländern wie den Vereinigten Staaten, Italien oder Frankreich errungen hat. Im selben Gemeindebezirk befindet sich auch die Ölmühle **Castillo de Tabernas** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 88**), die eine etwa einstündige **kulturorientierte Führung** durch ihre Einrichtungen anbietet, wo man die verschiedenen Stufen der Ölherstellung und Olivenverarbeitung beobachten kann, sobald diese bei der Ölmühle eintreffen (bei Führungen im November und Dezember, sprich während der Erntesaison, kann man das gesamte Verfahren live miterleben). Nach der Besichtigung gibt es eine **Gratis-Verkostung der Öle aus der Wüste**. Die Ölmühle **Almazara de Canjáyar** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 88**) in der Gebirgsregion Alpujarra



■ Ölmühle Almazara de Canjáyar.



■ Öl Finca las Olivicas, Júcar.



in der Provinz Almería und der Betrieb **Finca las Olivicas** in Lúcar (wo die Oliven wie einst mithilfe von Espartograskörben gepresst werden) (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 88**) sind ebenfalls Teil der Gastrotourismusrouten durch die Provinz Almería.

## ■ TYPISCHE GERICHTE

Tiefeland, Hochland und Meer liefern der Küche und den Köchen Almerías alles, was das Herz begehrt, um einfache **schmackhafte Hausmannskost** und auch **raffinierte Gerichte** zuzubereiten. Obwohl jede Region der Provinz ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten hat, gibt es viele Rezepte, die in den verschiedenen Landstrichen Almerías gleichermaßen verwendet werden, wobei sie mehrheitlich **Knoblauch, Gewürze und Paprika** enthalten.

Der **Fischtopf** oder Caldo Pimentón ist ein von der Küche Almerías geprägtes, mildes Gericht, das aus der Zeit herrührt, als die Menschen arm waren und das typisch für die Fischerviertel ist, sich aber dank der guten Qualität der Zutaten und seiner sorgfältigen Zubereitung mittlerweile sehr herausgeputzt hat. Die Rede ist von einem **Fischgericht** (Rochen, Sardellen oder Sardinen) mit **gekochten Kartoffeln**, dem außerdem Paprikaschoten hinzugefügt werden und das man auch als **Suppe** essen kann. Es ist ein leichtes, aromatisches und gesundes, einfach zuzubereitendes Gericht, das sich perfekt in die mediterrane Küche einpasst.

Sehr bekannt ist der **Sufli**, eine Art **Gemüsesalat**, der hauptsächlich aus **gekochten Tomaten** und **gebratenen Paprikaschoten** besteht und dem nach Belieben Kapern, Oliven, Thunfisch und häufig auch Kaninchen- oder Hähnchenfleisch (neben Öl und Salz) hinzugefügt werden. Das genaue Rezept wird in der Ortschaft seit über einem Jahrhundert streng gehütet, denn es gibt viele Familienunternehmen, die dieses schmackhafte Gericht zubereiten und vermarkten. In den letzten Jahren findet dort jährlich zum 21. Juni eine Gratis-Verkostung für die Öffentlichkeit statt, die als **Sufli-Tag** bekannt ist und mit den Festlichkeiten zu Ehren von San Luis Gonzaga zusammenfällt. Ein typisches Gericht aus **Fiñana** ist **Zaramandña** bestehend aus passiertem Kürbis, getrockneten Paprikaschoten, passierten Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Kabeljau und einem ordentlichen Schuss Olivenöl.

### ***Bier aus traditioneller Erzeugung***

*In den letzten Jahren ist die Anzahl der Brauereien in Almería beträchtlich gewachsen. Inzwischen gibt es in der Provinz sogar schon sechs Biere aus traditioneller Erzeugung. Trotz mengenmäßig noch geringer Produktionen scheuen sie die Konkurrenz mit den großen Herstellern dennoch nicht: **Cervezas origen 1905** (Indalo-Gruppe) war das erste Unternehmen, das in Almería Bier aus traditioneller Erzeugung in seinen Anlagen in Huércal herstellte. **Far West** wird im Gemeindebezirk Níjar nach traditionellen Verfahren hergestellt. Andere Biere aus traditioneller Erzeugung, die in der Provinz vermarktet werden, sind **Cervezas Filabres** (Velefique), **Bayyana**, **El Cabo** und **Cerveza La Cala** (Láujar de Andarax).*



■ Typisches Migas-Gericht.



■ Marinierteres Rebhuhn.



■ Eintopf mit Hackfleischbällchen.



■ Reis mit Meeresfrüchten.

Zu weiteren leckeren Gerichten der Region zählen zahlreiche **Gerichte auf Mehlbasis**, sei es als **Andrajos** (ein Eintopf aus Mehlfladen auf Basis von gebratenen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, roten Paprikaschoten, gelegentlich Kabeljau und Kaninchen), **Gachas**, **Migas** oder **Talvinas** (hergestellt aus Weizenmehl, Wasser, Salz, Öl, auf gebratenen Tomaten, Paprika, Paprikapulver, Chorizo und Speck, dem geröstete Brotstücke hinzugefügt werden). Am weitesten verbreitet in der Region sind jedoch die **Gurullos**, ein Gericht aus der Zeit der Mauren, dessen Grundlage ein traditioneller, von Hand hergestellter Teig aus Weizenmehl, Wasser und Salz ist, den man trocken lässt und anschließend in einer Brühe, dem Caldo Colorao (**SIEHE REZEPTE, S. 280**), auf Grundlage getrockneter roter Paprikaschoten zusammen mit - je nach Region und Jahreszeit - **Kaninchenfleisch**, **Rebhuhn**, **Schnecken** und sogar Meeresfrüchten wie **Hummer** kocht. Die Gurullos werden traditionell von Hand hergestellt und für verschiedene Eintöpfe verwendet, gelegentlich auch als **Ersatz für Reis** und sind eine ideale Ergänzung zu jeder Art von Fleisch.

Im Hinterland der Provinz und im Bergland gibt es zahlreiche **kalorienreiche Eintöpfe** und **Schmortöpfe** zu genießen, die aus den saisonalen Erzeugnissen der jeweiligen Region hergestellt werden, um sich gegen die kalten Winter zu wappnen. Besonders erwähnenswert sind Gerichte wie der bekömmliche Eintopf **Potaje de Trigo** (bestehend aus Weizenkeimen, Schlachtprodukten, Hülsenfrüchten und Fenchel), die **Fleischartöpfe mit Schwein-, Lamm- oder Ziegenfleisch** sowie der **Guiso de Pelotas**, bei dem Fleischklößchen aus Schlachtprodukten geformt und anschließend in einer entsprechenden Brühe gekocht werden.





## ÖLMÜHLEN

### ■ ALMAZARA DE CANJÁYAR

Paraje La Cruz Blanca, s/n - Canjáyar  
Tel. 950 608 303  
[www.laalmazara.com](http://www.laalmazara.com)

### ■ CASTILLO DE TABERNAS

Carretera Nacional 340, s/n - Cruce Uleila del Campo -  
Tabernas  
Tel. 950 525 048 - 950 272 888  
[info@aceitecastillodetabernas.es](mailto:info@aceitecastillodetabernas.es)  
[www.aceitecastillodetabernas.es](http://www.aceitecastillodetabernas.es)

### ■ FINCA LAS OLIVICAS

Carretera Cela - Lúcar, s/n - Pago de Las Olivicas - Lúcar  
Tel. 950426969 – 666 683 094  
[fincalasolivicas@hotmail.com](mailto:fincalasolivicas@hotmail.com)  
[www.fincalasolivicas.es](http://www.fincalasolivicas.es)



## WEINKELLEREIEN

### ■ BODEGA DE ALBOLODUY

C/ Rastro, n°8 – Alboloduy  
950 644 922 - 659 332 869  
[labodega@labodegadealboloduy.com](mailto:labodega@labodegadealboloduy.com)  
[www.labodegadealboloduy.com](http://www.labodegadealboloduy.com)



## OBST- UND GEMÜSEANBAU

### ■ CLISOL AGRO

Paraje La Cumbre, s/n - El Ejido  
Tel. 620 843 385  
[clisol@clisol.com](mailto:clisol@clisol.com)  
[www.clisol.com](http://www.clisol.com)



## MUSEEN

### ■ MUSEO DE LA ALMENDRA Y EL CEREAL

Paraje El Cerrico – María  
Tel. 950 417 200  
[www.maria.es](http://www.maria.es)  
*Das zweistöckige Museum befindet sich in El Cerrico. Im Erdgeschoss, das die Mandel zum Thema hat, sind zu ihrer Verarbeitung verwendete Utensilien ausgestellt wie beispielsweise eine Schälmaschine, Auffangnetze, Eisenstangen und ein Modell der Ortschaft María mit den Bergen und den Mandelanbaugebieten. Das Obergeschoss ist dem Getreide gewidmet.*

### ■ MUSEO DEL ACEITE ORO DEL DESIERTO

Carretera Nacional 340, km 474 - Tabernas  
Tel. 950 611 707  
[orodeldesierto@orodeldesierto.com](mailto:orodeldesierto@orodeldesierto.com)  
[www.orodeldesierto.com](http://www.orodeldesierto.com)

*Das Unternehmen Oro del Desierto, das in einer ehemaligen Ölmühle aus dem frühen 20. Jahrhundert der Gemeinde Tabernas untergebracht ist, verfügt außerdem über ein Ölmuseum, in dem anhand von drei ehemaligen Ölmühlen in Originalgröße und verschiedenen Modellen die Entwicklung der Ölgewinnung im Laufe der Geschichte veranschaulicht wird.*

### ■ MUSEO PROVINCIAL DE LA UVA DEL BARCO

C/ Poeta Villaespesa, s/n – Terque  
Tel. 950 643 300 – 660 805 896  
[www.museodeterque.com](http://www.museodeterque.com)

*Im Gemeindefesttheater Manuel Galiana können wir anhand zahlreicher Schautafeln die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Auswirkungen verfolgen, die der Anbau und die Vermarktung der Tafeltraube auf die Provinz hatte. Zwei Jahrhunderte der jüngeren Geschichte von Almería sind in diesem Informationsmaterial enthalten, das uns von der Spalierkultur erzählt: Feldarbeit, Ernte, Vermarktung und Export. Im Dokumentarfilm mit dem Titel „Die letzten Parraleros“ werden Berichte von Zeitzeugen und Beteiligten aus jener Zeit aus dem Landkreis gezeigt.*



## KÄSEREIEN

### ■ QUESOS EL CAÑAO

Camino Real, s/n - Abrucena  
Tel. 950 521 031  
[elcañao@hotmail.com](mailto:elcañao@hotmail.com)  
[quesosdeabrucena.blogspot.com](http://quesosdeabrucena.blogspot.com)

### ■ QUESERÍA MEDAL LÁUJAR

Calle Bonayar, 36 - Láujar de Andarax  
Tel. 620 477 199 - 606 824 781  
[medal@medallaujar.com](mailto:medal@medallaujar.com)  
[www.medallaujar.com](http://www.medallaujar.com)





## CÁDIZ

In der Küche von Cádiz geben sich Fischfang, Landwirtschaft und Produkte aus dem bergigen Hinterland ein Stelldichein. Die Speisekarte von Cádiz ist so reichhaltig und vielfältig wie die Region selbst, die **erstklassige Zutaten** beisteuert, aus denen Gerichte komponiert werden, denen das Aroma der **Tradition** zu eigen ist: Fisch und Meeresfrüchte von der Küste, Wein, Hülsenfrüchte, Obst und Feldfrüchte sowie Fleisch, Wurstwaren, Käse und Öl aus dem Bergland. Aber es gibt auch eine **innovative und experimentelle Küche** in Cádiz, die von den Küchenmeistern aus der Region vertreten wird, die mit den renommierten Guide Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden und die Provinz Cádiz an die Spitze der Gastronomie-Elite katapultiert haben.

In Cádiz wandern Artischocken und Kraut in den Kochtopf, wobei im Herzen der Provinz der Schwerpunkt auf **wild vorkommenden Erzeugnissen** liegt wie der Golddistel, dem berühmten Spargel von Alcalá del Valle oder den Speisepilzen aus der Gegend um den Naturpark Los Alcornocales. Aus den Erzeugnissen der **Landwirtschaftsgebiete** entstehen Gazpachos, Salate und Piriñacas sowie leckere Gerichte wie Tomatensuppe, der typische Kartoffelsalat Papas aliñás und Artischocken mit Erbsen (**SIEHE REZEPTE, S. 278**). An der Küste haben **Fisch und Meeresfrüchte** wie die Zahnbrasse, die Seezunge oder der mit der Almadraba-Technik gefangene Thunfisch **sowie Meeresfrüchte** wie die **Garnelen aus Sanlúcar** ihren großen Auftritt, die gebraten, in Fischeintöpfen, mit Zwiebeln geschmort oder frittiert auf den Tisch kommen, eine Zubereitungsart, die nur an wenigen Orten so vortrefflich schmeckt wie hier. In den Bergen wird ein hervorragendes **natives Olivenöl** hergestellt, dazu **handgemachter Käse** als Beilage zum ausgezeichneten **Fleisch vom Retinto-Rind** oder vom iberischen Schwein und den exquisiten **Wurstwaren** aus traditioneller Schlachtung. Süßmäuler können in Andalusien **Backwaren** schmelgen, die ihre Vorzüglichkeit der **maurischen Tradition** zu verdanken haben, nicht zuletzt jedoch auch der meisterlichen Fertigkeiten der **Klöster**.

Ganz besondere Erwähnung verdienen die Weine aus **Jerez und seinem Umland**, die sowohl im In- und Ausland großes Ansehen genießen und nicht nur zum Essen getrunken werden, sondern zahlreichen Gerichten eine ganz besondere Note verleihen. Hervorragende Exemplare sind der Sherry und der Manzanilla-Sherrywein aus Sanlúcar, die gemeinsam mit dem Essig aus Jerez die **Herkunftsbezeichnung »Jerez-Xérès-Sherry«** tragen. Die Weinkellereien der Provinz Cádiz sind zum Mittelpunkt eines regen Gastro- und Önotourismus geworden, der jedes Jahr Tausende von Besuchern anzieht.

### II CÁDIZ IST MEER

Die **Auktionshallen** in vielen Fischerorten der Provinz Cádiz, in denen die Fischer tagtäglich ihre Fänge an Fisch und Meeresfrüchten verkaufen, sind neben den beliebten Ständen auf den **Marktplätzen** die beste Werbung für die Küche, die der Besucher entlang der Küste sowie in der Bucht von Cádiz genießen kann. Dort kann man die frischen Zutaten begutachten, aus denen Seebarsch mit Erbsen, der typische Tintenfisch-Kartoffel-Eintopf (**SIEHE REZEPTE, S. 272**), gefüllter Tintenfisch, Venusmuscheln nach Seemannsart, Hundshai mit Tomaten oder der Kichererbsen-Garnelen-Eintopf zubereitet werden. Rote Riesengarnelen, Schwertmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln (die in **Puerto Real** fabelhaft zubereitet werden) sowie gemeine Stumpfmuscheln werden als **Reisgerichte und Fischeintöpfe**, Meeresfrüchtesuppen oder gebraten verspeist, wie beispielsweise die typischen **Garnelenomelets** und die **Purpurschnecken** aus **San Fernando**.



■ Tintenfisch an geröstetem Brot aus Sanlúcar de Barrameda



■ Frittierter Fisch.



■ Zahnbrasse à la Roteña.



■ Eintopf nach Seemannsart.

## Haute Cuisine in der Bucht von Cádiz

Es gibt eine ganze Generation von Köchen aus der Provinz Cádiz, deren geistiger Vater Fernando Córdoba aus dem Restaurant El Faro in El Puerto de Santa María ist, der die Produkte und die Küche von Cádiz erfolgreich an die Spitze katapultiert hat. Dem mit zwei Guide Michelin-Sternen und dem Nationalen Gastronomiepreis (2013) ausgezeichneten Küchenmeister Ángel León gelang es, so einfache Fische wie die Meeräsche aus den Zuchtbetrieben, den Seehecht, die Scholle, die Sardine oder den gemeinen Tintenfisch auf den Tisch auch der anspruchsvollsten Feinschmecker zu bringen, wobei er in seinen Kreationen Meeresplankton verarbeitete und Olivenkerne als Glut zum Kochen verwendete. Mauro Barreiro gab seinen Michelin-Stern ab, den er in Málaga errang, um in seine Heimat Puerto Real in der Bucht von Cádiz zurückzukehren, wo er ein neues Restaurant eröffnet hat.

In Tarifa werden zwei an den Küsten der Meerenge sehr häufig vorkommende Fische aufgetragen: die rote Fleckbrasse, auch bekannt als Besugo, der entweder im Salzmantel geschmort, filetiert und aufgeklappt als Ganzes auf Holzkohle gegrillt oder im eigenen Saft serviert wird, und der Gabeldorsch, ein mit dem Seehecht vergleichbarer Fisch. Conil de la Frontera wiederum bietet eine breite Auswahl an Felsenfischen mit lokalen Spezialitäten wie der Mittelmeer-Süßlippe, der Meerbrasse, dem Oktopus und dem einzigartigen Grauen Drückerfisch an, der auf exquisite Weise frittiert wird. Der Ort Rota und die dort vorkommende Zahnbrasse bilden eine unzertrennliche Einheit und stehen im Mittelpunkt eines populären Fests, das als Fest von touristischem Interesse für Andalusien gilt, und zu Ehren des typischen Gerichts Zahnbrasse à la Roteña (SIEHE REZEPTE, S. 274), gefeiert wird. Dabei wird der Fisch in einer Sauce aus Gemüse der Region mit Tomaten, grünen und roten Paprikaschoten und Zwiebeln geschmort. In Rota und auch in Chipiona können die sogenannten Fischbecken besichtigt werden, künstlich angelegte Teiche mit Trennwänden, die vermutlich auf die Römer oder Mauren zurückgehen. Bei Ebbe weicht das Meer zurück und die Schalentiere und Weichtiere sind in den Becken in der Falle, wo sie dann von den Fischern gefangen werden. Diese antiken Becken wurden zum Naturdenkmal erklärt.

Eines der berühmtesten Gerichte der Küche von Cádiz ist der in Olivenöl frittierte Fisch, der „Pescaíto frito“. Dieses Gericht ist schon eine Institution, genau wie die in der Provinzhauptstadt und in der Bucht in Orten wie San Fernando verbreiteten einfachen Lokale oder Imbissbuden, die den frisch frittierten Fisch in Papiertüten servieren, entweder „zum Mitnehmen“ oder als Happen zum Getränk in den umliegenden Bars. In der Provinz Cádiz können wir nach Herzenslust Fisch essen, angefangen bei Tintenfisch, Schollen und Sardellen bis hin zu kleinen gebackenen Tintenfischen und Seehecht, gerne auch mariniert wie der Hundshai in Adobo-Marinade sowie in einer ganz besonderen Marinade, der sogenannten Bienmesabe, die sich von der Adobo-Marinade durch die Verwendung von Kümmel an Stelle von Oregano unterscheidet.

Die Riesengarnele aus Sanlúcar de Barrameda ist wegen ihres Aromas und ihrer Qualität Spaniens bekannteste Sorte, die in den Küstengewässern von Cádiz mit ihrer großen Artenvielfalt ihr köstliches Aroma vollends entwickelt. Die Garnele ist sehr mild im Geschmack und leicht an ihren charakteristischen horizontalen Streifen zu erkennen.

Weitere in der Provinz sehr beliebte Spezialitäten sind Austern, Seeigel und Seeanemonen, allesamt sehr geschätzt wegen ihres intensiven Geschmacks nach Meer. In Trebujena kann man noch heute an der Mündung des Guadalquivir hin und wieder Glasaale fangen. Vor einigen Jahren waren sie so reichlich vorhanden, dass sie als Schweinefutter verwendet wurden. In den letzten Jahren jedoch wurde ihr Preis durch chinesische Käufer in die Höhe getrieben.

Die sogenannten Despesques, der Fang von Fischen, die sich auf natürliche Weise in den Zuchtbetrieben vermehren, finden von Ende Oktober bis Ende Dezember statt. So kommt es, dass man auf den Marktplätzen in Orten wie San Fernando und Chiclana de la Frontera Seezunge, Meeräsche, Goldbarsch oder Wolfsbarsch entdecken kann. Die Salzindustrie in der Bucht von Cádiz war einst einer der wichtigsten und repräsentativsten Wirtschaftszweige. Heute jedoch gibt es nur noch wenige Salinen, deren Schwerpunkt die Salzherstellung ist. Die folgenden Salinen können besichtigt werden: Salinas de Santa María de Jesús in Chiclana mit ihrem Salzmuseum Museo Sobre la Actividad Salinera (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 110) und die Salinas de la Tapa in El Puerto de Santa María (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 110).

## DER ROTE THUN

Der Thunfisch ist bereits seit der Einführung der Geldmünzen, die von der Münzprägestalt in Cádiz ausgegeben wurden, bis zum heutigen Tag Teil der Geschichte der Provinz. Er hat die Landschaft geprägt und nimmt eine zentrale Rolle in der Haute Cuisine sowie bei den kulinarischen



■ Der Almadraba-Fischfang.



Routen wie der **Ruta Milenaria del Atún** (SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 231) ein. Diese Küche bringt das reiche kulturelle, kulinarische und sportliche Erbe sowie das Naturerbe der Ortschaften Barbate, Zahara de los Atunes, Conil und Tarifa zur Geltung, die durch ihre Nähe zum Meer und den Thunfisch spürbar geprägt sind, an dem die Fischer ihre spektakuläre Kunst des Fischfangs unter Beweis stellen.

Schon seit über drei Jahrtausenden betreiben die Fischer der Provinz Cádiz den **Fischfang des wilden Thunfischs** zu Beginn des Frühjahrs, wenn der Rote Thun durch die Meerenge von Gibraltar mit Kurs auf das Mittelmeer zieht, um zu laichen. Das ist der Zeitpunkt, zu dem sein Fleisch am schmackhaftesten und überaus beliebt ist, da sich der Fisch für die lange Reise durch den Ozean ein gutes Polster zugelegt hat. Gefangen wird er in einem Netzlabyrinth, den sogenannten **Almadrabas**, eine äußerst spektakuläre Kunst des **traditionellen Fischfangs**, die auf die Phönizier zurückgeht. Mehrere Schiffe legen Netze in zwei Reihen aus, die die Thunfische bis zum sogenannten „Copo“, einem großen Wurfnetz, leiten, von wo aus sie in der spektakulären „Levantá“ aus dem Wasser hochgezogen und an Bord gehievt werden. Der mit der Almadraba-Technik gefangene Rote Thun landet größtenteils direkt auf japanischen Frachtern und ist für die **Märkte Japans** bestimmt, die eine besondere Vorliebe für das Bauchfett haben.

**Barbate und Zahara de los Atunes, Conil und Tarifa** sind die einzigen Orte an der andalusischen Küste, an denen der Thunfisch mit der traditionellen Almadraba-Methode gefangen wird. Im Mai und Juni werden **richtige kulinarische Feste** rund um den Thunfisch gefeiert, der dank der Haltbarmachung durch Tiefkühlung bei mindestens -60°C das ganze Jahr über verspeist werden kann. Alle Ortschaften dieser Region veranstalten in den Monaten Mai und Juni **Show Cookings, Kulinarische Wochen und Tapas-Routen**.

Die in der Provinz Cádiz hergestellten **Fischkonserven** zeichnen sich durch ihre hervorragende Qualität aus und tragen die **geschützten geografischen Angaben „Makrelen aus Andalusien“** und **„Makrelenthunfisch“ aus Andalusien**, die einzigen ihrer Art in Spanien, die in der Europäischen Union eingetragen sind. Davon profitieren die Ortschaften Algeciras, Barbate, Cádiz, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Conil, La Línea, El Puerto de Santa María, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Tarifa. In **Barbate** sind zahlreiche erstklassige Konservenfabriken



■ Arranque rojo.

angesiedelt, die Produkte wie den sonnengetrockneten Thunfisch oder **Mojama** anbieten. Auch verschiedene sehr interessante Museen und Zentren, die den Thunfisch und die Fischkonserven zum Thema haben, sind in der Region anzutreffen, wie beispielsweise das **Fischereimuseum von Barbate** und das Konservenmuseum in Cádiz (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 108), das **Thunfischmuseum La Chanca** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 108) und die **Pökelfabrik Herpac** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 110), die einen Rundgang durch ihre Einrichtungen anbieten, bei dem man das gesamte Herstellungsverfahren vom sogenannten Ronqueo (dem traditionellen fachgerechten Zerlegen von Hand) bis zur fertigen Konserve aus der Nähe kennenlernen kann.

## ■ VOM FELD AUF DEN TELLER

**Felder und Äcker** der Provinz Cádiz versorgen die Haushalte der gesamten Provinz mit Gemüse, aus dem Fischschmorgerichte, Wildgerichte, Eintöpfe und Suppen zubereitet werden. Ganz besondere Leckerbissen sind Wildtiere und -pflanzen wie **Schnecken und Schwarzmundfeldschnecken** (die in Sauce zubereitet werden), **Golddisteln** (im Eintopf oder als Rühreizutat) und **Spargel**, wobei der Spargel aus **Alcalá del Valle** in ganz Europa berühmt ist. Aus diesem Gemüse, dem Spargel, werden die Spargelsuppe **Abajao de Arcos**, der Eintopf aus **El Gastor** sowie die köstliche **Cortijera-Suppe** aus **Setenil de las Bodegas** zubereitet.

In den **Naturparks Los Alcornocales und Sierra de Cádiz** gedeihen **zahlreiche Pilzsorten**, von denen Ortschaften wie **Jimena de la Frontera und Castellar** profitieren, wo die Pilze in zahlreichen Lokalen auf unterschiedliche Arten zubereitet werden. In der Region findet man Steinpilze und *Amanita caesarea*, besser bekannt als Kaiserling. Der Star unter den Pilzen ist jedoch zweifellos der Pfifferling, der einfach gebraten am besten schmeckt. Im Bezirk Jimena beeindruckt die **Orangen** aus den zwei Gemeinden San Martín del Tesorillo und San Pedro de Buete, zu denen noch die **Kaktusfeigen** aus Tarifa hinzukommen.

**Conil de la Frontera** und sein Gemüseanbau warten jedes Jahr erneut mit Überraschungen auf, wie beispielsweise mit **Artischocken zu den Fastentagen oder Tomaten im Sommer**. **Rota** präsentiert uns den sogenannten **Arranque**, einer etwas dickflüssigeren Variante des andalusischen Gazpacho. Die erfrischende **Piriñaca**, ein Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika, angemacht mit Sherry-Essig und Öl, ist



### WICHTIGSTE OBLIGATORISCHE HERSTELLUNGSVORAUSSETZUNGEN

- *Handwerkliche und traditionelle Erzeugung.*
- *Manuelles Häuten der Fische, wobei die Verwendung von chemischen Mitteln, Zusätzen und Konservierungsstoffen verboten ist. Auf diese Weise werden die natürlichen Eigenschaften der Fische beibehalten und es wird ein qualitativ hochwertiges Produkt erzielt.*
- *Ausschließliche Verwendung von Oliven- und Sonnenblumenöl zum Einlegen bei der Abfüllung.*
- *Abfüllung unter Verwendung von Metallbehältern, die der Euronorm EN-200901 entsprechen oder von Glasbehältern zu 200 bzw. 300 cc, die mittels ausreichender Wärmebehandlung sterilisiert werden, um jegliche Mikroorganismen abzutöten.*

in der ganzen Provinz verbreitet. **Herzhafte Eintöpfe** findet man überall sowohl an der Küste als auch im Landesinneren, mit besonderen Köstlichkeiten wie Ochenschwanz, Nierchen mit Sherry-Aroma, Kohleintöpfe, Kichererbsen und Kartoffeln mit Kabeljau. Aus **Wild** (Rebhuhn, Reh, Hirsch, Kaninchen, Fasan, Wildschwein) werden saftige **Reis- und Ragoutgerichte** zubereitet. Nicht vergessen dürfen wir die in La Janda **heimische Rasse des Retinto-Rinds**, dessen ökologische Haltung besonders hervorzuheben ist. Das Fleisch ist zart, saftig, schmackhaft und von dunkelrosa Farbe, ideal zum Grillen oder als Ragout. Dieses Rindfleisch ist in der Küche von Vejer de la Frontera stark vertreten und zudem im September Gegenstand der **Retinto-Route in Zahara de los Atunes**.

Im Dezember feiert **Trebujena** ein beliebtes Fest zu Ehren des lokalen Gerichts, dem „**Garbanzos como Conejo**“-Eintopf, eine Hommage an die Arme-Leute-Küche, da die Kichererbsen so geschmort werden, als ob sie die Beilage zum Kanincheneintopf wären, jedoch ohne dass das Fleisch desselben irgendwo in Erscheinung tritt. Kichererbsen, Reis, Öl, Lorbeer, Petersilie, Safran, Salz und Most aus Trebujena sind hierfür die obligatorischen Zutaten. Das Fest der „verkleideten“ Kichererbsen wird schon seit 1979 gefeiert und erfreut sich jedes Jahr einer größeren Anhängerschaft.

## III DAS BERGLAND VON CÁDIZ

Das Bergland von Cádiz ist für sein Öl, seine **Fleisch- und Wurstwaren** sowie für seinen **Käse** bekannt, alles Erzeugnisse, um die sich ein Großteil der Wirtschaft dieser Region dreht. Darüber hinaus stellt das bergige Hinterland eine große Attraktion für Gastrotouristen dar. Die Qualität der dort erzeugten Öle zeigt sich bestätigt durch die **Herkunftsbezeichnung „Aceite de la Sierra de Cádiz“**, deren Herstellungsgebiet die Gemeinden Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de la Bodegas, Torrealháuquime, Puerto Serrano und Zahara de la Sierra umfasst. Um zu erfahren, wie die Ölherstellung nach traditionellen Verfahren abläuft, bietet sich ein Zwischenstopp in der Mühle **Molino del Vínculo** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 106**) an, einer ehemaligen Ölmühle aus Zahara de la Sierra.

Aus traditioneller Schlachtung werden **exquisite Wurstwaren**, Griebenschmalz sowie Schweinelende in Schmalz hergestellt, die eine Spezialität aus Vejer de la Frontera ist. In Bornos feiert man zu Karneval das Blutwurstfest „**Morcillá**“, bei dem die im Ort vorzüglich hergestellte **Blutwurst** angeboten wird. In **Setenil de las Bodegas** muss man unbedingt die **Masitas** probiert haben, eine Art ortstypischer Hamburger und gleichzeitig die Tapa des Orts schlechthin, der aus frischer gerillter Paprikawurst oder Salami zubereitet wird. In **Paterna de Rivera** wird **spezielles Griebenschmalz** hergestellt, das keinen Geringeren als **Jean Michel Thirion** begeisterte, den Mitherausgeber von **Apicius France**, einer renommierten französischen Zeitschrift über die Haute Cuisine, und engen Mitarbeiter von Ferran Adrià sowie einem der wichtigsten Gourmet-Scouts Europas.

In den Naturparks Los Alcornocales und Sierra de Cádiz ist **Hirschfleisch** weit verbreitet. Die Hirschjagd ist erlaubt, da ihre Zahl wegen fehlender Raubtiere sehr hoch ist. Dieses Fleisch ist jedoch nicht einfach



■ Wildschweinbraten.



■ Hirschlende.

zubereiten. Entscheidend für den Erfolg ist der wohlüberlegte Einsatz von Gewürzen wie bei mariniertem Hirsch (**SIEHE REZEPTE, S. 276**). In den Bergen von Grazalema dominiert eher das **Wildschwein**. **Geschmortes Lamm** ist eine im gesamten Landkreis Sierra de Cádiz gängige Spezialität. In vielen Lokalen gibt es sogar regionales Lammfleisch der Rasse Grazalema-Merinoschaf.

Aber auch Fisch steht auf dem Speisezettel im Bergland von Cádiz. Wer hat noch nicht die tollsten Dinge über die **Forellen** mit Schinken aus **El Bosque** gehört, einer Ortschaft mit dem am südlichsten gelegenen forellenreichen Fluss Europas. Vor Jahren konnte man im Majaceite-Fluss noch relativ leicht Fische fangen. Heutzutage jedoch wird die **lachsfarbene Regenbogenforelle**, die in den örtlichen Lokalen angeboten wird, auf der **Fischfarm** von El Bosque gezüchtet. Wenn wir unseren Rundgang in El Bosque fortsetzen, kommen wir zur Mühle **Molino de Abajo** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 111**), einer ehemaligen, restaurierten und in ein Museum umgewandelten Wassermühle. In **Grazalema** gibt es ein Familienunternehmen, das **selbstgemachte Liköre und Marmeladen** herstellt und hierfür nur von Hand gesammelte Wildpflanzen aus der Sierra verwendet.

## III DER PAYOYO-KÄSE

**Käse aus traditioneller Erzeugung** sind ein kulinarisches Erbe, mit dem die Provinz Cádiz groß geworden ist. Der berühmteste Käse ist der **Payoyo-Käse**, wie er gemeinhin genannt wird, der in der Sierra de Cádiz aus Milch der regionalen Payoyo-Ziegen hergestellt wird und inzwischen einer der am häufigsten prämierten Käse ist. Bei den **World Cheese Awards**, einem der bedeutendsten internationalen Wettbewerbe in diesem Sektor wurde er 2014 zum „besten Käse der Welt“ erklärt. Es muss betont werden, dass der Payoyo-Käse eine eingetragene Marke



■ Payoyo-Käse.



■ Payoyo-Käse.

der Käserei **Quesería de Villaluenga** ist und keine Herkunftsbezeichnung, wie man vielleicht annehmen mag. Aus der Milch dieser einheimischen Ziege wird auch in anderen Ortschaften, unter anderem in Grazelema, Algodonales, El Bosque und Alcalá de los Gazules Käse hergestellt.

Der Payoyo ist ein völlig naturbelassener Käse, dessen Zusatzstoffe aus **Paprikapulver, Rosmarin und Weizenkleie** bestehen und der in Schmalz vom iberischen Schwein bis zu seiner Lufttrocknung reift. In Geschäften ist er nur schwer aufzutreiben, da pro Jahr nur etwa 700 Tonnen davon hergestellt werden. Er ist **angenehm und intensiv im Geschmack**, mit intensivem Geruch und nimmt in dieser Region Andalusiens eine Alleinstellung ein. Das mit diesen Käsen gewonnene Ansehen sowie die guten Verkaufszahlen waren ausschlaggebend für das atemberaubende **Wachstum der Käseherstellung** in der Provinz in den vergangenen Jahren, im Zuge dessen **neue Käsereien mit traditioneller Erzeugung** eröffneten (noch dazu in vollkommen untypischen Gegenden wie der Bucht von Cádiz oder Campo de Gibraltar), die sich zu den bereits im Bergland von Cádiz ansässigen Käsereien hinzugesellen. Die im April abgehaltene **Messe für Käse aus traditioneller Erzeugung** von Villaluenga del Rosario mit ihren zumeist rund 20.000 Besuchern ist auch ein Zeichen für das Interesse der Öffentlichkeit an diesen Erzeugnissen.

Mit derselben Geschwindigkeit, in der sich die Käsereien vervielfacht haben, haben sich auch **touristische Angebote** rund um dieses Produkt entwickelt, die inzwischen zum unverzichtbaren Bestandteil der kulinarischen Touristenrouten durch die Provinz Cádiz sind. Grazelema ist Sitz des Betriebs **Finca de las Hazuelas**, der von der Käserei Quesería de Villaluenga (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 111**) geführt wird und wo man neben dem Käseverkauf auch Workshops zur Käseherstellung oder Käseverkostungen angeboten werden. In El Bosque hat die Käserei **Quesería el Bosqueño** ein **Informationszentrum über Käse** eröffnet (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 108**). Die Käserei **Quesería Madriguera** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 111**) in Algodonales ist ein Bauernhof mit einem eigenen Bestand an Payoyo-Ziegen, der an den Wochenenden Workshops zur Käseherstellung veranstaltet. Die Käserei **Quesería el Cabrero de Bolonia**, in Tarifa, (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 111**) stellt Käse und Bioprodukte her und bietet dem Besucher verschiedene Aktivitäten an, die den gesamten Kreislauf der Käseherstellung veranschaulichen sollen, angefangen beim Melken der Ziegen bis hin zur Verpackung der Käsestücke, der Beobachtung der Ziegen auf den Weiden in den Bergen, der Fütterung der Herde und schließlich der Käseverkostung. Im Betrieb **Agroalimentaria El Bucarito** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 111**) in Rota können wir ebenfalls das vollständige Käseherstellungsverfahren kennenlernen, eine abschließende Verkostung inbegriffen.

## II SÜßE GAUMENFREUDEN IN CÁDIZ

Cádiz ist eine „sehr süße“ Provinz, wie unschwer an seiner langen Süßwarentradition **maurischer Herkunft** zu erkennen ist, die man an der Verwendung von Zutaten wie Honig, Datteln und Trockenfrüchten erkennt und die in bester Harmonie mit jenen Backwaren steht, die von den zahlreichen **Klöstern** in dieser Region hergestellt werden,



■ Süßspeisen nach traditioneller Herstellungsart aus Grazelema - Perruillas mit Schokoladentreuseln



■ Alfajores.

wie beispielsweise der beliebte und vortreffliche **Mandelkuchen** des Klosters der Augustiner-Rekollekten in Chicla de la Frontera. Ein typisches Dessert der Provinz Cádiz und Andalusiens im Allgemeinen sind die **Pestiños**, ein in Honig getauchtes Ölgebäck, das sehr häufig an Festtagen wie Weihnachten oder Ostern zubereitet wird.

In der Ortschaft **Medina Sidonia**, die als Hauptstadt der Süßwaren in der arabischen Welt galt, wird wie einst der typische Mandel-Nuss-Honig-Kuchen „**Alfajoraus Medina Sidonia**“ hergestellt, der eine **geschützte geografische Angabe** besitzt. Hierbei handelt es sich um eine Süßspeise in rein maurischer Tradition, die im Ort unter Einhaltung traditioneller Verfahren hergestellt wird und deren **Zusammensetzung** dieselbe wie einst ist: reiner Bienenhonig, Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Semmelbrösel und Gewürze. In **La Línea de la Concepción** sind die **Japonesas** eine der beliebtesten Süßspeisen, **Jerez** de la Frontera ist berühmt für seine **Tocinos de Cielo** und El Puerto de Santa María wartet mit seinen **Carmelas** auf. **Piñonate** wird in **Jimena** hergestellt und besteht aus einem ähnlichen Teig wie die **Alfajores**, während die für die Fastentage typischen Gañotes aus Ubrique (**SIEHE REZEPTE, S. 283**) röhrenförmig sind und im Teig den Pestiños ähneln. Grazelema hat seine **Cubiletes**, der Nachbarort Olvera die traditionelle **Torta de Cuasimodo** und die sogenannten **Bollos de Arcos** sind typisch für die Karwoche, obwohl sie aufgrund der großen Nachfrage inzwischen das ganze Jahr über hergestellt werden.

Für Leckermäuler und Neugierige ist ein Besuch in Jerez de la Frontera ein Muss. Hier treffen wir auf das Honigmuseum **Museo de la Miel de Rancho Cortesano** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 109**), ein Museum für alle Altersgruppen, in dem gezeigt wird, wie die Bienen

### *Tag des Ölgebäcks, der Meeresigel und der Austern*

*Diese Gratis-Verkostungen auf den größten Plätzen der Altstadt der Hauptstadt von Cádiz stellen den Auftakt zum Karneval von Cádiz dar. Die Verkostung der Pestiños findet immer samstags auf der Plaza de San Francisco statt und ist die erste Veranstaltung auf der Karnevalsagenda. Am folgenden Tag, dem Sonntag, findet die Austernverkostung auf der Plaza de San Antonio und die Seeigelverkostung auf der Plaza de la Reina mitten im Stadtviertel Barrio de la Viñastatt.*





Sherry-Messe.



Weinkellerei Emilio Hidalgo, Jerez.

arbeiten. Außerdem kann man sich als Imker verkleiden oder eine Reihe von Produkten kaufen beziehungsweise verkosten, die in Gourmet-Geschäften in Spanien und Deutschland verkauft werden.

## WEINE AUS JEREZ UND UMLAND

Die Provinz Cádiz ist bekannt für die Vielfalt und Qualität ihrer Weine beziehungsweise Sherrys. Wenn an dieser Stelle die Rede von Weinen ist, darf auf keinen Fall der international am weitesten verbreitete und bekannteste Wein aus Cádiz, der **Sherry**, wozu auch der **Manzanilla** zählt, mit Sanlúcar als seinem größten Produzenten. Beide Sherry-Weine sind durch eigene Herkunftsbezeichnungen geschützt, (**DOP 'Jerez-Xérès-Sherry'** und **DOP 'Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda'**), die gemeinsam mit der Herkunftsbezeichnung für Essig **DOP 'Vinagre de Jerez'** für die Verarbeitung in einem **geografischen Gebiet** gelten, das aus den Gemeinden Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real und Chiclana de la Frontera besteht. Diese Weine sind nicht nur hervorragende Begleiter zum Essen, sondern spielen in vielen Gerichten der Provinz Cádiz die Hauptrolle und verleihen diesen eine besondere und köstliche Note.

2014 wurde Jerez de la Frontera zur **Europäischen Weinhauptstadt** ernannt, ein Titel, der die Bedeutung zeigt, die dieser Sektor für die Wirtschaft und Geschichte dieser Stadt hat. Ihre Weine waren schon seit der Zeit der Römer sehr begehrt, wobei der Sherry heutzutage zweifellos das höchste Exportaufkommen aller spanischen Weine für sich beansprucht und in über hundert Ländern getrunken wird. An diesem Erfolg war maßgeblich die außergewöhnliche Qualität beteiligt, die im Laufe der Jahrhunderte mithilfe des ausschließlich in Jerez und seinem Umland angewendeten und zur Reifung eingesetzten **dynamischen Criadera- und Solera-Verfahrens** zunehmend verfeinert wurde. Dabei geben die jüngeren Weine ihre Kraft an die älteren Weine ab, was eine außergewöhnlich lange Reifung ermöglicht.

Eine weitere Stärke der Weine bzw. Sherrys aus Jerez ist ihre Vielfalt. Sherry steht nicht für einen einzelnen Weintyp sondern bezeichnet eine gesamte Weinfamilie. In diesem Sinne gibt es den allseits bekannten **Sherry** als klassischen Aperitif, der perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten passt, den **Amontillado**, den vermutlich **unbekanntesten** Sherry, der ausgezeichnet zu Reisgerichten, Käse und Aufstrichen passt, den **Oloroso**, der hervorragend mit allen Fleischarten harmoniert, und natürlich den **Pedro Ximenez**, einen zu Blauschimmelkäse und Eis



Weinkellerei Barbadillo, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.



Bodega Gabriela, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

servierten Dessertwein. **Palo cortado, Dry, Pale Cream, Medium, Cream, Moscatel** und **Dulce** vervollständigen die umfangreiche Auswahl an mit DOP geschützten Sherryweinen. Was wäre das Weinuniversum von Jerez ohne seine sogenannten **Tabancos** – Lokale, die Weine vom Fass servieren – und die alteingesessenen Gaststätten in der Umgebung der Stadt, die sogenannten **Ventas**, wo im November rote Bänder anzeigen, dass es jetzt den als **Most** bekannten Wein gibt, der meist zum Eintopf **Ajo caliente** getrunken wird.

Das spezielle **Mikroklima** von **Sanlúcar de Barrameda** ist ausschlaggebend für die Reifung des Manzanilla, dem typischsten Sherry der Gegend. Die küstennahe Lage des Orts führt dazu, dass sich bei der Gärung in den Fässern eine Hefeschicht bildet, die unter der Bezeichnung **Flor-Schleier** bekannt ist und eine Oxidation durch die Luft verhindert. Auf diese Weise entwickelt der Wein nach der Reifung einen ganz eigenen Geschmack und ein leichtes Salzaroma, was ihn von anderen Weinen unterscheidet. Es handelt sich um einen **trockenen Sherry**, der gerne als Aperitif getrunken wird, von schöner strohgelber Farbe, und in Fässern aus Weißerle in den **Weinkellereien im Stadtzentrum** reift, die harmonisch in das Stadtbild von Sanlúcar eingegliedert und im Stadtviertel Barrio Alto zu finden sind.

Im Umland von Jerez gibt es über 40 Weinkellereien, authentische, von Geschichte und Legenden überquellende Weinmuseen, die die Balance zwischen Funktionalität und Schönheit zu wahren suchen und darüber hinaus zu einem **Grundpfeiler des Öno- und Gastrotourismus** der Provinz sowie generell ganz Andalusiens geworden sind. Die Weinkellereien **Tío Pepe** von González Byass (**Jerez**) gehören zu den meistbesuchten Kellereien der Welt. Dort waren unter anderem illustre Persönlichkeiten wie der Schriftsteller Leopoldo Alas „Clarín“, Harold Lloyd, Jean Cocteau, Winston Churchill, Ayrton Senna, Roger Moore oder Steven Spielberg zu Besuch. Andere Kellereien beherbergen in ihren Räumlichkeiten ein





■ Taverne in Olvera, Cádiz

Themenmuseum, wie das **Museo Barbadillo de la Manzanilla** und das Informationszentrum **Centro de Interpretación del Vino** in den Bodegas Delgado Zuleta, beide in Sanlúcar de Barrameda, und in Jerez das **Museum für Weinetiketten der Bodegas Garvey** und die Weinkellerei **Bodegas Tradición**. Diese Kellereien (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 106**) liegen zusammen mit vielen anderen Orten im Umland von Jerez wie El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota oder Chiclana de la Frontera auf der **Wein- und Brandy-Route** in Jerez und Umland (**SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 240**).

### ■ 🍷 🍺 REGIONALWEINE, BRANDYS UND BIER AUS TRADITIONELLER ERZEUGUNG

Neben den genannten Herkunftsbezeichnungen dürfen wir nicht die anderen Weine außer Acht lassen, die in der Provinz hergestellt werden, darunter **leicht fruchtige Weißweine, Rosé- und Rotweine**, die **peu à peu die Gaumen der Spanier und seiner Besucher erobern**. Es sind Weine mit angenehmem Abgang, die mehrheitlich aus den Orten **Sanlúcar und Arcos de la Frontera** stammen. Diese Weine tragen die **geschützte geografische Angabe Regionalweine aus Cádiz** oder „**Vinos de la Tierra Cádiz**“. Sehr bekannt ist auch der **Rosinen-Muskateller aus Chipiona**, der **Tintilla aus Rota** und der **Most aus Trebujena**, der im November sein eigenes Fest hat.

Der **Brandy aus Jerez**, der in der Provinz von Cádiz seine eigene **geschützte geografische Angabe „Brandy aus Jerez“** trägt, ist eine der im Inland am häufigsten konsumierten und ins Ausland exportieren Spirituosen, die auf allen fünf Kontinenten vertreten ist. Seine Reifung findet in den mit der entsprechenden g.g.A. ausgezeichneten Weinkellereien im Umland von Jerez statt. Der Brandy reift in Fässern aus amerikanischer Eiche, die zuvor bereits mindestens drei Jahre lang zur Sherry-Lagerung verwendet worden waren, nach demselben bereits erwähnten **Criadera- und Solera-Verfahren**. Daher rührt auch sein **einzigartiges und charakteristisches Aroma**. Dieses Getränk ist in jeder Hinsicht ein Volltreffer – entweder pur getrunken oder als perfekte Zutat in den berühmtesten Cocktails und Longdrinks.

Abschließend bleibt noch anzumerken, dass es in der Provinz Cádiz zunehmend einfacher geworden ist, sich ein gutes Bier aus traditioneller Erzeugung zu gönnen. Zu der Brauerei **Cerveza Kettal** (Los Barrios), der ersten, die in der Provinz Cádiz ihren Betrieb aufnahm, kamen noch weitere Marken hinzu wie **La Piñonera** in Puerto Real, das **Biobier Besaro** (Vejer de la Frontera), **Xela** und **La Jerezana** (beide aus Jerez de la Frontera) und das **Cerveza Maier**, das in einer Brauerei in der Calle Cuna Vieja mitten in der Hauptstadt von Cádiz hergestellt wird.





## ÖLMÜHLEN

### ■ MOLINO EL VÍNCULO

Ctra. Zahara - Grazelema, s/n – Zahara de la Sierra  
Tel. 956 123 002 - 696 404 368  
molinoelvinculo@telefonica.net  
www.molinoelvinculo.com



## WEINKELLEREIEN

(WEIN- UND BRANDY-ROUTE IN JEREZ UND UMLAND)

### ■ CHICLANA DE LA FRONTERA

#### ■ MANUEL ARAGÓN

Carretera Cádiz-Málaga, km 12,200  
Tel. 956 400 756  
administracion@bodegamanuelaragon.com  
www.bodegamanuelaragon.com

#### ■ EL PUERTO DE SANTA MARÍA

#### ■ GUTIERREZ COLOSÍA

Avda. Bajamar, 40  
Tel. 956 852 852  
info@gutierrezcolosia.com  
www.gutierrezcolosia.com

#### ■ JUAN C. GRANT

Calle Bolos, 1-3  
Tel. 956 870 406  
info@bodegasgrant.com  
www.bodegasgrant.com

#### ■ OSBORNE

C/ Los Moros nº 7  
Tel. 956 86 91 00  
visitas.bodegas@osborne.es  
www.osborne.es

### ■ JEREZ DE LA FRONTERA

#### ■ ÁLVARO DOMEQ

C/ Madre de Dios, s/n. 11401  
Tel. 956 339 634  
alvarodomeqsl@alvarodomeq.com  
www.alvarodomeq.com

#### ■ BODEGAS TRADICIÓN

C/ Cordobeses, 3. 11408  
Tel. 956 16 86 28  
visitas@bodegastradicion.com  
www.bodegastradicion.com

### ■ CENTRO DE VISITANTES

**SANDEMAN**  
C/ Pizarro, 10  
Tel. 675 647 177  
www.sandeman.eu  
rocio.verano@zoioloruizmateos.com

### ■ CORTIJO DE JARA

Carretera de Torremelgarejo,  
Gibalbín, km 5  
Tel. 956 338 163  
puertanueva.sl@cortijodejara.es  
www.cortijodejara.es

### ■ DÍEZ MÉRITO

C/ Diego Fernández de Herrera, 4  
Tel. 956 332 973 - 660 233 438  
visitas@diezmerito.com  
www.diezmerito.com

### ■ FUNDADOR PEDRO DOMEQ, TERRY Y HARVEYS

C/ San Ildefonso, 3  
Tel. 956 151 500  
visitas@  
bodegasfundadorpedrodomeq.com  
www.bodegasfundadorpedrodomeq.com

### ■ GARVEY

Complejo Bodeguero Bellavista.  
Carretera de Circunvalación s/n.  
Tel. 956 319 650  
atencionalcliente@grupogarvey.com  
www.grupogarvey.com

### ■ GONZÁLEZ BYASS - TÍO PEPE

C/ Manuel Mª González, 12  
Tel. 956 357 000  
reservas@gonzalezbyass.es  
www.bodegastiopepe.com

### ■ LUIS PÉREZ

Ctra del Calvario km 0, Hijuela de  
Rompeserones  
Tel. 956 03 11 93  
visitas@bodegasluisperez.com  
www.bodegasluisperez.com

### ■ LUSTAU

C/Arcos, 53  
Tel. 956 341 597  
visitas@lustau.es  
www.lustau.es

### ■ REAL TESORO & VALDESPINO

Carretera Nacional IV, km 640  
Tel. 956 321 004  
visitas@grupoestevez.com  
www.grupoestevez.es

### ■ REY FERNANDO DE CASTILLA

C/ Jardinillo, 7-11  
Tel. 956 182 454  
bodegas@fernandodecastilla.com  
www.fernandodecastilla.com

### ■ VIÑA SANTA PETRONILA

Carretera del Calvario, km 3,5  
Tel. 669 750 888  
info@santapetronila.com  
www.santapetronila.com

### ■ WILLIAMS & HUMBERT SAU

Carretera Nacional IV, km 641,74  
Tel. 677 452 256  
visitas@williams-humbert.com  
www.williams-humbert.com

### ■ ROTA

#### ■ EL GATO

Avda. San Fernando, 40  
Tel. 956 810 203  
elgatalaura@gmail.com  
www.bodegaselgato.com

#### ■ ROTA

Avda. San Fernando, 40  
Tel. 956 810 203  
elgatalaura@gmail.com  
www.bodegaselgato.com

### ■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA

#### ■ BARBADILLO

C/ Sevilla, 1  
Tel. 956 385 521  
visitas@barbadillo.com  
www.barbadillo.com

#### ■ DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado s/n  
Tel. 956 360 133  
visitas@delgadozuleta.com  
www.delgadozuleta.com

#### ■ HEREDEROS DE ARGÜESO

C/ Mar, 8  
Tel. 956 385 116  
www.argueso.es  
argueso@argueso.es

#### ■ HIDALGO-LA GITANA

C/ de la Banda de la Playa, 42  
Tel. 956 385 604  
bodegashidalgo@lagitana.es  
www.lagitana.es

#### ■ LA CIGARRERA

Plaza Madre de Dios, s/n  
Tel. 956 381 285  
lacigarrera@bodegaslacigarrera.com  
www.bodegaslacigarrera.com

#### ■ LOS ÁNGELES

Carretera Sanlúcar-Chipiona, 93  
Tel. 956 385 201  
info@bodegasyuste.com  
www.celebracioneslosangeles.com/  
bodegas.html



## AUF TAPAS-TOUR

### ■ RINCÓN GASTRONÓMICO DEL MERCADO CENTRAL DE ABASTOS

PLAZA DE LA LIBERTAD – CÁDIZ  
Tel. 956 214 191  
Imbissstände für Gerichte zum  
Mitnehmen oder zum Verzehr vor Ort,  
zubereitet aus den frischen Produkten,  
die auch direkt am Marktplatz verkauft  
werden. Von Käse aus dem Bergland  
von Cádiz bis hin zu Ständen, die  
auf Omeletts oder arabische und  
japanische Küche inklusive Sushi  
spezialisiert sind, kann man dort alles  
finden. Montags bis samstags von  
vormittags bis spätabends geöffnet.  
Sonntags geschlossen.

### ■ MERCADO GASTRONÓMICO DE SAN FRANCISCO DE LA FRONTERA

PLAZA DE SAN FRANCISCO- VEJER  
DE LA FRONTERA  
Täglich geöffnet. Vormittags  
(ausgenommen sonntags) herrscht  
normaler Marktbetrieb und mittags  
sowie abends verwandelt sich der  
Marktplatz in eine Tapas-Oase. Im  
Angebot sind Frittiertes, ortstypische  
Bier- und Weinspezialitäten,  
Meeresfrüchte, selbst kreierte Tapas  
und Sushi.





## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ATÚN DE ALMADRABA

Puerto Deportivo de Barbate  
Tel. 956 459 780  
[p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com](mailto:p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com)  
[www.ecoturismobarbatepuntointo.info.jimdo.com](http://www.ecoturismobarbatepuntointo.info.jimdo.com)

Dauerausstellung, die die notwendigen Informationen liefert, um das Kultur- und Naturerbe im Zusammenhang mit dem Roten Thun und der jahrtausendlang praktizierten Kunst des Fischfangs zu verstehen und gebührend wertzuschätzen.

### ■ MUSEO DEL ATÚN

Pol. El Olivar, parcela 12 , Nave La Chanca- Barbate  
Tel. 956435813 / 956435805  
[info@museodelatun.com](mailto:info@museodelatun.com)  
<http://www.museodelatun.com> | f

Der Betrieb Conservas La Chanca hat diesen musealen Raum geschaffen, damit der Besucher die an der Küste von Cádiz vorhandene handwerkliche Tradition rund um den Thunfisch, seinen Fang und auch seine Weiterverarbeitung kennenlernen kann. Nachbauten von versunkenen Schiffen und Almadra-Netze geleiten uns bis zur Nachbildung einer Chanca (ehemalige Verarbeitungsanlage), in der die Fischer von Barbate damals in den 1950er Jahren ihre Fischfänge verarbeiteten. Anschließend können wir die Reproduktion der Fabrik anhand eines überdimensionalen Modells bewundern, in dem das heutige Verarbeitungsverfahren dargestellt ist. Als nächstes gelangen wir in einen Saal, in dem live vorgeführt wird, wie ein Thunfisch fachmännisch zerlegt wird, was unter der Bezeichnung „Ronqueo“ bekannt ist. Der Rundgang endet im Ausstellungssaal mit Shop mit einer Verkostung der Produkte der Hausmarke.

### ■ TIENDA-MUSEO BARBATE Y LA PESCA

Avenida Generalísimo, 142 - Barbate  
Tel. 956 434 323 / 956 433 913  
[info@conservasdecadiz.com](mailto:info@conservasdecadiz.com)  
[www.conservasdecadiz.com](http://www.conservasdecadiz.com) | f

Der Museumssaal hat drei Grundthemen zum Inhalt: die Geschichte der Konserve an der Küste von Cádiz, die Schlacht von Trafalgar (die vor der Küste von Barbate stattfand) und der traditionelle und verantwortungsbewusste Fischfang des Roten Thun mit der Almadra-Methode

sowie die verschiedenen Fangmethoden, die seit der Antike angewendet wurden. Das Museum offeriert auch Degustationsmenüs, Abendessen im Flaggsschiff Santísima Trinidad sowie eine Thunfisch- und Almadra-Route.

### ■ MUSEO DE VINOS Y TOROS DE CÁDIZ

Calle Feduchy, 17- Cádiz  
Tel. 956 289 716  
[info@vinosytoros.com](mailto:info@vinosytoros.com)  
[www.vinosytoros.com](http://www.vinosytoros.com)

Diese Ausstellung verfügt über eine Sammlung von über eintausend Fläschchen Wein aus verschiedenen Weinkellereien und Epochen, landwirtschaftliche Utensilien, Gegenstände aus ehemaligen Weinkellereien, Werbepiegel, Laborinstrumente, eine Auszeichnung, die der Weinkellerei Bodegas Valdespino auf der Weltausstellung von Chicago 1893 für ihre wunderbare Sammlung von Sherry-Weinen verliehen wurde sowie viele weitere Kuriositäten.

### ■ MUSEO DEL MOSCATEL DE CHIPIONA

Avda. de Regla, 8 y 10 -Chipiona  
Tel. 956 371 804  
[info@museodelmoscatel.com](mailto:info@museodelmoscatel.com)  
[www.museodelmoscatel.com](http://www.museodelmoscatel.com) | f

Das Museum bietet dem Besucher anhand einer Dauerausstellung einen Rundgang durch die Geschichte und den Weinanbau, die mittels sieben didaktisch, jedoch gleichzeitig auch kurzweilig aufbereiteten Themenbereichen alle im Laufe der Geschichte angewandten Verfahren zur Weinherstellung und somit auch des Muskateller präsentiert wird, angefangen bei den Phöniziern über die Gründung der Stadt durch die Römer, die maurische Epoche, die Wiedereroberung durch die Christen und die industrielle Revolution bis zum heutigen Tage. Darüber hinaus werden das ganze Jahr über verschiedene Aktivitäten angeboten, darunter Weinverkostungen mit Erläuterung und Wein-Workshops als Erlebnis für die Sinne.

### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO

Quesería El Bosqueño - Rotonda de entrada a El Bosque  
Tel. 956 716 156  
Kleine Einrichtung, in der man das Herstellungsverfahren von Käse aus dem Bergland von Cádiz kennenlernen kann. Gegen Voranmeldung besteht auch die Möglichkeit, selbst Käse herzustellen.

### ■ MUSEO DE ETIQUETAS DE VINO ANTIGUAS

Carretera Circunvalación, s/n - Complejo Bellavista - Bodegas Grupo Garvey  
Tel. 956 319 650 - Jerez de la Frontera  
[atencionalcliente@grupogarvey.com](mailto:atencionalcliente@grupogarvey.com)  
[www.grupogarvey.com](http://www.grupogarvey.com) | f

Das Museum für Weinetiketten verfügt über mehr als 15.000 gedruckte Weinetiketten aus den Jahren 1854 - 1954, von denen nur 8000 ausgestellt sind, die aus Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda stammen und von denen einige inzwischen nicht mehr im Umlauf sind.

### ■ MUSEO DE LA MIEL Y LAS ABEJAS DE RANCHO CORTESANO

Carretera de Cortes (A-2003) - Desviación el Torno, km 2 (CA-3111) - Jerez de la Frontera  
Tel. 635 514 786  
[miel@ranchocortesano.net](mailto:miel@ranchocortesano.net)  
[www.ranchocortesano.net](http://www.ranchocortesano.net) | f

In umfassender Form wird das gesamte Herstellungsverfahren von Imkereiprodukten gezeigt sowie die verschiedenen therapeutischen Verwendungszwecke und Vorteile für die Gesundheit. Darüber hinaus erfährt man viel Interessantes über die perfekte und harmonische Organisation der Bienen sowie über die Geheimnisse einer der ältesten Berufe: des Imkers. An jedem Wochenende finden verschiedene Aktivitäten statt, die mit der Natur und dem Genuss der Natur zu tun haben.

### ■ MUSEO DE LA VIÑA AL VINO DE JEREZ

Viña Santa Petronila  
Carretera del Calvario, km 3,5 - Jerez de la Frontera  
Tel. 669 750 888  
[info@santapetronila.com](mailto:info@santapetronila.com)  
[www.santapetronila.com](http://www.santapetronila.com) | f

Das Museum ist in der ehemaligen Weinpresse und dem «Haus des Volkes» des Landguts untergebracht. In Santa Petronila erfährt man, wie im 18. und 19. Jahrhundert in den Weinbergen gearbeitet, die Weinlese und das Pressen der Trauben durchgeführt, Most gewonnen und der Sherry weiterverarbeitet wurde und auch die Ähnlichkeiten dieser Verfahren mit jenen des 21. Jahrhunderts.

### ■ MUSEO DEL JEREZ DE LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

Carretera Nacional IV, km 641,74 - Jerez de la Frontera  
Tel. 956 353 400 - 677 452 256  
[visitas@williams-humbert.com](mailto:visitas@williams-humbert.com)  
[www.williams-humbert.com](http://www.williams-humbert.com) | f

Dieses Sherry-Museum ist im «Gran Duque de Alba-Salon der Weinkellerei untergebracht, wo Utensilien für das Pressen der Trauben, Laborinstrumente, Pressen, Pumpen, Abfüllanlagen, Korkenverschleißmaschinen etc. ausgestellt werden, einzigartige Originalstücke, die alle hervorragend erhalten sind und seit dem 18. Jahrhundert zusammengetragen wurden.

### ■ MUSEO EL MISTERIO DE JEREZ

Calle Cervantes, 3 - Museo La Atalaya- Jerez de la Frontera  
Tel. 956 182 100 - 620 930 044  
[info@elmisteriodejerez.org](mailto:info@elmisteriodejerez.org)  
[www.museosdelaatalaya.com](http://www.museosdelaatalaya.com) | f

Das im Themenzentrum La Atalaya in einer alten Weinkellerei untergebrachte Museum „Das Sherry-Mysterium“ ist zugleich Multimedia-Museum und didaktisches Zentrum, in dem die Geschichte des Sherry-Weins, seine Entwicklung und seine gesellschaftlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Auswirkungen präsentiert werden.

### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA MAYETERÍA

Camino de Santa Teresa s/n - Rota  
Tel. 956 846 345  
[info@turismorota.com](mailto:info@turismorota.com)  
[www.turismorota.com](http://www.turismorota.com)

Diese Einrichtungen fungieren als Naturzentrum, in dem wir die alten Bauernhäuser, die von den „Mayetos aus Rota“ genannten Bauern zum Teil nur in der Erntezeit (mayo = Mai) bewohnt wurden, sowie die Felder, die sie von Hand bearbeiteten, die von ihnen gehaltenen Nutztiere und die in unserer Region heimischen Pflanzen besichtigen und genauer





kennenlernen können.

**■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO EN BODEGAS DELGADO ZULETA**  
Avda. Rocío Jurado s/n - Sanlúcar de Barrameda

Tel. 956 360 133

visitas@delgadozuleta.com

www.delgadozuleta.com  



In dem in der Bodega Tío Paco des Kellereikomplexes Delgado Zuleta beherbergten Zentrum kann der Besucher mithilfe von Schautafeln und unterhaltsamen Aktivitäten die Tradition und das Fachwissen über unsere Weine fühlen, riechen und anfassen.

**■ MUSEO BARBADILLO DE LA MANZANILLA**

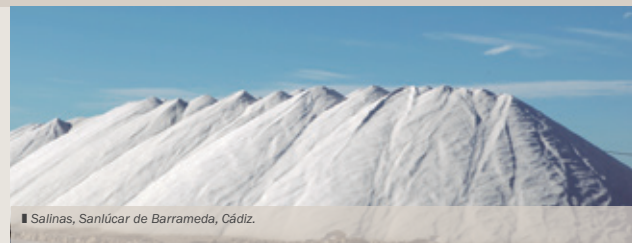
Calle Sevilla, 1-25 - Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Tel. 956 385 500 / 956 385 521

reservas@barbadillo.com

www.barbadillo.com  

In einem Gebäude des frühen 19. Jahrhunderts innerhalb des Hauptkomplexes der Barbadillo-Weinkellerei untergebrachtes Museum. Es deckt alle mit dem Wein aus dem Umland von Jerez verbundenen Aspekte ab, angefangen beim Weinberg über die Reifung bis hin zur Abfüllung und Vermarktung. Darüber werden anhand der Geschichte des Manzanilla-Sherrys die Entwicklung der wichtigsten Stationen der Familie Barbadillo sowie ihres großen kulturellen Erbes veranschaulicht.



■ Salinas, Sanlúcar de Barrameda, Cádiz.

**■ SALINAS DE LA TAPA**

C.R.A. «Coto de la Isleta» Camino Tiro Pichón, s/n - El Puerto de Santa María  
Tel. 956 560 123

cotoisleta@cotoisleta.com

www.cotoisleta.com  

Sie ist eine der wenigen Salinen in der Provinz Cádiz, deren Haupttätigkeit nach wie vor die Salzherstellung ist. Im Laufe unserer Besichtigung können wir alle Bestandteile kennenlernen, aus denen diese Saline besteht sowie ihre Funktionsweise und einige interessante Hinweise auf ihren geschichtlichen Werdegang. Es werden mehrere Stopps an speziellen Punkten eingelegt, an denen die Führer der Besichtigung eine Reihe von Versuchen durchführen: Messung der Salzberge oder der Kristallisatoren, Bestimmung der halophilen Pflanzen, Fang eines Salinenkrebses zur Beobachtung, Anwendung von Densimetern zur Berechnung des Salzgehalts des Wassers...



## PÖKELFISCH UND KONSERVEN

**■ HERPAC**

Polígono Industrial El Olivar, s/n - Barbate

Tel. 956 431 376- 956 431 908

herpac@herpac.com

www.herpac.com



## SALINEN UND FISCHZUCHTBETRIEBE

**■ SALINAS DE CHICLANA.**

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES SALINAS DE CHICLANA

Salina Santa María de Jesús (Camino de los Esteros, junto a Pol. Urbisur) - Chiclana de la Frontera

Tel. 956 538 126 - 667 664 844-670 465 909

coordinacion.cra@salinasdechiclana.com

www.salinasdechiclana.com

Das Zentrum für Umweltressourcen „Salinas de Chiclana“ ist entsprechend ausgestattet, um seiner Aufgabe als Institution für die Wiederinstandsetzung und Erhaltung der natürlichen und kulturellen Ressourcen des Naturparks Bahía de Cádiz, in dem es sich befindet, entsprechend nachzukommen. Der Besucher betritt eine vollständig restaurierte traditionelle Saline, die ein authentisches Salinenhaus, ein Museum über die Salzgewinnung sowie zwei herrliche Aufzuchtbecken umfasst, die zur Zucht und Beobachtung der Fische bestimmt sind. Es werden zahlreiche Aktivitäten organisiert wie Salzverkostungen, Algenverkostungen, kulinarische Verkostungen, Fischfang in den Aufzuchtbecken, Verkostungen von Fischen aus den Aufzuchtbecken sowie kulinarische Workshops. Das Zentrum verfügt zudem über eine eigene Salinenschule.



## WEITERE BESICHTIGUNGSOPTIONEN

**■ MOLINO DE ABAJO**

Tel. 956 716 219 El Bosque-Cádiz

info@elmolinodeabajo.com

www.elmolinodeabajo.com

In El Bosque befindet sich am Ortseingang die Mühle Molino de Abajo, eine alte, restaurierte und in ein Museum umgewandelte Wassermühle, in der eine originale Werkstatt in Betrieb ist, in der dem Besucher gezeigt wird, wie man selbst ein Brot herstellt, das dann frisch gebacken mitgenommen werden kann. Eine Museumsbesichtigung muss zuvor telefonisch angemeldet werden.



## KÄSEREIEN:

**■ QUESERÍA MADRIGUERAS**

Ctra. de Madrigueras (CA 4405),

km 3 - Algodonales

Tel. 645 866 179

rvalle@granjamadrigueras.com



www.granjamadrigueras.com 

**■ AGROPECUARIA EL BUCARITO**

Carretera. A-491 km 12,5 - Rota

Tel. 956 101 264

quesos@elbucarito.es

www.elbucarito.es  

**■ QUESERÍA EL CABRERO DE BOLONIA**

C/ Realillo, 20. Bolonia (Tarifa)

Tel. 650 421 774

elcabrerodebolonia.blogspot.com.es

com.es









## CÓRDOBA

Die heutige Küche Córdoba ist das Ergebnis einer langen Tradition, die stark von den **verschiedenen Kulturen**, die in dieser Provinz im Laufe der Jahre beheimatet waren, geprägt wurde. Aus der Zeit der **Römer** stammt die Verwendung des Olivenöls, dem diese Region äußerst zugetan ist und das eines der wesentlichen Elemente der mediterranen Küche ist. Den **Mauren** verdankt die cordobesische Küche ihre Vorliebe für Gemüse bei der Zubereitung der Gerichte, ebenso für Trockenfrüchte und süßsaure Aromen, während Fleisch wie beispielsweise Schweinefleisch von den **Christen** nach der Wiedereroberung **eingeführt wurde**. Nicht zu vergessen natürlich die Süßspeisen, die von den kulinarischen Bräuchen der **Juden** beeinflusst wurden.

Die Küche Córdoba ist **breit gefächert und nuancenreich**, dank der großen Vielfalt und hohen Qualität ihrer Zutaten, die aus der prall gefüllten „Speisekammer“ der gesamten Provinz stammen. Aus dem **Bergland** stammen das iberische Schwein, aus dem der herrliche **Jamón de los Pedroches** (mit Herkunftsbezeichnung) hergestellt wird, **Honig**, Esskastanien, wilder Spargel und **Hochwild**. Aus der Region **Campaña** und den **Flussebenen** des Guadalquivir stammen **Olivenöl**, **Wein** und **Essig aus Montilla-Moriles** und geschätztes **Obst** wie die **Orangen** aus Palma, **Quittenbrot** aus Puente Genil und Pfirsiche aus Almodóvar. Ganz zu schweigen von Anis und dem Schmalzgebäck aus **Rute**, den **Käsesorten** aus Zuheros, den **Kichererbsen** aus Cañete de las Torres und dem **Knoblauch** aus Montalbán.

Das Ansehen der Küche Córdoba auf nationalem wie internationalem Parkett ist der Anerkennung der Arbeit von **jungen Köchen aus Córdoba** wie **Kisko García** zu verdanken, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und dem es gelungen ist, den jahrtausendealten Speisezettel seiner Heimat mit **Phantasie** neu zu kreieren. In den letzten Jahren entstand ein regelrechtes Netzwerk aus alternativen **Restaurants** und **Gastro-Tavernen**, die der **modernen** und der **Autorenküche** aufgeschlossen gegenüberstehen. Dies alles in einer Region, dessen Hauptstadt Córdoba **2014 zur Iberoamerikanischen**

**Hauptstadt der Gastronomiekultur** ernannt wurde und die darüber hinaus eine der wenigen Städte ist, die über einen **Lehrstuhl für Gastronomie** verfügt, dem einzigen in Andalusien sowie einem der insgesamt vier derartigen Lehrstühle in ganz Spanien.

### || ÖL AUS CÓRDOBA

Das stets seiner **historischen Tradition** in Córdoba verpflichtete und auch dort hergestellte Olivenöl ist **weltberühmt**. Das Öl hat ein blumiges Aroma, mit einem leichten Hauch von Schärfe und Bitterkeit sowie ausgewogene und außergewöhnliche Geschmacksnuancen. Dieses flüssige Gold ist in der Küche Córdoba sehr stark vertreten. Mit ihm werden **Salate** und **Gazpachos** wie dem beliebten Salmorejo (**SIEHE REZEPTE, S. 270**) angerichtet, Gerichte wie **Gemüseintopf** gekocht, Schmorgerichte und Gebratenes zubereitet und es wird als Zutat für die **leckeren Süßspeisen Andalusiens** verwendet.

Die Herstellung der besten Olivenöle in der Provinz ist mit vier **Herkunftsbezeichnungen** ausgezeichnet. Die **DOP Baena** bezeichnet ein sehr aromatisches und fruchtiges Öl, das in der Region Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya und Zuheros hergestellt wird. Ein Kuriosum ist der **Verein der Freunde des Olivenbaums von Baena**, der die freundschaftlichen Beziehungen zwischen den mit Oliven arbeitenden Menschen fördert. Angesehene Persönlichkeiten aus Politik, Kultur, Gastronomie oder Wissenschaft sind bereits als Ehrenmitglieder beigetreten.



|| Führung auf der Route der tausendjährigen Olivenbäume, Priego de Córdoba.



Die DOP **Priego de Córdoba** bezeichnet ein Öl mit gleichfalls fruchtigem, leicht süßem und gleichzeitig leicht scharfem Aroma, mit einem Hauch von Bitterkeit und einer grünlich-gelben Färbung. Es wird im Naturpark der Gebirgsregion Sierras Subbéticas hergestellt und zwar in den Gemeinden Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar und Priego de Córdoba. Olivenöl mit der Herkunftsbezeichnung DOP **Montoro-Adamuz** wird in Adamuz, Córdoba, Espiel, Montoro, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey und Villaviciosa hergestellt und zeichnet sich durch eine ausgeprägtere Bitterkeit und eine stärkere Intensität am Gaumen aus. Das letzte in der Reihe der Olivenöle mit Herkunftsbezeichnung ist das DOP **Lucena**, von mittelstarkem fruchtigen Geschmack und einem Hauch von Mandelaroma, mit einem ausgewogenen Verhältnis von milder Bitterkeit und Schärfe. Das geografische Gebiet liegt im Süden der Provinz Córdoba und umfasst 10 Gemeinden: Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil und Rute.

Neben den zahlreichen Ölmühlen mit Besichtigungsmöglichkeit, die über die ganze Provinz Córdoba verstreut sind, gibt es auch zahlreiche **Museen** und Informationszentren, die das Olivenöl zum Hauptthema ihrer Ausstellungen haben. Besonders erwähnenswert sind unter anderem das **Olivenhain- und Olivenölmuseum von Baena** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 128), die Ölmühle und das Ölmuseum Juan Colín (Montilla) (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 129), das Informationszentrum des Olivenanbaubereichs Sierra de Adamuz (SIEHE



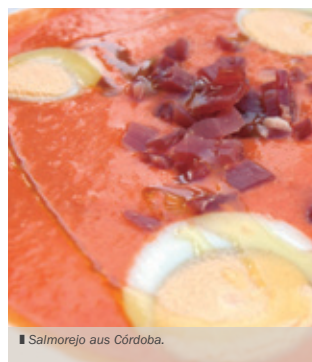
■ Natives Olivenöl, DOP Priego de Córdoba.



■ Olivenölvorkostung, DOP Priego de Córdoba.



■ Olivenölvorkostung bei Aceites Vizcántar, DOP Priego de Córdoba.



■ Salmorejo aus Córdoba.



■ Flamenquín aus Córdoba.

(SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 127) oder das **Olivenölmuseum Hecoliva** (Cabra) (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 128).

## ■ SALMOREJO AUS CÓRDOBA

Obst und Gemüse aus der Region und der Flussebene sind ein unverzichtbarer Bestandteil der cordobesischen Küche. Aus ihnen wird der **Picadillo cordobés** zubereitet (auf Grundlage von feingeschnittenen und mit Olivenöl, Essig und Salz angemachten Gurken Zwiebeln, Paprika und Tomaten) oder die **Artischocken à la Montillana** (SIEHE REZEPTE, S. 266) bis hin zu **Saubohntöpfen, Auberginen** in Honig oder Gerichten mit Orangen wie die **Orangenstückchen mit Kabeljau** oder dem typischen **Remojón** (SIEHE REZEPTE, S. 269). In der Provinz Córdoba sind besonders die auf den Feldern von **Palma del Río** angebauten **Orangen** wegen ihrer hervorragenden Qualität und ihres ausgezeichneten Geschmacks hervorzuheben.

Aber wenn es ein Gericht gibt, an dem man Córdoba eindeutig erkennt, ist dies zweifellos der **Salmorejo** (SIEHE REZEPTE, S. 270), der seinen eigenen Festtag hat (der am 24. April gefeiert wird) und sogar seinen eigenen Verein, der für seinen Schutz und seine weltweite Verbreitung sorgt: **Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés**. Der Salmorejo wird aus einer bestimmten Menge an **Brotkrumen** zubereitet, zu denen man noch **Knoblauch, natives Olivenöl Extra, Essig** (wahlweise), **Salz** und **Tomaten** hinzufügt. Er wird mit dem Löffel gegessen oder mit Brot, das man eintaucht. In der Regel wird er mit einer **Garnierung** aus in kleine Würfel geschnittenen anderen Zutaten wie **Schinken, geröstetes Brot** oder **hartgekochtem Ei** serviert. Diese kalte, leichte, nahrhafte und erfrischende Suppe wird nicht nur als Vorspeise gegessen, sondern auch als **Sauce zu anderen Gerichten** gereicht, wie beispielsweise zu Kaninchen, Rebhuhn in Salmorejo und Frittierem.

Fast genauso typisch wie der Salmorejo ist der **cordobesische Flamenquín** (SIEHE REZEPTE, S. 277), der aus Lendenfilets vom Schwein in feinen Scheiben und nicht zu stark luftgetrocknetem Rohschinken in Scheiben zubereitet wird, die eingeölt, in geschlagenes Ei getaucht, in Semmelbrösel gewälzt und in Olivenöl herausgebacken werden.

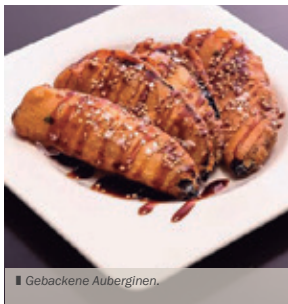
Die Stadt Córdoba hat es 2015 in das Guinness-Buch der Rekorde geschafft mit der Zubereitung eines cordobesischen Flamenquín von **110,75 Meter Länge** im Rahmen der 'Kulinarischen Woche des Flamenking'.

## TRADITIONELLE AROMEN

Wie die mediterrane Küche verwendet auch die **traditionelle** Küche Córdoba's **frische Zutaten**, aus denen beliebte Gerichte auf Grundlage von **Pilzen**, Spargel, Artischocken, Paprikaschoten und **Hülsenfrüchten** entweder gegrillt, gebraten, geschmort, sautiert, gedämpft, im Ofen, als Omelett, im Rührei oder mit einer einfachen Marinade zubereitet werden. Aufgrund der reichen Wildbestände in der Provinz wird **Wild** sehr schmackhaft in **Eintöpfen** und **Reisgerichten** verarbeitet, besonders Hirsch, Wildschwein und als Niederwild Rebhuhn oder Hase. Und natürlich erfreuen sich Eintöpfe wie der **Potaje de habichuelas „amonás"** oder der Kichererbseneintopf **Olla cordobesa**, großer Beliebtheit, einem typischen Gericht der Tagelöhner, das sich von dem in anderen Regionen von Andalusien und Castilla zubereiteten Eintopf namens Cocido wenig unterscheidet.

Bei diesen Gerichten darf eine Zutat auf keinen Fall fehlen: **der Knoblauch**. Die Gemeinde **Montalbán de Córdoba** ist weithin bekannt für die Aussaat von Knoblauch und ist **der führende Produzent dieses Knollengewächses in Andalusien** sowie einer der bedeutendsten Europas. Diese Feldfrucht hat ebenso wie die **Melone** eine lange Tradition in der Ortschaft und hat im Laufe der Zeit großes Ansehen gewonnen. Darüber hinaus ist sie schon seit Jahren Gegenstand der **Internationalen Knoblauchmesse**. Der Anbau von Knoblauch wird im Wesentlichen von **Familienunternehmen** betrieben, die sich den neuen Zeiten angepasst haben und neuartige Produkte von hoher Qualität erzeugen. Hierbei verdient das Unternehmen **La Abuela Carmen** aus Montalbán **besondere Erwähnung**, das erste in Andalusien, das **schwarzen Knoblauch** erzeugt. Besichtigungen für Touristen nach Voranmeldung (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 127**).

Viele Familienrezepte von Córdoba würde es gar nicht geben, wäre es nicht wegen der **Kichererbse**, umso mehr, wenn man sich die Qualität des Anbaus in der cordobesischen Gemeinde **Cañete de las Torres** vor Augen hält. Es gibt zwei Sorten von Kichererbsen, die unter den



■ Gebackene Auberginen.



■ Die Küche Córdoba's bietet zahlreiche äußerst schmackhafte Fleischgerichte.



■ Schweinepfötchen.



■ Hirschlende.

Namen „Perezoso“ und „Rabanera“ bekannt sind, Bezeichnungen, die von Landgütern aus der Region übernommen wurden, auf denen sie traditionell angebaut wurden. Aus ihnen entstehen exquisite **Eintöpfe** und auch einfache, aber köstliche **Kichererbsenomeletts**.

## WEINE AUS MONTILLA-MORILES

Der Wein ist das beste Beispiel für ein perfektes Zusammenspiel von **Tradition und Qualität** in der Küche Córdoba's. Schon in der Antike wurde im Süden Córdoba's Weinstöcke kultiviert und Wein hergestellt. Diese Herstellung wurde zunehmend professionalisiert, was ausgezeichnete Weine aus der Region **mit einer großen Fülle an Aromen und Düften** zur Folge hatte, die internationales Ansehen genießen und ein wesentlicher Bestandteil der Küche Córdoba's sind. So gut auch die Sherrys sind, die unter der **Herkunftsbezeichnung Montilla-Moriles** hergestellt werden, so stehen ihnen die Rotweine, die unter der geschützten geografischen Angabe **Regionalwein oder Vino de la Tierra 'Córdoba'** hergestellt werden, und die Weißweine unter der geschützten geografischen Angabe **Vino de la Tierra 'Villaviciosa de Córdoba'** doch in nichts nach.

Die **Dessertweine** der **DOP Montilla-Moriles**, insbesondere jene aus biologischem Anbau, sind eine Klasse für sich in der Welt der Önologie. Der klassische Sherry, der Amontillado, der Oloroso und der Pedro Ximénez sind einfach unnachahmlich, ein exklusives Vermächtnis einer Marke, das auf keine andere Region Spaniens übertragen werden kann. Die Einzigartigkeit dieser Weine hat ihren Ursprung im Zusammenspiel von **Boden** (erstklassige Albariza-Böden, die ideal für den Weinanbau sind), **Klima** und der für ihre Herstellung verwendeten **Traube**, der Sorte **Pedro Ximénez**. Die DOP umfasst acht Orte (Aguilar de la Frontera, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles und Puente Genil) neben der Hauptstadt Córdoba, die alle Teil der **Weinroute Montilla-Moriles** (**SIEHE KULINARISCH ROUTEN, S. 246**) sind, einem Gebiet,





■ Weinmesse, DOP „Montilla-Moriles“.

in dem der Besucher eine Vielfalt an Kultur- und Freizeitangeboten, Weinkellereien und Weinpressen mit Besichtigungsmöglichkeit, Restaurants, Unterkunftsmöglichkeiten, Weinfesten, eine reichhaltige Küche sowie zahlreiche **Informationszentren und Museen (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 127)** vorfindet, unter anderem das Museo Cultural del Vino y la Vid de Toro Albalá (Aguilar de la Frontera), das Museo del Vino Memoria del Pedro Ximénez (Montemayor) oder das Wein-Themenzentrum von Moriles.

Die Weine aus Montilla-Moriles sind nicht nur hervorragende Begleiter zum Essen, sondern wurden auch als wesentlicher Bestandteil in die neue **Autorenküche** integriert, mit denen die Küchenchefs experimentieren und **neue Aromen entdecken können**. So hat sich beispielsweise die Reduktion von **Pedro Ximénez** zum Anrichten von Desserts wie Eis, Aperitiven oder Hauptgerichten als genialer Einfall erwiesen. Dieser süße Wein lässt geschmackliche Gegensätze zu, die jedem Gaumen schmeicheln: bei Salaten setzt er einen Kontrast und bei süßen Gerichten nuanciert und verstärkt er deren Aroma.

### Tavernen

*In Córdoba spielen die Tavernen eine besondere Rolle, da sie beliebte Treffpunkte sind. Getrunken wird in den Tavernen hauptsächlich Wein, der hier wie zu Zeiten der Römer, auf die ihre Bezeichnung zurückgeht, verkauft wird. In alten Stadtvierteln wie **San Andrés, San Lorenzo** und vor allem **in Santa Marina** gibt es besonders viele dieser zeitlosen Tavernen, wo es sich bei Wein und exzellenten lokalen Spezialitäten hervorragend debattieren lässt. Hier finden im Jahresverlauf zwei interessante Kultur-Events statt der: **Flamenco-Zyklus auf der „Tavernen-Route“** (Januar-April) und die **Literatur- und Weinroute**, die ebenfalls in den Tavernen stattfindet.*



■ Herkunftsbezeichnung „Schinken aus Los Pedroches“.

Ein weiteres Produkt mit Herkunftsbezeichnung ist der **Essig Montilla-Moriles**, der ausschließlich aus Weinen mit der Herkunftsbezeichnung ‚Montilla-Moriles‘ gewonnen wird. Unter ihnen ist der **süße Essig aus Pedro Ximénez** eine wahrhafte Offenbarung. Der nuancenreiche und außergewöhnlich aromatische Essig von sehr dunkler Farbe ist ein wichtiges Gewürz für alle Fleischarten, besonders Wild, sowie für die Zubereitung von Saucen. Außerdem eignet er sich ideal für Salate und Desserts wie Erdbeeren und Vanilleeis.

### IBERISCHER SCHINKEN AUS LOS PEDROCHES

Man kann nicht über die Küche Córdobas sprechen, ohne das **Schwein** zu erwähnen. Das Schweinefleisch ist die Grundlage vieler Eintöpfe, Schmorbraten oder mariniertes Gerichte und läuft bei der **handwerklichen Herstellung von Wurstwaren** und natürlich dem **Rohschinken zur Höchstform** auf, der seine eigene **Herkunftsbezeichnung ‘Schinken aus los Pedroches’** hat. Unter den lokalen Wurstsorten sind Spezialitäten wie die **Blutwurst mit Zwiebeln aus Almedinilla** oder die **Carne y Blanca aus Fuente Tójar** besonders erwähnenswert. Um mehr über diese Traditionen zu erfahren, kann man das **Schlachtereimuseum** von Alcaracejos (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 128**) oder das **Weideland-Informationszentrum** von Villanueva de Córdoba (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 131**) besuchen.

Das iberische Schwein ist zugleich Seele und Motor des nördlichen Teils der Provinz Córdoba. Es ist hauptsächlich im Landkreis **Los Pedroches** und **Valle del Guadiato** anzutreffen, wo die größten und besterhaltenen, mit Kork-, Stein- und Bergeichen bestückten Weiden Europas liegen (**Dehesas de Sierra Morena**, von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt) und wo dieses außergewöhnliche Tier gezüchtet wird. Die typischen Eigenschaften von Boden und Klima sowie die **traditionellen Zuchtmethoden** und die ausschließliche Ernährung mit Eichel und Kräutern sind dafür verantwortlich, dass Produkte aus dem iberischen Schwein **Welttruhm** erlangt haben.



Die unter dieser Herkunftsbezeichnung geschützten iberischen Schweine sind **freilebend** und in **ständiger Bewegung** auf den weitläufigen Weiden, was ihre hochwertige Fleischqualität ausmacht. Die spätere Verarbeitung der Schinken und Vorderschinken erfolgt nach einem **handwerklichen Verfahren**, das sich die natürlichen klimatischen Bedingungen im Norden der Provinz Córdoba zunutze macht. Das Ergebnis ist ein **saftiges** Produkt mit ansprechendem und typisch **zartsüßem Aroma** (aufgrund des hohen Gehalts an natürlichem Zucker in den Eichel).

Einige **Betriebe mit DOP** bieten interessante **Führungen (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 126)** durch ihre Einrichtungen an, wie beispielsweise **Ibérico de Cardeña**, der dazu einlädt, seine Trockenkammer für Schinken zu besichtigen und das gesamte Herstellungsverfahren des iberischen Schinkens aus Eichelmast erklärt. Der Betrieb **Belloterra Delicatessen in Añora** wiederum organisiert einen Rundgang durch seine Einrichtungen, auf dem man die verschiedenen Herstellungsstufen kennenlernen kann: Warenannahme, Klassifizierung, Pökeln, Nachsalzen, Trocknen und Reifen im Keller. Zudem gibt es eine Vorführung zum korrekten Schinkenschneiden sowie eine Verkostung von iberischen Schweinefleischprodukten aus Eichelmast (iberischer Schinken aus Eichelmast, Lachsschinken, Salami bzw. Salchichón, Paprikawurst Chorizo...).

In Los Pedroches ist jedoch auch noch ein weiteres Vieh zuhause: das **Lamm**. Daraus werden berühmte Gerichte zubereitet wie **Lamm in Honig** und **Lammragout**, eine alte Delikatesse der Schäfer, die heutzutage das Highlight auf den Speisekarten zahlreicher Lokale ist dank der Qualität der Weiden, von denen sich die Merinoschafe ernähren.

## || 🍄 🧀 PILZE UND KÄSE

**Villaviciosa**, die Wiege der Treibjagden schlechthin, ist einer der Gemeindebezirke mit dem **größten Pilzvorkommen Andalusiens**. Die Angaben der Regionalregierung zeigen, dass pro Jahr bis zu **über 40.000 Kilogramm Edel-Reizker eingebracht werden**. Hinzu kommt noch eine andere Sorte, die ebenfalls reichlich vorhanden ist, der sogenannte **Kiefer-Steinpilz**, obwohl dieser von Gastronomen weniger geschätzt wird. Im Naturpark **Sierra de Montoro-Cardena** ist der Raufuß-Röhrling leicht zu finden, einer der beliebtesten Pilze der Region. Er ist eine **echte Delikatesse** und wird auf traditionelle Weise zubereitet, jedoch nicht



|| Der große Pilzreichtum in der Provinz Córdoba schlägt sich auch in der kulinarischen Tradition nieder.

vermarktet. Das Rezept für seine Zubereitung könnte nicht einfacher sein: **Raufuß-Röhrling** mit gehacktem Knoblauch und Petersilie sautiert, mit einer Prise Chili.

Der **Naturpark Las Subbéticas**, der aus mediterranen Stein- und Korkeichen besteht und in dem zahlreiche Pilzarten gedeihen, ist der einzige Ort der Provinz, an dem neben Pappel-Schüppling und Morchel die wertvolle **Schwarze Trüffel** vorkommt, der sogenannte «Diamant der Küche». In der Gebirgsregion Las Subbéticas liegt **Priego de Córdoba**, das eine der großen Attraktionen für Pilzliebhaber hütet: den Pilzgarten **Jardín Micológico La Trufa y Centro Andaluz de Micología (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 130)**, ein Muss für Klein und Groß, und wo man außerdem den botanisch-mykologischen Naturpfad von Santa Rita entlangwandern kann.

Im **Bergland von Córdoba** stößt man auf fantastischen, aus Kuhmilch hergestellten **Käse** mit 60% Fettgehalt und Ziegenkäse mit 40% Fettgehalt. Zwei Regionen zeichnen sich besonders durch ihren **charakteristischen und autochthonen Käse** aus. Einerseits die **Region Valle de los Pedroches**, wo ein äußerst einzigartiger Käse aus Schafsmilch hergestellt wird, der luftgetrocknet in den Handel gelangt. Aus ihm schmeckt man das vollendete Aroma der einheimischen Kräuter heraus und er ist einer der wenigen Käse Andalusiens mit Rillenkruste. Im Landkreis der Gebirgsregion **Sierras Subbéticas** wird eine ganze Reihe von Käsen aus Ziegenmilch handwerklich erzeugt, wobei sich die Ortschaft **Zuheros** als wichtigstes Produktionszentrum abhebt.

## || 🍰 🍷 SÜßWAREN UND ANISSCHNÄPSE

Die Süßspeisen sind ein weiterer Schwerpunkt der cordobesischen Küche, bei denen der maurische Einfluss deutlich zutage tritt. Typische Süßwaren wie die **Alfajores, Pestiños (SIEHE REZEPTE, S. 285)** oder das **Pastel cordobés (SIEHE REZEPTE, S. 284)** haben ihre Wurzeln in den Rezepten der ehemaligen maurischen Küche. Letzteres ist das typische Dessert der Hauptstadt Córdoba und besteht aus einem mit Zitronat gefüllten Blätterteig, dem sogenannten „Engelshaar“, der mit gerösteten Mandelstückchen bestreut sowie mit Zucker und Zimt bestäubt ist.

In der Gemeinde **Rute** werden zwei Produkte hergestellt, die den Ort weltbekannt machten: der **Anisschnaps** und das **Schmalzgebäck Mantecados**, zu denen es **Museen (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 130)** voller Überraschungen und Kuriositäten aus der Geschichte der Herstellung dieser Schnäpse und Süßwaren gibt. Der **Anisschnaps aus Rute**, der eine **geschützte geografische Angabe** besitzt, wird in den Destillen der cordobesischen Gemeinde bis zum heutigen Tag nach traditionellen Verfahren hergestellt, die seit dem 17. Jahrhundert diesem Getränk seinen wohlverdienten Ruhm eingebracht haben.

Das Schmalzgebäck **Mantecado aus Rute** verdankt sein Ansehen hauptsächlich den hochwertigen Zutaten und der handwerklichen Zubereitung, die auf die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts



■ Pestiños mit Honig.

zurückgeht. Hierbei handelt es sich um kleine Gebäckstücke aus Weizenmehl, Schweineschmalz und Zucker, die zu Weihnachten als typisches Dessert gegessen werden. Mantecados werden auch in der Ortschaft **Montoro** hergestellt, wobei die unterschiedlichen Sorten im Wesentlichen nach den jeweiligen Zutaten und der Form unterschieden werden. Ganz klassische Vertreter sind die **Mandel-Mantecados** (die bekannteste Sorte), die **Mantecados artesanos** mit Zimt und Sesam, die **Schokolade-Mantecados**, die **Zitronen-Mantecados** und die **Blätterteig-Mantecados**.

**Honig** ist eine Grundzutat in den Süßwaren Córdobas und kommt in Armen Rittern, Flores de miel, Kringeln, Rührkuchen und Hojuelas vor. Er wird hauptsächlich in den Naturparks **Sierra de Hornachuelos** und **Sierra Cardeña-Montoro** hergestellt, wo die Imker jahrhundertealte Methoden anwenden, dank welcher der Honig aus dieser Provinz eine außerordentliche Qualität aufweist. Vom Honig gelangen wir nun zum **Quittenbrot**, einer ungewöhnlichen und äußerst nahrhaften Süßspeise, die ein Markenzeichen von **Puente Genil** ist, einem Ort, an dem über 4 Millionen Tonnen dieser Frucht erzeugt werden, die auch in den Orten **Zagrilla (Priego de Córdoba)**, **Carcabuey** und **Fuente Palmera** angebaut wird. Neben dem Quittenbrot werden in den Fabriken von Puente Genil auch exquisite Marmeladen, Konfitüren und Fruchtaufstriche hergestellt. Die entsprechenden Herstellungsverfahren kann man im Zuge einer **Besichtigungstour** durch die Einrichtungen des Betriebs **Membrillo El Quijote (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 127)** kennenlernen, einem der landesweit führenden Unternehmen auf diesem Sektor, der seine Produkte in alle Welt exportiert.

### Öko-Produkte aus der Provinz Córdoba

*In Cabra werden Tafeloliven, in Pozoblanco Bio-Eier, in Villarrubia und Priego de Córdoba Konserven, in Montilla Brot, in Rute Backwaren, in Villaviciosa und Priego de Córdoba Trockenfrüchte und in Fuente Obejuna Bio-Fleisch produziert. Obst und Gemüse kommen aus Montalbán, die Hülsenfrüchte aus Montemayor und in La Carlota werden Fertiggerichte mit Bio-Zutaten hergestellt. Inzwischen werden in der Provinz Córdoba auch Öl, Wein und Essig nach Bio-Kriterien hergestellt.*

 [www.epea.es](http://www.epea.es)





## WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN (WEINROUTE MONTILLA-MORILES)

### AGUILAR DE LA FRONTERA

#### BODEGAS TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1  
Tel. 957 660 046 - 637 000 561  
[info@toroalbala.com](mailto:info@toroalbala.com)  
[www.toroalbala.com](http://www.toroalbala.com)  

### LUCENA

#### BODEGAS MORILES 47

(ARAGÓN Y CÍA)  
Camino de la Estación, s/n  
Tel. 957 500 046 - 957 502 935 -  
609 173 577  
[info@moriles47.com](mailto:info@moriles47.com)  
[www.moriles47.com](http://www.moriles47.com)

#### BODEGAS HEREDEROS TORRES BURGOS

Ronda San Francisco, 1  
Tel. 957 501 062 - 649 851 047  
[tb@torresburgos.com](mailto:tb@torresburgos.com)

### MONTILLA



#### BODEGAS ALVEAR

Avda. Boucau, 6 Acc.  
Tel. 957 652 939 - 670 627 195  
[visitas@alvear.es](mailto:visitas@alvear.es)  
[www.alvear.es](http://www.alvear.es)  

#### BODEGAS CABRIÑANA

Vereda del Cerro Macho, s/n  
Tel. 957 335 386 - 639 187 056  
[bodegascabrinana@ya.com](mailto:bodegascabrinana@ya.com)  
[www.cabrinana.es](http://www.cabrinana.es)

#### BODEGAS CRUZ CONDE

Ronda del Canillo, 4  
Tel. 957 651 250 - 957 651 254  
[info@bodegascruzconde.es](mailto:info@bodegascruzconde.es)  
[www.bodegascruzconde.es](http://www.bodegascruzconde.es)  

#### BODEGAS LAGAR BLANCO

Ctra. de Cuesta Blanca, km 4  
Tel. 957 651 145 - 618 591 963  
[lagarblanco@hotmail.com](mailto:lagarblanco@hotmail.com)  
[www.lagarblanco.es](http://www.lagarblanco.es)  

#### BODEGAS LOS OLIVARES

Avda. Europa, 20  
Tel. 957 650 830  
[anora@anora.es](mailto:anora@anora.es)  
[www.vinosdeanora.es](http://www.vinosdeanora.es)

#### BODEGAS NAVARRO

Avda. Antonio y Miguel Navarro, 1  
Tel. 957 650 644  
[bodegasnavarro@bodegasnavarro.com](mailto:bodegasnavarro@bodegasnavarro.com)  
[www.bodegasnavarro.com](http://www.bodegasnavarro.com)


#### BODEGAS PÉREZ BARQUERO

Avda. de Andalucía, 27  
Tel. 957 650 500 - 957 650 508 -  
687 980 423  
[visitas@perezbarquero.com](mailto:visitas@perezbarquero.com)  
[www.perezbarquero.com](http://www.perezbarquero.com) 

#### COOPERATIVA AGRICOLA LA UNIÓN

Avda. de Italia, 1  
Tel. 957 651 855 - 661 765 736  
[info@cooperativaunion.com](mailto:info@cooperativaunion.com)  
[www.cooperativaunion.com](http://www.cooperativaunion.com)

#### COOPERATIVA LA AURORA

Avda. de Europa, 7  
Tel. 957 650 362 - 639 375 656  
[calidad@bodegaslaaurora.com](mailto:calidad@bodegaslaaurora.com)  
[www.bodegaslaaurora.com](http://www.bodegaslaaurora.com) 

#### LAGAR CAÑADA NAVARRO

Vereda del Cerro Macho s/n, Sierra  
de Montilla  
Tel. 677 483 512 - 677 494 366  
[info@canadanavarro.es](mailto:info@canadanavarro.es)  
[www.canadanavarro.es](http://www.canadanavarro.es)

#### LAGAR LA PRIMILLA

Carretera Montilla-Llano del Espinar,  
km 5,100  
Tel. 957 335 024 - 679 397 714  
-680 464 097  
[www.laprimilla.es](http://www.laprimilla.es)

#### NAVISA-COBOS

Ctra. de Montalbán, s/n  
Tel. 957 650 450  
[navisa@navisa.es](mailto:navisa@navisa.es)  
[www.navisa.es](http://www.navisa.es)

### MORILES

#### BODEGAS A. DOBLAS MARTOS

C/ 28 de Febrero, 25  
Tel. 957 537 942 - 717 - 652 898 135  
[bodegas@adoblasmartos.com](mailto:bodegas@adoblasmartos.com)  
[www.adoblasmartos.com](http://www.adoblasmartos.com)

#### BODEGAS LAGAR EL MONTE

Ctra. Moriles-Aguilar, km 1  
Tel. 957 537 103 - 755-653 286 117  
[info@bodegaselmonte.com](mailto:info@bodegaselmonte.com)  
[www.bodegaselmonte.com](http://www.bodegaselmonte.com)



## SEHENSWÜRDIGKEITEN

#### LA ABUELA CARMEN

Compañía Norteafricana de  
Comercio, S.L. - Pol. Ind. el Horcajo,  
s/n - Montalbán  
Tel. 957 310 452  
[info@laabuelacarmen.com](mailto:info@laabuelacarmen.com)  
[www.laabuelacarmen.com](http://www.laabuelacarmen.com)  




## SCHINKENPRODUZENTEN

(MIT URSPRUNGSBEZEICHNUNG „JAMÓN DE LOS PEDROCHES“  
UND BESICHTIGUNGSMÖGLICHKEIT)

#### BELLOTERRA DELICATESSEN, S.L.

Polígono Industrial Palomares, 1 - Añora  
Tel. 957 13 19 07  
[visitas@belloterra.es](mailto:visitas@belloterra.es)  
[www.belloterra.es](http://www.belloterra.es)  

#### IBÉRICO DE CARDEÑA, S.L.

Camino del Cerezo, s/n - Cardeña  
Tel. 957 174 350  
[www.ibericodecardeña.es](http://www.ibericodecardeña.es) 



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVAR DE SIERRA DE ADAMUZ

Pol. Ind. Camino de las Huertas s/n- Adamuz. Tel. 857 896 016  
[centrodelolivo@adamuz.es](http://centrodelolivo@adamuz.es)  
[www.centrodelolivardesierradeadamuz.blogspot.com.es](http://www.centrodelolivardesierradeadamuz.blogspot.com.es)  
*Verfügt über einen Garten, in dem die vier wichtigsten Olivensorten der Gegend um Adamuz wachsen. Im Innenbereich können die Besucher in sechs Ausstellungsräumen die Welt des Olivenöls und des Olivenanbaus dank der neuesten Videotechnologie und interaktiver Displays, aber auch anhand historischer Geräte erleben.*

#### CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y LA HISTORIA (CIPHAF)

Cerro del Castillo s/n- Aguilar de la Frontera. Tel. 957 688 203  
[ciphaf@aguilardelafrontera.es](mailto:ciphaf@aguilardelafrontera.es)  
[www.ciphaf.com/](http://www.ciphaf.com/) [www.castillodeaguilardelafrontera.blogspot.com](http://www.castillodeaguilardelafrontera.blogspot.com)  
*Im CIPHAF wird auf unterhaltsame Weise über Archäologie und die Umgebung*









informiert. Aufgrund seiner Lage in der Hochebene der Campiña Alta bietet Aguilar de la Frontera eine wunderschöne Aussicht auf die abwechslungsreichen Farben der Landschaft. Das Museum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ MUSEO CULTURAL DEL VINO Y LA VID DE TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1- Aguilar de la Frontera. Tel. 957 660 046

[rsanchez@toroalbala.com](mailto:rsanchez@toroalbala.com)

[www.toroalbala.com](http://www.toroalbala.com)  

Das Museum liegt in der Weinkellerei von Toro-Albalá und bietet anhand der ausgestellten Geräte einen Überblick über die intensive, jahrhundertlange Beziehung der Menschen dieser Region zum Weinbau. In einem der Räume werden volkstümliche Handwerkskunst und archaische Gegenstände ausgestellt (u. a. Fossilien, Mineralien und insbesondere ein Dionysos aus Gold), wohingegen in einem anderen Raum Werkzeuge, Maschinen, Uhren, Bücher und antike Gegenstände aus der Welt des Weinbaus bewundert werden.

## ■ MUSEO DE LA MATANZA

C/ Capitán Ferrer Morales, s/n - Alcaracejos. Tel. 957 156 311

[www.alcaracejos.net](http://www.alcaracejos.net)

Diese ethnographische Institution konzentriert sich auf die Schweinezucht, die Schlachtung, die Verwertung des Schlachtguts und allgemein auf die Tradition, die aus der Sicherung des Lebensunterhalts in der Region Los Pedroches und insbesondere in Alcaracejos entstanden ist. Ausgestellt werden eine Reihe von Utensilien, die hierfür erforderlich waren, z. B. große Bottiche zum Würzen der Wurstwaren, Kochkessel usw.

## ■ MUSEO DEL OLIVAR Y EL ACEITE

Calle Cañada, 7 - Baena. Tel. 957 691 641

[info@museoaceite.com](mailto:info@museoaceite.com)

[www.museoaceite.com](http://www.museoaceite.com)

Das Museum ist in der alten Mühle von Don José Alcalá untergebracht, das einen Eingangsbereich mit einer restaurierten, betriebstüchtigen Ölmühle, die Weinkellerei sowie einen Mehrzweckraum, in dem Infofilme gezeigt werden, beherbergt. Die meisten Bestandteile der Ölmühle stammen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN TREN DEL ACEITE

Avenida de Santa Teresa de Jornet, s/n -Cabra. Tel. 957 522 777

[trendelaceite@wanadoo.es](mailto:trendelaceite@wanadoo.es)

[www.trendelaceite.com](http://www.trendelaceite.com)

Dieses mit modernsten Mitteln ausgestattete Info-Zentrum befindet sich im alten Bahnhof von Cabra und entführt uns in die Welt der Eisenbahn und in die Kultur des Olivenöls. Alles dreht sich um die „Vía Verde del Aceite“, eine stillgelegte Bahnstrecke, die zu einem Rad- und Wanderweg ausgebaut wurde.

## ■ MUSEO DEL ACEITE DE OLIVA HECOLIVA

Vado del Moro, 2 – Cabra. Tel. 957 521 771

[hecoliva@hecoliva.com](mailto:hecoliva@hecoliva.com)

[www.hecoliva.com](http://www.hecoliva.com) 

Dieses aus drei Räumen bestehende Museum befindet sich in einem Gebäude aus dem 19. Jahrhundert. Im ersten Raum sind nachgebaute Amphoren, in denen die Römer vor über zweitausend Jahren das Olivenöl aus Andalusien transportierten, sowie Fotografien der alten Fabrik ausgestellt. Der zweite Raum ist ganz den Konserven gewidmet. Hier kann man eine Sammlung aus 242 lithographierten Blechdosen der Jahre 1917 bis 1975 bewundern. Im dritten und wichtigsten Raum stehen verschiedene Mühlen und Pressen, wobei insbesondere die riesige Balkenpresse aus dem 17. Jahrhundert ins Auge sticht.

## ■ MUSEO DE LA CAMPIÑA

Parque Llano de Las Fuentes s/n – Fernán Núñez. Tel. 957 380 062

[tenenciadealcaldia@fernannunez.es](mailto:tenenciadealcaldia@fernannunez.es)

Dieses thematische Freilichtmuseum liegt in einem der Stadtparks. Das Museum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ OLIVINO: CENTRO ENOGASTRONÓMICO DE LA RUTA DEL VINO

Antigua estación de ferrocarril rehabilitada de Las Navas del Selpillar (Lucena)

Tel. 957 513 282 - 957 537 718

[turismo@aytolucena.es](mailto:turismo@aytolucena.es)

Das Gebäude verfügt über mehrere Räume, in denen die Besucher auf unterhaltsame Weise über die Umgebung, die Gastronomie und die traditionelle Landwirtschaft informiert werden. Die Depots des alten Bahnhofs sind heute ein Filmvorführraum, während man draußen in einem mit einer Pergola überdachten Bereich Interessantes über Olivenbäume erfahren kann. Außerdem gibt es eine Taverne, in der Erzeugnisse der Region verkostet werden können, Büroräume, einen Empfangsraum, eine Aussichtsplattform am Fuß des Olivenhains und einen Parkplatz. Das Museum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ MUSEO DEL VINO MEMORIA DEL PEDRO XIMÉNEZ

Ctra. Córdoba-Málaga, km 435 - Montemayor

Tel. 957 384 582 – 663 705 871

[museodelvino@montemayor.es](mailto:museodelvino@montemayor.es)

[memoriasdelpedroximenez.wordpress.com](http://memoriasdelpedroximenez.wordpress.com) 

Die Weinkooperative San Acacio, Produktionszentrum des Weißweins „Pedro Ximénez“ in Montemayor, ist in ein Freizeitzentrum und Museum umgewandelt worden. Entstanden ist eine wahre Hommage an jene Generationen, die seit jeher einen der besten Weißweine der Welt hergestellt haben. Das Info-Zentrum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ ALMAZARA Y MUSEO DEL ACEITE JUAN COLÍN

Carretera Montilla-Nueva Carteya, km 4,5 - Montilla

Tel. 957 650 888 - 620 796 647

[aceitesbellido@hotmail.com](mailto:aceitesbellido@hotmail.com)

[www.museodelaceitedeolivavirgenjuanocolin.blogspot.com.es](http://www.museodelaceitedeolivavirgenjuanocolin.blogspot.com.es)

Im Herzen Andalusiens befindet sich die Mühle von Juan Colín, ein Anwesen, auf dem Oliven angebaut und extra natives Olivenöl produziert wird. Das Museum beherbergt historische Gegenstände, die der Ölgewinnung dienten. Hierzu zählen sogar alte Mahlanlagen.

## ■ CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO Y VINO ENVIDARTE

Avda. José Padillo Delgado, junto a las Naves Municipales-Montilla

Tel. 957 655 141

[turismo@montilla.es](mailto:turismo@montilla.es)



Envidarte befindet sich auf einem ehemaligen Industriegelände und soll als Anlaufstelle für ambitionierte Winzer dienen. Dauerausstellungen über die Weinkultur werden mit temporären Ausstellungen zu verschiedenen Themen kombiniert. Das Info-Zentrum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ MUSEO DEL MOSTO CASTILLO DE MORILES

C/ 28 de Febrero, s/n -Moriles

Tel. 957 537 783 - 615 626 949

[info@castillodemoriles.com](mailto:info@castillodemoriles.com)

[www.castillodemoriles.com](http://www.castillodemoriles.com)  

Im Museum wird erklärt, wie der Traubenmost früher gewonnen und weiterverarbeitet wurde. Darüber hinaus können traditionelle Gerichte wie Traubensirup oder Traubengrütze verkostet werden, die hervorragend schmecken und in der Gegend sehr beliebt sind.





## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN LAGAR DE VIDA

Ctra. Moriles- Aguilar, km 1 - Moriles. Tel. 957 537 000  
[info@moriles.es](mailto:info@moriles.es)

In der Kelterei „Lagar de Vida“ wird die Beziehung zwischen Moriles und dem Wein erläutert. Außerdem befindet sich hier die Dauerinstallation „Planeta Vino“. Webcams berichten in Echtzeit, was gerade in den Gebieten von acht Herkunftsbezeichnungen aus aller Welt geschieht. Das Museum ist Teil des Plans zur Belebung des Tourismus entlang der Weinroute Montilla-Moriles.

## ■ JARDÍN MICOLÓGICO Y CENTRO ANDALUZ DE MICOLOGÍA " LA TRUFA"


Ctra. CO-8211 (De A-339 A Fuente Alhama por Zagrilla Baja y el Esparragal) , km 7,25. Aldea de Zagrilla (Priego de Córdoba)  
Tel. 671 599 562

[jmicologico.latrufa.cma@juntadeandalucia.es](mailto:jmicologico.latrufa.cma@juntadeandalucia.es)

Dies ist nicht nur der einzige Garten in ganz Andalusien, sondern zurzeit sogar in ganz Europa, der sich ganz auf Pilze und Trüffel konzentriert. Hier wachsen in einer Nachbildung der acht wichtigsten Ökosysteme Andalusiens eine Vielfalt von Pilzen auf vollkommen natürliche Art und Weise wie in einer Art Baumschule. Darüber hinaus können in einer Ausstellung riesige Pilzskulpturen bewundert werden. Das andalusische Zentrum für Pilzkunde ist ebenfalls in diesem großen Garten angesiedelt, wo in einem Ausstellungsraum mit moderner Museumstechnik über die wichtigsten Pilzarten Andalusiens informiert wird.


## ■ MUSEO DE LA ALMENDRA FRANCISCO MORALES

Ctra. Camponubes, s/n - Zamoranos (Priego de Córdoba). Tel. 957 556 006  
[museo@almendrasfmorales.com](mailto:museo@almendrasfmorales.com)

[www.museodelaalmendra.com](http://www.museodelaalmendra.com)  

Seit 1910 verbreitet die Familie Morales einige der über 100 spanischen Mandelarten. Dieses Museum ist eine Hommage an eine wahrhaftige Familiensaga. Darüber hinaus ist hier viel über Mandeln, ihre Geschichte, ihren Anbau und ihre herausragenden Eigenschaften zu erfahren. Im Hauptraum des Museums kann eine fantastische Sammlung alter, noch voll einsatzfähiger Geräte zur Verarbeitung von Mandeln bewundert werden.

## ■ CASA MUSEO DEL JAMÓN

Jamones Rute  
C/Virgen de la Cabeza, 5- Rute. Tel. 957 539 227  
[www.jamonesrute.com](http://www.jamonesrute.com) 

In der Ausstellung sind traditionelle Schlachtwerkzeuge und eine Sammlung alter Gewürzdosen zu sehen. Außerdem werden die Besucher über die Geschichte der traditionellen Schinken- und Wurstherstellung informiert.

## ■ EXPOSICIÓN DE CHOCOLATE DE GALLEROS ARTESANOS

Ctra. Lucena/Rute km 19 - Rute. Tel. 957 538 072  
[www.gallerosartesanos.com](http://www.gallerosartesanos.com)



Galleros Artesanos aus Rute zeigt Spaniens größte Krippenlandschaft aus Schokolade. Die Landschaft stellt Straßen und Tempel des Heiligen Landes sowie Personen und Alltagsszenen dar. Jedes Jahr bauen die Schokoladenmeister eine neue Krippe mit den repräsentativsten Bauten der wichtigsten andalusischen Städte. Eine weitere Attraktion, die man beim Besuch von Galleros Artesanos nicht verpassen sollte, ist das Schokoladenfigurenkabinett, in welchem unter anderem Mitglieder des spanischen Königshauses dargestellt sind. Außerdem kann man das Hexenhaus von Hänsel und Gretel bewundern, das Halloween-Schloss, den Ort El Rocio, den Monte del Cabezo mit der Jungfrau Virgen de La Cabeza und seit kurzem auch Sponge Bob höchstpersönlich.

## ■ MUSEO DEL AÑÍS

Destilerías Duende  
Paseo Fresno, 2- Rute . Tel. 957 538 143  
[info@destileriasduende.com](http://info@destileriasduende.com) / [www.destileriasduende.com](http://www.destileriasduende.com)

Zu sehen sind die Destillierkolben aus Kupfer, in denen auch heute noch Anis hergestellt wird, sowie der Maischeraum mit einer Sammlung glasierter Tonkrüge, in denen verschiedene Früchte, Kräuter und Samen gelagert werden. Der Ausstellungsraum „Sala de la Mujer“ konzentriert sich auf große weibliche Persönlichkeiten wie Sängerinnen und Stierkämpferinnen, die bei der Vermarktung der verschiedenen Anisprodukte eine Rolle spielen.

## ■ MUSEO DEL MANTECADO

C/Málaga, 32 – Rute. Tel. 957 532 845  
[www.laflorederute.es](http://www.laflorederute.es)  

Machen Sie einen Abstecher in die Vergangenheit und besuchen Sie eine alte Schmalzgebäckfabrik. Bewundern Sie Utensilien, historische Maschinen und Kurioses wie die Autogramme berühmter Schmalzgebäckfreunde wie Rafael Alberti oder Camilo José Cela. Im Museum befindet sich außerdem eine Dauerausstellung namens „Andalusien aus Zucker und Schokolade“, wo berühmte andalusische Denkmäler und Persönlichkeiten, die vollständig aus Zucker und Schokolade bestehen, zu bewundern sind. Hierzu zählen das Disney-Schloss oder der Petersdom, aber auch lebensechte Figuren, wie die der Herzogin von Alba oder von Malern wie Picasso oder Dalí, und Bilder wie „Guernica“ von Picasso. Es handelt sich um die größte Ausstellung von „Zuckerkunstwerken“ in ganz Andalusien.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA DEHESA

C/ Pozoblanco 3 -Villanueva de Córdoba  
Tel. 957 120 603  
[turismo@villanuevadecordoba.com](mailto:turismo@villanuevadecordoba.com)  
[www.villanuevadecordoba.com](http://www.villanuevadecordoba.com)

Das Info-Zentrum befindet sich in einem typischen Haus aus dem 19. Jahrhundert und bietet eine interaktive Übersicht über die Geschichte, das Ökosystem und die Nutzung des von Korkeichen bewachsenen Weidlands.



**FASSHERSTELLER**  
(WEINROUTE MONTILLA-MORILES)

## ■ TONELERÍA DEL SUR

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 110 -Montilla  
Tel. 957 655 796 - 957 651 087  
[info@toneleriadelsur.com](mailto:info@toneleriadelsur.com)  
[www.toneleriadelsur.com](http://www.toneleriadelsur.com)

## ■ TONELERÍA MANUEL CABELLO M.

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 112 -Montilla  
Tel. 957 656 080 - 957 652 743  
[info@toneleriamanuelcabello.com](mailto:info@toneleriamanuelcabello.com)  
[www.toneleriamanuelcabello.com](http://www.toneleriamanuelcabello.com)





# granada

## GRANADA

Die abwechslungsreiche Küche Granadas verdanken wir sowohl dem immensen kulturellen Erbe der Region als auch den **geografischen Besonderheiten Granadas und seinem hervorragenden Klima**. Während der Landkreis Vega vor allem **Gemüse und Hülsenfrüchte** wie den berühmten **Spargel aus Huétor Tájar** beisteuert, der sich für Salate und kalte Suppen eignet, trotz man den niedrigen Temperaturen im **Landesinneren** mit deftigen **Eintöpfen**, zu deren Zutaten Fleisch wie das **exquisite Lammfleisch aus Segura** gehören. Die Alpujarra mit ihren vielen Erzeugnissen aus **Schweinefleisch** (darunter der Schinken **Jamón de Trevélez** als Vorzeigeprodukt par excellence) bildet einen scharfen Kontrast zur Küche der **Costa Tropical** mit ihrem **frischen Fisch** und den tropischen Früchten, allen voran die **Cherimoya**, die sogar über eine eigene Herkunftsbezeichnung verfügt. Eine ganz besondere Note verleiht den Gerichten der äußerst geschätzte ökologische **Kaviar aus Riofrío**, der einzige spanische Kaviar mit Öko-Zertifikat.

Zwei der **ausgezeichneten Olivenöle** der Provinz verfügen über Herkunftsbezeichnungen („**Montes de Granada**“ und „**Poniente de Granada**“). Diese werden für **Gerichte** wie Saubohnen mit Schinken (**SIEHE REZEPTE S. 267**), Arme-Leute-Kartoffeln, Remojón Granadino (**SIEHE REZEPTE, S. 269**), Choto Al Ajillo und dem deftigen **Plato Alpujarreño** verwendet, das zumeist aus Lende aus dem Tonkrug (**SIEHE REZEPTE S. 277**), Wurst, Arme-Leute-Kartoffeln mit Spiegeleiern, Blutwurst und Rohschinken besteht. All diese Gerichte können bestens mit einem der **Qualitäts- oder Regionalweine**, die in der Provinz Granada produziert werden, begleitet werden. Einen besonderen Platz unter den Süßspeisen nehmen die in **Klöstern hergestellten Backwaren** sowie die **auf die Tradition der Mauren zurückgehenden Gaumenfreuden** ein, darunter der exquisite „**Honig aus Granada**“ (DOP).

Die **Tapas** sind eines der Markenzeichen der Gastronomie Granadas. Wenn man ein Erfrischungsgetränk, ein Bier oder ein Glas Wein bestellt, gibt es **kostenlose Tapas** dazu. Sie sind ein **getreues Abbild** der kulinarischen Spezialitäten der Gegend, angefangen

bei **Arme-Leute-Kartoffeln** über gebratene Auberginen mit Honig, frittierten Fisch, Tortilla Sacromonte bis hin zu kleinen Schüsseln mit leckeren **Eintöpfen** und natürlich den berühmten Rohschinken. Normalerweise wählt der Wirt selbst die Tapa aus, was vom Gast akzeptiert wird. In einigen Bars **gibt es jedoch auch eine Karte mit den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten**. Auf dem im Zentrum von Granada gelegenen **Mercado San Agustín Gourmet** werden Tapas für jeden Geschmack angeboten.

### || WURST UND KÄSE

El Valle de Zalabí, das in der Gegend von Guadix und El Marquesado liegt, beherbergt einige der renommiertesten Schweinezuchtbetriebe des gesamten Landkreises. Die Tiere liefern die Grundlage für **Wurstprodukte**, die wiederum für Tortas de Pringue oder den typischen Schlachttopf verwendet werden. Dazu gehören verschiedene Paprikawurstsorten, Blutwurst, Salami-Hartwurst, Lende im Tonkrug, Lachsschinken... In der **Hochebene** werden einige Teile vom Schwein mariniert (fast immer Lenden und Rippen), um sie länger haltbar zu machen. Sie werden in Tonkrügen namens „**orza**“ gelagert, worauf der Name mehrerer Gerichte zurückgeht, z. B. „**Lomo en Orza**“ (**LENDE IM TONKRUG, SIEHE REZEPTE S. 277**), und als Beilage werden normalerweise Pommes frites oder auch ein Salat gereicht.





■ Saubohnen mit Schinken.

Das aus Schweinefleisch hergestellte Vorzeigeprodukt par excellence ist jedoch der Rohschinken **Jamón de Trevélez**, der über eine geografisch geschützte Angabe verfügt und den bereits **Eugenia de Montijo**, die berühmte aus Granada stammende Ehefrau Napoleons III., in die Mahlzeiten am französischen Kaiserhof integrierte. Der Schinken wird im **höchstgelegenen Dorf Spaniens** gereift – am Fuße des Mulhacén auf 1476 m. Die aus dem Gebirge kommenden Winde sorgen für ein **besonderes Mikroklima**, das ideale Bedingungen für das Trocknen und Reifen des Schinkens bietet. Darüber hinaus wird der Schinken kaum gesalzen, wodurch er einen sehr **milden**, angenehmen Geschmack hat und für Gerichte wie **Saubohnen mit Schinken** (**SIEHE REZEPTE S. 267**), den Plato Alpujarreño oder die **Forellen aus Láujar** (gegrillt und mit Rohschinken als Beilage) (**SIEHE REZEPTE S. 273**) unverzichtbar.

Für die geografisch geschützte Angabe (IRG) kommen nur Schweine der Rassen Landrace, Large-White und Duroc-Jersey oder Kreuzungen zwischen diesen Rassen in Frage. Die Schinken müssen in natürlicher Umgebung ab einer Höhe von 1200 m bei bestimmter Temperatur und Luftfeuchtigkeit gereift werden. Folgende **Orte** können die IRG in Anspruch nehmen: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubiñón, Capileira und Bérchules. In der Alpujarra gibt es mehrere Schinkenproduzenten wie **Secaderos de Jamones Vallejo und González Ortiz**, die beide in Trevélez ansässig sind und verschiedene Aktivitäten und Besichtigungen organisieren (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 151**).

Im Zusammenhang mit Fleisch ist zudem das Lammfleisch oder **Cordero Segureño** (**SIEHE REZEPTE S. 275**), das aus den Gebirgswäldern der Sierra de Segura und der Sierra de la Sagra stammt, besonders hervorzuheben. Das Fleisch ist zart, rosa und saftig und wird wegen seiner hohen Qualität und des geringen Grasgeschmacks sehr geschätzt. Das Fleisch verfügt über eine **geografisch geschützte Angabe** und wird zumeist gegrillt und gebraten und zum Beispiel für das Gericht ‚Cordero al Ajo Cabañil‘ verwendet, das für das Hochland der Provinz Granada typisch ist. Weiterführende Informationen bietet das **Info-Zentrum über das Lamm aus der Región Segura** in Huéscar (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 148**).

### Wasser aus Lanjarón

*In Lanjarón, einem Ort, dessen Einwohner zu den langlebigsten der Welt zählen, ist eines der wichtigsten Abfallunternehmen Spaniens angesiedelt. Hier wird Hochgebirgswasser von hoher Reinheit und geringer Mineralisierung mit und ohne Kohlensäure abgefüllt, das zum Verzehr und für die Zubereitung von Babynahrung geeignet ist. Direkt im Ort befindet sich das **Wassermuseum** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 149**).*



■ Lamm aus Segura.

In der Provinz Granada werden viele unterschiedliche, qualitativ hochwertige Käsesorten in Handwerkstradition aus Schafsmilch (wie in La Calahorra), roher Ziegenmilch oder aus einer Mischung von Ziegen- und Kuhmilch hergestellt. Die **Alpujarra** ist eine Gegend, in der die Käseproduktion eine lange Tradition hat, da alle Menschen, die ein paar Tiere besaßen, diesen für ihren Eigenbedarf herstellten. In **Válor, Cástaras und Murtas** haben die Käseerzeuger immer darauf geachtet, was die in dieser Gegend hergestellten Käsesorten aus Ziegen- und Schafsmilch ausmacht: sie werden in Handarbeit ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt und haben einen ganz eigenen Geschmack.

Im Westen der Provinz Granada wird für die Käseherstellung die Milch der **einheimischen Ziegenrasse „Cabra murciano-granadina“** verwendet, die hier gezüchtet wird. Die verschiedenen Käsesorten haben aufgrund der vielen Auszeichnungen auf Landesebene ein hohes Prestige. Dies gilt für die Erzeugnisse der **Quesería Cortijo El Aserradero** in Alhama de Granada (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 151**). Bei einem **Besuch** dieser Käserei kann man ebenfalls die Ziegen der Rasse „Cabra murciano-granadina“ dieses Betriebs begutachten. Den Besuchern wird die Herstellung erklärt und danach können sie die verschiedenen Käsesorten verkosten.

### STÖRKAVIAR AUS RIOFRÍO

Riofrío, ein kleiner Ort in der Nähe von Loja, ist in den letzten Jahren zu einem wichtigen Bezugspunkt der Gastronomie in der Provinz Granada geworden und die hiesigen Restaurants zu einem Treffpunkt für Gourmets. Schuld daran ist der weltweit erste ökologisch zertifizierte Kaviar, den die **Fischfarm Riofrío** seit 2001 vermarktet, und der ein Vorzeigeprodukt für die ökologische Herstellung in Fischzuchtbetrieben geworden ist. Riofrío stellt übrigens alle Produkte auf rein ökologische Weise her. Das Angebot reicht von **Forelle und Stör** (frisch, tiefgefroren oder heiß geräuchert) bis zu **Cremesuppen und Aufstrichen** oder



■ Kaviar aus Riofrío ist der erste ökologisch zertifizierte Kaviar der Welt.



■ Kaviarwürfel.

den **leckeren Kaviarwürfeln**, eine weitere Form dieses exklusiven, authentischen Kaviars, der als Cocktail, in einem kleinen Glas oder als Spieß genossen werden kann.

Diese Fischfarm wurde 1958 von **zwei Unternehmern** aus Nordspanien gegründet, die in ihrer Heimat Navarra eine der ersten Fischfarmen in ganz Spanien eröffnet hatten. **Ihnen ist die größte Störzucht der Welt gelungen**, etwa 400.000 Exemplare des vom Aussterben bedrohten *Acipenser nacarii*, dessen Weibchen etwa 16 Jahre Brutzeit benötigen – doppelt so lange wie es bei den meisten handelsüblichen Kaviaren der Fall ist. Zu den **Agrotourismusaktivitäten** des Unternehmens (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 151**) gehören Besuche der Aufzuchtbecken von Forellen und Stören, eine **Kaviar-Degustation** sowie **ganz besondere Aktivitäten** wie beispielsweise die Auswahl eines Störweibchens direkt aus dem Becken zur eigenen Gewinnung des Kaviars durch den Besucher persönlich.

## || 🐟🍌 FISCH UND SUBTROPISCHE FRÜCHTE

Die **Costa Tropical von Granada** ist für ihre kulinarische Tradition, vor allem für raffiniert zubereitete Gerichte mit Fisch und Schalentieren direkt aus dem Meer bekannt. Die innovative Küche macht sich aber auch den Reichtum an subtropischen Früchten zunutze, die unter anderem in Orten wie Salobreña, Motril und Almuñécar angebaut werden. Bei diesem Reichtum der Natur findet man an der Costa Tropical **Gerichte, die sich doch sehr vom Angebot im Rest des Landes unterscheiden**: Garnelen mit Mangosalat, Cherimoya-Kuchen, gebackene Hühnerbrust mit Avocadoblättern, „Cazuela Mohina“, Fischsuppe, Kartoffeln mit Dornhai und noch vieles weiteres mehr. Die typische Fischpfanne und die gegrillten Meeresfrüchte dürfen selbstverständlich auch nicht fehlen.

Von außergewöhnlicher Qualität sind **Krebse mit Reis nach Seemannsart**, weiße Garnelen und die **Garnelen von Motril**, die nur an der Küste der Provinz Granada zu finden und bei den Restaurants wegen ihres zarten Fleisches und ihres seltenen Vorkommens sehr begehrt sind. Besonders schmackhafte Fische sind die **Gemeine Meerbrasse, die Geißbrasse, die Dorade oder der Wolfsbarsch** sowie weitere, eher unbekanntere Exemplare wie **der Gabeldorsch, der Drachenkopf,**



|| Reis mit Meeresfrüchten.



|| Subtropische Früchte aus Granada.

**die Muräne und der Rochen** – Letztgenannter wird für Gerichte wie geschmorter Rochen aus Motril oder Rochen mit Salobreña-Zitrone verwendet. Große Feste am Strand, bei denen Sardinen gegrillt werden („Moraga“), und über dem Feuer gegrillte Sardinespieße sind zwei weitere Spezialitäten der Küste Granadas.

Die Küste der Provinz Granada ist mit ihrem tropischen Mikroklima besonders für den Anbau von Südfrüchten wie der **Cherimoya** geeignet, deren **Herkunftsbezeichnung** sich auch auf die Küste der Provinz Málaga erstreckt: Cherimoya von der Costa Tropical in Granada/Málaga. Außerdem werden **Mangos, Mispeln, Guajaven und Avocados angebaut** und für Gerichte wie den Mangosalat mit Garnelen, das exquisit-exotische Cherimoya-Eis mit Heidelbeer-Coulis, den Cherimoya-Kuchen oder für ein erfrischendes Sorbet verwendet.

Durch die neue **Initiative der Stadt Almuñécar für subtropische Kulturen** konnten Forschungsprojekte und die Entwicklung neuer Obstsorten gefördert werden. Aus diesem Grund entstand „El Zahori“ (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146**), ein Experimentier-Landgut, auf dem bereits verschiedene Mango-, Avocado-, Cherimoya- und Litschisorten angebaut werden. Das Landgut hat sich in eine weitere Attraktion der Stadt Almuñécar verwandelt, wobei die Touristen es im Geländewagen oder auch zu Fuß besuchen und dabei die subtropischen Früchte bestaunen und probieren können. Das in Almuñécar gelegene Landgut **Finca el Pintero** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146**) bietet gegen Reservierung einen Tag im Freien mit Weinprobe, Tapas und natürlich den hier wachsenden Früchten an. In **La Herradura** (Almuñécar) liegt das Landgut **Finca San Ramón** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146**), wo Führungen zu den Plantagen und die Verkostung von frisch geernteten Früchten angeboten werden.

## || 🍷🍌 OBST- UND GEMÜSEANBAU IN GRANADA

Neben den subtropischen Früchten der Küste wächst im Hinterland und auf den Flussebenen von Granada Obst und Gemüse von herausragender Qualität, das für diese Breitengrade etwas typischer ist. Besondere Erwähnung verdient der **Spargel aus Huétor Tájar**, der über eine eigene **geografisch geschützte Angabe** verfügt. Er hat eine grünlich-violette Färbung und wuchs ursprünglich wild im Unterholz an den Ufern des Río Genil. Außer in Huétor-Tájar wird er noch in Loja,



|| Spargel aus Huétor Tájar.





■ Olla de San Antón – einer der typischen Eintöpfe der Provinz Granada.



■ Fenchel Eintopf.

Salar, Villanueva de Mesía, Moraleda de Zafayona und Íllora angebaut und frisch oder als Konserve verkauft. Er kann gegrillt oder gekocht werden oder auch als Zutat von Rührei genossen werden. Im Gebiet von Guadix und El Marquesado sind Früchte wie die **Kirschen aus Torre-Cardela** und die **Pfirsiche aus Fonelas und Purullena** besonders **erwähnenswert**. Im letztgenannten Ort gibt es sogar ein Pfirsich-Fest. Die Früchte werden zu leckeren Desserts wie den pochierte Pfirsiche mit Zitrone verarbeitet. Im Lecrín-Tal wachsen besonders viele **Orangen und Zitronen**.

Die **jungen Saubohnen** werden neben **Auberginen und Artischocken** besonders häufig auf den Feldern der Provinz Granada angebaut. Die Saubohnen sind sehr schmackhaft und einfach zuzubereiten, etwa als **Saubohnen mit Schinken** (eine für die ganze Provinz typische Tapa) (SIEHE REZEPTE S. 267), als Grüne-Bohnen-Eintopf à la Granadina (mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Artischocken), als **Omelette-Zutat** wie in Atarfe oder nicht zuletzt als **trockene Bohnen**, die man in Churriana de la Vega verzehrt. Die **Arme-Leute-Kartoffeln** mit Ei und gebratenem Paprika kommen in Granada ebenfalls sehr häufig auf den Tisch und sind zu jeder Jahreszeit eine hervorragende Beilage. Im **Westen der Provinz** werden sehr lecker Gerichte mit landwirtschaftlichen Produkten zubereitet, etwa Ajoblanco mit Blutwurst, Sommer-Ratatouille, beide typisch für Moraleda de Zafayona, oder auch die für Alhama de Granada typischen **Pilzgerichte**.

Das **Getreide**, das auf weitläufigen Feldern der Provinz angebaut wird, spielt in der Küche der Provinz Granada eine große Rolle. Zu den beliebtesten Rezepten zählen die **„Migas“**, die „Hormigos“ (Zutaten: Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Wasser, Salz, Mehl, Bohnen und Paprikawurst oder Kabeljau), die **„Andrajos“** (Unterschied zu den beiden erstgenannten Gerichten: der verwendete Farbstoff sowie Hasen- und Kaninchenfleisch) (SIEHE REZEPTE S. 278), **Nudeln**, **„Gurulllos“** (Masse aus Mehl und Wasser in Form von Reiskörnern), **„Tarbinas“** („Gachas“ mit Anis und frittierten Brotwürfeln) oder **„Gachas“**. Sie können mit vielfältigen Produkten und Gerichten wie Hasen- und Kaninchenfleisch mit Knoblauch, Weintrauben, Honig, Tomaten und Paprika, Kartoffeln oder Paprika genossen werden.

Bei all diesen Gerichten aus der Provinz Granada ist ein Bestandteil absolut unverzichtbar: das **Olivenöl** mit seinen unglaublich vielfältigen Geschmacksrichtungen. Die Landschaft Granadas ist in weiten Teilen von Olivenhainen geprägt, wobei fast alle Olivenöle der Provinz können

die beiden **Herkunftsbezeichnungen (DOP)** für sich in Anspruch nehmen. Die DOP **„Poniente de Granada“** dient als Bezeichnung für ein extra natives Olivenöl mit den Aromen und dem Geschmack nach frischen und reifen Früchten, das aus verschiedenen traditionsreichen Oliven der Gegend hergestellt wird. Die DOP **„Montes de Granada“** umfasst die größte Ausdehnung an Olivenhainen in der Provinz mit Gemeinden der Landkreise Montes Orientales, Guadix, Vega de Granada und des Hochlands. Zum touristischen Angebot **rund um das Olivenöl** gehören Besuche in Ölmühlen (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146) und Museen (SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 148) wie das Olivenöl-Museum in Vélez de Benaudalla, das **Zentrum für aktiven „Olivenöl-Tourismus“** Iznaliva in Iznalloz oder das **Museum der Ölmühle Paulenca** in der Nähe von Guadix.

## WEINE UND SPIRITUOSEN

Gerade in letzter Zeit werden in der Provinz Granada **Qualitätsweine** hergestellt, die auf dem Markt sehr erfolgreich sind. Weinhersteller etwa aus Gebiet der **Alpujarra** vertreiben einige der besten Weine Andalusiens. Dieser Erfolg fußt auf der Einführung neuer Techniken zur Weinherstellung, der Wiederentdeckung einheimischer Rebsorten wie der Vigiriega und auf den besonderen **geografischen Merkmalen der Provinz**, wo Weinberge in großer Höhe anzutreffen sind, die einem höchst unterschiedlichen Klima ausgesetzt sind. Das Ergebnis sind **Weine mit ausgeprägtem Charakter**, die durch vier Herkunftsbezeichnungen (DOP) geschützt werden: DOP Qualitätsweine ‚Granada‘ und die g.g.A. Regionalweine ‚Altiplano de Sierra Nevada‘, ‚Cumbres del Guadalfeo‘ und ‚Laderas del Genil‘. Der **Weintourismus-Boom** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 147) hat dazu geführt, dass zahlreiche Weingüter ihre Anlagen renoviert und ein Angebot für interessierte Besucher aufgestellt haben. Hierzu zählen **Weinproben**,



■ Pampaneira in der Alpujarra.

### Bier aus traditioneller Erzeugung

Seit 1925 wird in Granada Bier der Marke **Alhambra** gebraut, das von den Tapas in den Bars der ganzen Provinz nicht wegzudenken ist. Weniger bekannt ist die erstklassige Marke **Mammoth**, die ihr Bier in **Padul** nach traditionellen Methoden braut. Die Brauerei kann besichtigt werden, inklusive Bierverkostung (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 148).

Führungen, Konzerte usw. Außerdem gibt es sehenswerte Museen wie das **Zentrum für Wein aus der Alpujarra** in Torvizcón (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 150) oder das **Informationszentrum für Wein in Huétor Vega** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 148).

Granada bietet eine große Auswahl an Spirituosen. Mit den Schlehen in der Sierra Nevada wird in Monachil der köstliche **Pacharán Espino Negro** nach ökologischen Kriterien hergestellt. Im Hochland werden nach alter Tradition Liköre wie die „Mistela“ oder der „Chumichurri“ hergestellt. Mit der Melasse des Zuckerrohrs, mit dessen Anbau die Mauren im 10. Jahrhundert in der Provinz begannen, stellt das Familienunternehmen **Ron Montero** aus Motril an der Costa Tropical seit über einem halben Jahrhundert hochwertige Spirituosen nach traditioneller Methode her. Eine weitere erstklassige Marke ist **Ron Mondero** aus Salobreña.

Seit über eintausend Jahren prägt das **Zuckerrohr** die Landschaft, Geschichte und Industrie der Costa Tropical. Nur wenige Menschen wissen, dass das Zuckerrohr nicht aus der Karibik stammt, wie man landläufig annimmt, sondern mit Kolumbus auf seiner zweiten Reise dorthin gebracht wurde. Er nahm es aus Spanien, genauer gesagt von der Costa Tropical mit, wo das durch die Sierra Nevada geschaffene Mikroklima für ideale Anbaubedingungen sorgt. Das Zuckerrohr ist heutzutage der neueste Gourmet-Renner der Costa Tropical, es gibt sogar spezielle **Themenrouten**, bei der die Brennerei von **Ron Montero** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 147), das **Museum für vorindustrielle Zuckerverarbeitung** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 149), das **Informationszentrum für Zuckerrohr** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 149) (alle in Motril) sowie die **Finca la Zafra** in Salobreña (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146) besucht werden können.

Und auf halber Strecke zwischen der Costa Tropical und der Sierra Nevada wird im Lecrín-Tal in der Gemeinde Padau der **Pure Malt Whisky „Embrujo de Granada“** gebrannt. Die **Destilerías Liber** (SIEHE

SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 147) stellt hier einen qualitativ hochwertigen Whisky mit Wasser aus der Sierra Nevada her. Im Gegensatz zum Scotch Whisky wird er mit Hefe, die hohen Temperaturen ausgesetzt wird, hergestellt. Er reift in amerikanischen Eichenfässern, in denen über zwanzig Jahre lang Sherry gelagert wurde, was ihm eine ganz besondere Note verleiht.

## II SÜSSSPEISEN UND HONIG

**Honig, Zucker, Mandeln und Gewürze** sind die wesentlichen Zutaten für Süßspeisen aus Granada – **der maurische Einfluss ist unverkennbar**. Allerdings erfreuen sich die Süßspeisen, die von **in Klausur lebenden Nonnen** hergestellt werden, insbesondere in der Provinzhauptstadt Granada, großer Beliebtheit. Die Spezialitäten sind so zahlreich wie die Orden und Klöster: Früchte in Sirup der Comendadoras de Santiago, das „Nasriden-Gebäck“ des Convento de la Encarnación, die Huesos de Santo von Santa Catalina, die Hojarascas von Isabel la Real usw.

Jede Region der Provinz hat außerdem ihre typischen Süßspeisen, an erster Stelle die berühmten **Piononos** (SIEHE REZEPTE S. 285), kleine Gebäckstücke, deren Name wohl auf Pius IX (Pío Nono) zurückgeht und die alleine schon einen Besuch von **Santa Fe** wert sind. In der Alpujarra kann man die Cuajados aus Murtas, das Feigenbrot aus Turón oder die Bizcochada und den eingesüßten Kürbis in Cádiar, Ugíjar und Válor probieren. Die **Hochebene** wartet mit traditionellem Gebäck aus Blätterteig, mit Ölküchlein, Pasteten mit kandiertem Kürbis oder Weinkringeln auf. In **Guadix und El Marquesado** kann man das beliebte Tocinillo de Guadix, die Leche frita und die Borrachuelos aus Campotéjar verkosten. Im **Westen der Provinz** ist der Einfluss der Mauren bei Kringeln und Huesos de Santo aus Loja sowie bei allen Süßspeisen erkennbar, die die **Klarissen** in Alhama de Granada herstellen. An der **Costa Tropical** erfreuen sich die Tarta Real aus Motril oder die Pestiños aus Vélez de Benaudalla (SIEHE REZEPTE S. 285)



II Granada bietet eine große Auswahl an Spirituosen.



II Traditionelles Gebäck aus Loja.



II Piononos aus Santa Fe.



großer Beliebtheit, während in der Sierra Nevada, Papaviejos (SIEHE REZEPTE S. 284) aus Cenes De La Vega und die Huesos de Santo aus Monachil Gaumenfreuden bereiten.

Die **Imkerei** spielt in der Provinz Granada eine wichtige Rolle. Der Beweis hierfür sind die einzigen beiden Honigsorten Spaniens mit eigener **Herkunftsbezeichnung**. Der wichtigste Umstand, der dem „**Honig aus Granada**“ seine besonderen Merkmale verleiht, ist die **reichhaltige Flora**, die in der Provinz vorherrscht, denn 70% aller Imkereien befinden sich in Naturschutzgebieten mit vielen endemischen Pflanzen. Der Honig hat eine hervorragende Qualität und eine Vielzahl von **Farben, Aromen und Düften**, von Honig, der allein aus Kastanie, Rosmarin, Thymian, Orange oder Orangenblüten, Avocado (exklusiv in dieser Gegend) und Schopf-Lavendel gewonnen wird, bis hin zu vielblütigen Sorten wie der Berghonig oder der 1000-Blüten-Honig. Ganz besonders lohnt sich ein Besuch des **Honigmuseums in Lanjarón** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 149).



### **Brot aus Alfacar**

*Ebenfalls nach traditionellen Methoden wird in Öfen aus feuerfesten Ziegeln, die mit aus der Gegend stammendem Brennholz befeuert werden, das Brot aus Alfacar gebacken, das einen besonderen und leicht rauchigen Geschmack hat. Dieses schmackhafte Brot aus dem Holzofen verfügt über eine geschützte geografische Angabe (dazu gehören die Produktionsflächen in den Gemeinden **Alfacar und Viznar**) und beliefert weite Teile des Großraums Granada. Die Zunft der Bäcker von Alfacar organisiert Besuche der **Bäckereien** und bietet **Backkurse AN** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 146).*







## LANDTOURISMUSAKTIVITÄTEN

### ■ HORNOS DE PAN DE ALFACAR

Gremio de Panaderos de Alfacar  
Tel. 958 540 824 - 600 214 092

*Individuell organisierte Besuche der Bäckereien und Backkurse für Schulen, Besucher, Gruppen, Backfahleute usw.*

### ■ FINCA EL PINERO

Almuñécar - Tel. 677 062 318

[info@fincaelpinero.com](mailto:info@fincaelpinero.com)  
[www.fincaelpinero.com](http://www.fincaelpinero.com)

*Führungen über das Landgut, auf dem subtropische Früchte angebaut werden, mit Weinproben und Mittagessen.*

### ■ FINCA EXPERIMENTAL EL ZAHORÍ

Almuñécar  
Tel. 607 912 784

*Bei dieser Führung lernt man die subtropischen Früchte, die hier angebaut werden, kennen und kann sie auch probieren: angefangen bei Avocados über Cherimoyas und Mangos bis hin zu Exoten wie Litschis oder Guajaven. Außerdem wird der Betrieb der Wetterstation erklärt, die sich auf dem Landgut befindet.*

### ■ FINCA SAN RAMÓN

La Herradura - Almuñécar  
[infofincasanramon@gmail.com](mailto:infofincasanramon@gmail.com)  
[www.fincasanramon.net](http://www.fincasanramon.net)

*Führungen durch die verschiedenen Plantagen und Verkostung subtropischer, exotischer Früchte aus frischer Ernte im Gutshaus.*

### ■ FINCA LA ZAFRA

Camino de las aguas, s/n - Salobreña  
Tel. 605 351 215

[fincalamelaza@gmail.com](mailto:fincalamelaza@gmail.com)

*Zuckerrohrplantage, die Führungen anbietet. Erklärt werden Geschichte, Ursprünge und Utensilien, inklusive Zuckerrohr- und Zuckerrohrsafverkostung.*



## ÖLMÜHLEN UND OLIVENÖLPRODUZENTEN

### ■ COOPERATIVA DE ACEITE SAN SEBASTIÁN

Puente del Ventorral, s/n - Benalúa de las Villas  
Tel. 958 390 402  
[www.sansebastiansca.org](http://www.sansebastiansca.org)

### ■ ALMAZARA QUARYAT DILLAR

Finca las Ánimas - Dílar  
Tel. 958 512 673  
[info@quaryatdillar.com](mailto:info@quaryatdillar.com)  
[www.quaryatdillar.com](http://www.quaryatdillar.com)

### ■ HEREDEROS DE FCO. ROLDÁN S.L.

Ctra. Puerto Lope, s/n - Íllora  
Tel. 958 463 046  
[info@roldanoliva.com](mailto:info@roldanoliva.com)  
[www.roldanoliva.com](http://www.roldanoliva.com)

### ■ ALMAZARA CAMPOPINEDA

Avda. de Almería, s/n - Piñar  
Tel. 958 106 262  
[comunicacion@aceitescampopineda.com](mailto:comunicacion@aceitescampopineda.com)  
[www.aceitescampopineda.com](http://www.aceitescampopineda.com)



## WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN

(MIT BESICHTIGUNGSMÖGLICHKEIT UND ÖNOTOURISMUSAKTIVITÄTEN)

### ■ BODEGAS JABALCÓN

Ctra. de Granada, km 3 - Baza  
Tel. 958 063 887  
[info@bodegasjabalcon.com](mailto:info@bodegasjabalcon.com)  
<http://www.bodegasjabalcon.com>

### ■ BODEGA PAGO DE ALMARAES

Ctra. Fonelas, km 1. Camino de Almaraes - Benalúa de Guadix  
Tel. 958 348 752 - 695 904 104  
[info@bodegaspagodealmaraes.es](mailto:info@bodegaspagodealmaraes.es)  
[www.bodegaspagodealmaraes.es](http://www.bodegaspagodealmaraes.es)

### ■ BODEGA ALQUERÍA DE MORAYMA

Carretera A - 348, km 50 - Cádiz  
Tel. 958 343 221 - 958 343 303  
[info@alqueriamorayma.com](mailto:info@alqueriamorayma.com)  
[www.alqueriamorayma.com](http://www.alqueriamorayma.com)

### ■ BODEGA ROMERO GARCÍA

Cortijo el Anchurón - Darro  
Tel. 958 277 764 - 608 457 732  
[info@anchuron.es](mailto:info@anchuron.es)  
[www.anchuron.es](http://www.anchuron.es)

### ■ BODEGA MÉNDEZ MOYA

Carretera el Pocio, km 95 - Dólar  
Tel. 958 698 018 - 629 123 399  
[www.mendezmoya.com](http://www.mendezmoya.com)

### ■ BODEGAS H. CALVENTE

C/ Viñilla 6 - Jete  
Tel. 34 958 644 179  
[info@bodegashcalvente.com](mailto:info@bodegashcalvente.com)  
[www.bodegashcalvente.com](http://www.bodegashcalvente.com)

### ■ BODEGA CORTIJO FUENTEZUELAS

Cortijo Fuentezuelas - Laroles (Nevada)  
Tel. 626 422 076  
[bodegasfuentezuelas@yahoo.es](mailto:bodegasfuentezuelas@yahoo.es)  
[www.bodegasfuentezuelas.es](http://www.bodegasfuentezuelas.es)

### ■ BODEGA CUATRO VIENTOS

Finca Cuatro Vientos S.L. - Ctra. Murtas, km 7 - Murtas  
Tel. 958 956 958 - 650 616 206  
[bodegacuatrovientos@gmail.com](mailto:bodegacuatrovientos@gmail.com)  
[www.bodegacuatrovientos.es](http://www.bodegacuatrovientos.es)

### ■ BODEGA DOMINIO BUENAVISTA

Cortijo Buenavista - Ugíjar  
Tel. 958 767 254 - 696 59 2548  
[info@dominiobuenavista.com](mailto:info@dominiobuenavista.com)  
[www.dominiobuenavista.com](http://www.dominiobuenavista.com)

### ■ BODEGA SEÑORÍO DE NEVADA

Ctra. de Cónchar, s/n - Villamena  
Tel. 958 777 092 - 958 777 062  
[reservas@senoriodenevada.es](http://reservas@senoriodenevada.es)  
[www.senoriodenevada.es](http://www.senoriodenevada.es)



## BRENNEREIEN

### ■ DESTILERÍAS LÍBER

Polígono Industrial La Paloma. Calle Mulhacén - El Padul  
Tel. 958 796 061  
[info@destileriasliber.com](mailto:info@destileriasliber.com)  
[www.destileriasliber.com](http://www.destileriasliber.com)

*Entdecken Sie vor Ort, wie ein Malt-Whisky im Süden der Sierra Nevada hergestellt wird und bewundern Sie die von einem Handwerker aus Albaicín gebauten Destillierkolben. Verkostung von Spirituosen in der Bootskantine oder in der Nähe der Brennereien.*

### ■ RON MONTERO

Carretera de la Celulosa, s/n - Motril  
Tel. 958 600 183  
[info@ronmontero.com](mailto:info@ronmontero.com)  
[www.ronmontero.com](http://www.ronmontero.com)

*Bei der Führung werden die Besucher mit den Herstellungsverfahren von Spirituosen in diesem Familienbetrieb bekannt gemacht und können die Fasslagerhalle besichtigen. Außerdem werden Weinproben und Cocktail-Kurse sowie zwei Rum-Routen mit kulturellem und gastronomischem Inhalt angeboten. Hierfür gibt es sogar eine Handy-App, die über die Homepage des Unternehmens heruntergeladen werden kann. Die Brennerei Ron Montero ist die einzige Rumbrennerei in Europa mit Besichtigungsmöglichkeit.*





## AUF TAPAS-TOUR

## ■ MERCADO SAN AGUSTÍN GOURMET

Plaza de San Agustín, s/n – Granada

Tel. 958 105 001

[info@sanagustingourmet.com](mailto:info@sanagustingourmet.com)

[www.sanagustingourmet.com](http://www.sanagustingourmet.com)  

Es befindet sich im San Agustín-Markt neben der Kathedrale. Hier hat man die Auswahl zwischen über 600 frisch hergestellten Produkten, die man entweder drinnen oder draußen auf der klimatisierten Terrasse probieren kann. Gourmet-Küche zum Marktpreis. Organisieren exklusive Weinproben und kostenlose Verkostungen.



## BRAUEREIEN

## ■ CERVEZAS MAMMOTH

Polígono Industrial «La Paloma». C/ El caballo, s/n – El Padul

Tel. 686 502 808

[info@cervezasmammoth.es](mailto:info@cervezasmammoth.es)

[www.cervezasmammoth.es](http://www.cervezasmammoth.es)  



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN MICOLÓGICO

San Sebastián, 1 - Caniles

Tel. 958 710 903

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y DIFUSIÓN DEL CORDERO SEGREÑO

Antigua Iglesia y Convento de San Francisco - Huéscar

[www.cicoshuescar.wordpress.com](http://www.cicoshuescar.wordpress.com)

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN ENOLÓGICO

Granada, 45. Edificio Huerta Cercada - Huétor Vega

Tel. 958 300 511

[www.huertorvega.es](http://www.huertorvega.es)

Sie können an einer Führung teilnehmen und haben im Rahmen einer Weinprobe die Gelegenheit, den Traubenmost aus Huétor Vega zu probieren, der in Granada sehr geschätzt wird. Ausstellung zur Geschichte des Weinbaus, visuelle Darstellung von Aromen, Verkostung plus Weinprobe an interaktiven Tischen.

## ■ CENTRO DE OLEOTURISMO ACTIVO. IZNAOLIVA

Explanada de la Estación - Iznalloz

Tel. 958 384 179

[distribucion@iznaoliva.com](mailto:distribucion@iznaoliva.com)

[www.iznaoliva.com](http://www.iznaoliva.com)  

Die Olivenöl-Kooperative Nuestra Señora de los Remedios in Iznalloz, eine der größten in der Provinz, möchte in diesem in einer alten Ölmühle untergebrachten Zentrum die Besucher über die Tradition des Olivenanbaus und das diesbezügliche Erbe informieren.

## ■ MUSEO MICOLÓGICO

Paraje del Enebral - Iznalloz

Tel. 958 346 226

Ein ehemaliges Forsthaus in El Sotillo beherbergt dieses kleine Zentrum für Pilzstudien. In den vier Räumen des Zentrums werden über 150 Pilz- und Trüffelsorten anhand von Fotografien und Modellen vorgestellt.

## ■ MUSEO DEL AGUA

Señor de la Expiración, 95 – Lanjarón

Tel. 958 770 977

[www.lanjaron.es](http://www.lanjaron.es)

Die Ausstellung erstreckt sich über verschiedene Räume mit audiovisuellen Inhalten über verschiedene Themen: Wasserwege, Wasserressourcen, Wasser im historischen Gedächtnis... Ein vierter Raum, der ganz aus Holz gebaut ist, befindet sich im äußeren Patio. Hier können die Besucher sich auf eine sinnliche Reise in die Geschichte des Lanjarón-Wassers begeben.

## ■ MUSEO DE LA MIEL

Finca Berta Wilhelmi. Camino Barrancos, s/n - Lanjarón

Tel. 958 771 196

[mieldegranada@mieldegranada.com](mailto:mieldegranada@mieldegranada.com)

[www.mieldegranada.com](http://www.mieldegranada.com) 

Das Info-Zentrum für Bienenzucht und die Erhaltung der Artenvielfalt liegt in herrlicher Natur auf der Finca Berta Wilhelmi – in Erinnerung an die Unternehmerin und Imkerin, die ab 1870 in Lanjarón ansässig war – am Rande des Nationalparks Sierra Nevada. Das Zentrum besteht aus vier didaktischen Bereichen: die beeindruckende Bienenwachspressen, die einzige ihrer Art in ganz Andalusien, der Bienenlehrpfad mit im Garten verteilten Infotafeln, die Sammlung von Bienenstöcken aus verschiedenen Epochen und schließlich das Honigmuseum, in dem man anhand der dynamischen und interaktiven Module auf unterhaltsame und partizipative Weise das Universum der Bienen kennenlernen kann.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Bajos de Turismo, Parque de los Pueblos de América - Motril

Tel. 958 838 450

[cultura@motril.es](mailto:cultura@motril.es)

[www.motril.es](http://www.motril.es)

Hier wird die komplexe und traditionsreiche Welt der Zuckerherstellung dargestellt, durch die Motril zum wahren ‚Zuckerzentrum‘ Europas geworden ist. Die Ausstellung konzentriert sich insbesondere auf die botanischen und wissenschaftlichen Aspekte des Zuckers und vor allem des Zuckerrohrs.

## ■ MUSEO PREINDUSTRIAL DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Avda. Marquesa de Esquilache, 4 - Motril

Tel. 958 822 206

[museodelazucar@motril.es](mailto:museodelazucar@motril.es)

[www.motril.es](http://www.motril.es)

Auf den Ruinen der alten Zuckerrohranlage La Palma aus dem 16. Jahrhundert informiert dieses Museum über die Herstellung und den Vertrieb von Zucker zwischen dem 13. und 18. Jahrhundert. Hier können Repliken von Zuckermühlen und -pressen in Originalgröße sowie die Räume zum Kochen und Auskristallisieren der Zuckerhüte besichtigt werden. Im Museum ist die älteste Zuckermühle in Europa zu bestaunen, und auch die Utensiliensammlung ist wirklich einzigartig.





## ■ CENTRO TEMÁTICO DEL VINO

Bodega Cuatro Vientos  
Finca Cuatro Vientos S.L. - Ctra. Murtas, km 7- Murtas  
Tel. 958 956 958 - 650 616 206  
[bodegacuatrovientos@gmail.com](mailto:bodegacuatrovientos@gmail.com)  
[www.bodegacuatrovientos.es](http://www.bodegacuatrovientos.es) 

Das Themenzentrum der Weinkellerei Bodega Cuatro Viento hat sich zu einem Vorzeigeprojekt des Weintourismus in der Region entwickelt. Die Besucher begeben sich in die wunderbare Welt des Weins ‚La Contraviesa‘. Der Besuch läuft wie folgt ab: Raum mit Weinprobe (und Einstiegsfilm), Weinmuseum der Contraviesa, alte Weinkellerei, Multimedia-Präsentation ‚Die Seele der Bodega‘, Mazerationsanlage, Rebengarten und Dresch-Museum. Der Besuch endet mit einer Verkostung der Weine.



## ■ MUSEO DE LA ALMAZARA DE LAS LAERILLAS

Canalón – Nigüelas  
Tel. 958 777 636  
Das Museum ist in fünf Räume aufteilt, es beginnt im Patio, wo die Oliven angeliefert wurden und endet im Lager, wo das Öl in großen Tonkrügen aufbewahrt wurde. Dazwischen passiert man die kleine, einst von Tieren gezogene Ölmühle und zwei große Pressen, das Wasserbecken und die eigentliche wasserbetriebene Mühle.


## ■ MUSEO DEL ACEITE ALMAZARA DE PAULENCA

Nuestra Señora de la Paz, 40 - Paulenca (Guadix)  
Tel. 958 665 464 - 629 642 445  
[info@almazaradepaulenca.com](mailto:info@almazaradepaulenca.com)  
[www.almazaradepaulenca.com](http://www.almazaradepaulenca.com)  
Die alte Ölmühle von Paulenca stammt aus dem 18. Jahrhundert und war bis 1975 in Betrieb. Sie wurde restauriert und zu einem interaktiven Museum umgebaut, in dem die Besucher die alten Maschinen in Betrieb besichtigen können.

## ■ CENTRO TEMÁTICO DEL VINO ALPUJÁRRIDE

Finca Juan de Reyes s/n. Carretera de Haza del Lino a Murtas, km 4,1 - Torvizcón  
Tel. 622 959 500  
[www.alpujarride.com](http://www.alpujarride.com)    
Angebot: eine Reise in die Weinkultur der Provinz Granada und insbesondere der Alpujarra, mit Verkostungen, Teilnahme an der Weinlese und dem Zerstampfen der Trauben, Gastro-Workshops, in denen die leckersten Gerichte der Region gekocht werden.

## ■ MUSEO DEL ACEITE ANDALUZ

Carretera Bailén-Motril, km 186,5 - Vélez de Benaudalla  
Tel. 958 658 089-626 754 752  
[museoaceiteandaluz@gmail.com](mailto:museoaceiteandaluz@gmail.com)  
[www.museodelaceiteandaluz.com](http://www.museodelaceiteandaluz.com)  





## FISCHFARMEN

### ■ PISCIFACTORÍA LAS FUENTES

Camino de las Fuentes, s/n - Huéscar (Granada)  
Tel. 958 344 447  
[info@piscifactorialasfuentes.es](mailto:info@piscifactorialasfuentes.es)  
[www.piscifactorialasfuentes.es](http://www.piscifactorialasfuentes.es)


### ■ PISCIFACTORIA DE RIOFRÍO

Camino de la Piscifactoría nº 2 - Riofrío  
Tel. 958 322 621  
[comercial@caviarderiofrío.com](mailto:comercial@caviarderiofrío.com)  
[www.caviarderiofrío.com](http://www.caviarderiofrío.com)    
Führungen zu den Aufzuchtbecken von Forellen und Stören. Besondere Erlebnisse wie die Auswahl eines Störweibchens aus dem Becken zur eigenen Gewinnung und Verkostung des Kaviars. Gastro-Events zu bestimmten Themen.



## KÄSEREIEN

### ■ QUESERÍA CORTIJO EL ASERRADERO

Carretera Alhama Salar, km 5 - Alhama de Granada  
Tel. 649 498 647 - 680 195 539  
[lopezjimenez78@gmail.com](mailto:lopezjimenez78@gmail.com)  
[www.queseriacortijoelaserradero.com](http://www.queseriacortijoelaserradero.com) 



## TROCKENKAMMERN FÜR SCHINKEN

### ■ SECADERO DE JAMONES EL MIRADOR

Carretera de Sierra Nevada km 22,7 - Sierra Nevada  
Tel. 958 340 212  
[jmanuelcompany@hotmail.com](mailto:jmanuelcompany@hotmail.com)

### ■ LLANOS DE PAJARES, S.L.

C/Puente, s/n - Trevélez  
Tel. 958 858 758  
[info@lasoleratrevelez.com](mailto:info@lasoleratrevelez.com)  
[www.lasoleratrevelez.com](http://www.lasoleratrevelez.com)

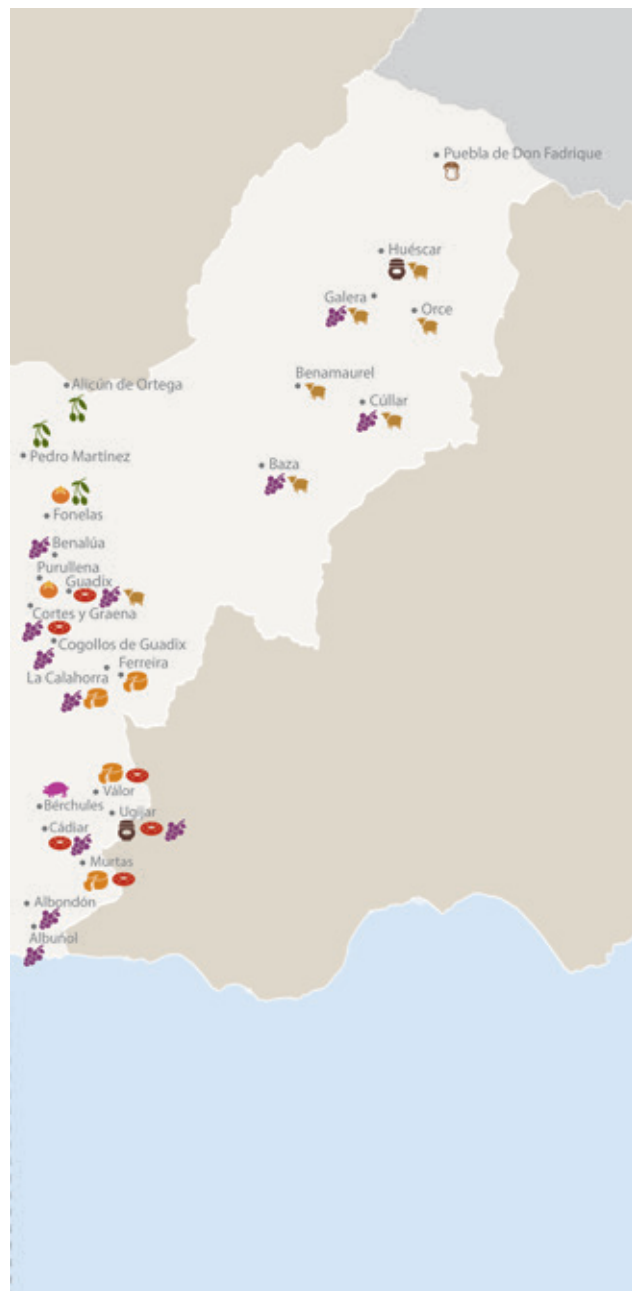
### ■ SECADERO DE JAMONES GONZÁLEZ ORTIZ

Jamones la Ruta de Trevélez  
Pista del Barrio Medio - Trevélez  
Tel. 958 858 632  
[info@jamoneslarutadetrevelez.com](mailto:info@jamoneslarutadetrevelez.com)  
[www.jamoneslarutadetrevelez.com](http://www.jamoneslarutadetrevelez.com)

### ■ SECADERO DE JAMONES VALLEJO

Haza de la iglesia, s/n - Trevélez  
Tel. 958 858 535  
[luisjorge@jamonesvallejo.com](mailto:luisjorge@jamonesvallejo.com)  
[www.jamonesvallejo.com](http://www.jamonesvallejo.com)







## HUELVA

Kennzeichnend für die Küche von Huelva ist ihre **Vielfalt**, sie steht sowohl unter dem Einfluss des **Meeres als auch der Sierra**, aber auch der kulinarischen Tradition von angrenzenden Regionen wie der Extremadura. Die Nähe **Portugals** macht sich durch einen intensiven kulturellen Austausch in Bezug auf sprachliche, gesellschaftliche und auch gastronomische Gepflogenheiten bemerkbar. Der Einfluss von Rezepten und Zutaten der portugiesischen Küche werden deutlich bei **Kabeljau nach portugiesischer Art, Reis mit Kastanien** (ein Gericht, das in den 1940er Jahren durch den Schwarzhandel mit Kastanien aus Portugal populär wurde), bei der **Kremtorte** und bei zahlreichen Desserts, deren Hauptbestandteil die **Mandel** ist.

Die **Sierra** ist für die Zucht des iberischen Schweins berühmt, das Vorzeigeprodukt par excellence ist der Rohschinken, der durch die **Ursprungsbezeichnung Jamón de Huelva** geschützt wird. Diese Delikatesse wird durch sämtliche **Wurstarten** und Köstlichkeiten vom Schwein aus frischer Schlachtung ergänzt: ‚solomillo‘ (Filet), ‚presa‘ (Vorderschulter), ‚secreto‘ (Mittelstück), ‚pluma‘ (Schulterstück). Darüber hinaus gibt es noch **Fleisch vom Wild**, **Ziegenkäse** und die leckeren **Pilze** aus der Sierra de Aracena. Und hierzu gibt es hervorragenden **Wein Ursprungsbezeichnung ‚Condado de Huelva‘**, die auch der **Essig** aus dieser Region für sich in Anspruch nehmen darf. Und zum Nachtisch gibt es nichts besseres als schmackhafte **Erdbeeren** vom Land und ein Gläschen **Alkohol Sauerkirshlikör oder einen Weinbrand** aus La Palma del Condado.

Im Inneren der Provinz herrscht die **Saisonküche** vor, sie ist einfach, natürlich und exquisit, voller Nuancen und althergebrachter Aromen und verwendet die besten Produkte vom Land, aus dem Wald und der Jagd (**Hoch- und Niederwild**). Hiermit werden exquisite **traditionelle Eintöpfe** wie Kaninchen und Rebhuhn in eigener Soße, die, **enzapatás'-Bohnen** und **den Lamm-Eintopf (SIEHE REZEPTE S. 276)**.

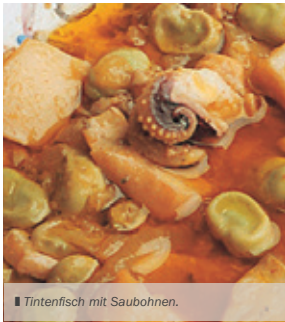
Außerdem macht sich die Küche der Provinz das reichhaltige Angebot an Fisch und Meeresfrüchten zu Nutze. Hierzu zählen die bekannten, köstlichen **weißen Garnelen aus Huelva** oder der **beliebte Tintenfisch**, der bei keiner Mahlzeit fehlen darf. Der Fisch wird meist gebraten, gegrillt, geschmort oder für einen Eintopf verwendet. Besonders häufige Arten sind Thunfisch, Seeteufel, Wolfsbarsch und Sardinen. Allein in der Auktionshalle auf Isla Cristina landen etwa 200 Tonnen Garnelen, dies sind immerhin 75 % des Umsatzes im Golf von Cádiz. Die **Konservenindustrie ist vor allem in Ayamonte und Isla Cristina** vertreten; für diese Gemeinde gilt die geschützte geografische Angaben **Makrele und Fregattenmakrele aus Andalusien**.

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Zwar sind die Schinken aus der Sierra von Huelva für ihre Qualität berühmt, dies gilt aber ebenso für den **Fisch und die Meeresfrüchte**, die täglich in den Häfen von Isla Cristina, Huelva, El Rompido (Cartaya), Ayamonte, El Terrón (Lepe) und Punta Umbria angeliefert und zu Protagonisten der heimischen Küche werden. Natürlich muss der Fisch aus diesen Häfen frisch verarbeitet werden. Am häufigsten werden Thunfisch, Sardinen, Seezunge, Bastardzunge, Seeteufel,



■ Gedünstete Nudeln mit Stumpfmuscheln, Garnelen, Venusmuscheln und roten Riesengarnelen.



■ Tintenfisch mit Saubohnen.



■ Weiße Garnele aus Huelva.

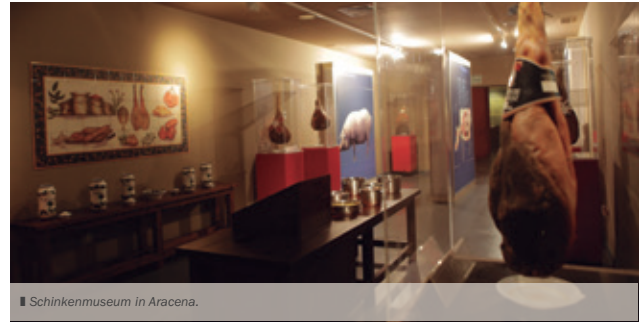
Meerbrasse und Seebarsch gebraten, gegrillt, als Haschee oder in Seemannstöpfen verarbeitet. Unbedingt probieren muss man Sardinen in Pfeffer, Wolfsbarsch in Paprika, Meerbrasse mit Zwiebeln und Thunfisch mit Tomate. Bei diesen Rezepten wird der Geschmack des Fisches mit Gewürzaromen und dem frischen Gemüse aus der nahen Huerta perfekt kombiniert.

An der Küste von Huelva gibt es zahlreiche köstliche **Schalentiere** und **Weichtiere**. Hierzu zählen Garnelen, Schwertmuscheln, Venusmuscheln, Langusten, Kronenhummel, Stumpfmuscheln und die bekannte **weiße Garnele aus Huelva**, für die das reine Weiß ihrer Glieder und der sich beim Kochen **rosa färbende Rücken** charakteristisch sind. Sie zeichnet sich durch eine **weiche Textur**, ihr Aroma und ihren **Geschmack** aus und wird in der heimischen Küche als Zutat für die Zubereitung verschiedenster Gerichte verwendet, vom **Garnelencocktail** über den **Garnelensalat** bis zur **gegrillten** oder der bekanntesten Variante: **weiße Garnelen**, die **einfach eine bestimmte Zeit** in Salzwasser gekocht werden – denn hierbei kommen ihre kulinarischen Qualitäten am besten zum Tragen.

Der in Huelva „choco“ genannte Tintenfisch ist ein weiteres Markenzeichen der hiesigen Gastronomie. Dieser Tintenfisch verleiht den Einwohnern der Hauptstadt ihren Namen: „**choqueros**“. Mit den

### **Tintenfisch aus Huelva**

*Seine Bedeutung in der Küche Huelvas lässt sich unschwer auf den Speisekarten der Bars und Restaurants der Provinz erkennen, die ihn stets in verschiedenen Variationen anbieten. Bestes Beispiel hierfür ist das traditionelle Gericht der Stadt Huelva, der **Tintenfischeintopf mit Bohnen**, bei dem gebratene Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten mit dem unverwechselbaren Aroma dieses Kopffußers, dicken Bohnen und Reis ein unvergleichliches Geschmackserlebnis ergeben. Sogar auf dem **Markt von Huelva** gibt es verschiedene Fischstände, an denen ausschließlich Tintenfisch verkauft wird und einen Verkaufstand, an dem auf Wunsch die Tintenfisch-Knödel nach Ihrem persönlichen Rezept zubereitet oder für Sie geformt werden oder Sie den Teig mit nach Hause nehmen können, um sie später selbst zu formen.*



■ Schinkenmuseum in Arcena.

oben genannten Muscheln und Meeresfrüchte wird ein **Reiseintopf** vorbereitet, wie er auch im **nahen Portugal zu finden ist**. Traditionell wird dieser Kopffüßer auch in der einfacheren Küche verwendet, und zwar zur Saison mit **frischen Bohnen**. Heute gehört dieses Gericht neben dem **gebratenen Tintenfisch und den Tintenfischbällchen** zu den absoluten Stars der Küche aus Huelva.

Die bedeutende **Konservenindustrie** an der Küste von Huelva, die vor allem in Gemeinden wie **Ayamonte und Isla Cristina** ansässig ist, stellt **hoch qualitative Konserven mit Thunfisch**, Makrele oder Fregattenmakrele, getrockneten Fischeiern oder gesalzene und gepresste Sardinen her, die häufig bei den Einheimischen auf den Mittagstisch kommen. Isla Cristina und Barbate (Cadiz) sind die größten andalusischen Produzenten von **getrocknetem und gesalzene Thunfisch**.

### ■ **SCHINKEN AUS HUELVA**

Aus dem Inneren der Provinz Huelva, der **Sierra de Arcena** stammt eines der **international bekanntesten Produkte** der spanischen Gastronomie, der **Jamón Ibérico de Bellota**, , der auf Grund seiner Qualität die **Ursprungsbezeichnung Jamón de Huelva** trägt. Auf den großen Dehesas wird das iberische Schwein gezüchtet, auf dem eine ganze Fleischindustrie aufbaut – das **Markenzeichen und die wirtschaftliche Existenzgrundlage** der Bevölkerung in den Bergen. Besonders sehenswert ist **Arcena** und sein **Schinkenmuseum (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 165)** und **Jabugo**, die Hauptstadt des Schinken und der Würste vom iberischen Schwein. Hier befinden sich zahlreiche Schlachthöfe, Räuchereien und Wurstfabriken. An den Feiertagen Anfang Dezember kann in Cumbres Mayores anlässlich des Gastro-Festivals, Saborea Cumbres Mayores' die weltweit größte **Schinkenration verkostet werden**, die aus 22 Schinken vom iberischen Schwein besteht.

Das iberische Schwein bietet unglaublich viele kulinarische Möglichkeiten. Zu den **Produkten** vom iberischen Schwein zählen ‚lomo‘ (Lende), ‚solomillo‘ (Filet), ‚secreto‘ (Mittelstück), ‚presa de patilla‘ (Vorderschulter), ‚castañetas‘ (Speicheldrüsen), die Innereien, Rippchen, Schinken aus Eichelmast, Lendenwurst und





Der Jamón Ibérico de Bellota kommt in fast der gesamten Gastronomie der Provinz zum Einsatz.

Paprikawurst in dickerem Darm. Sie werden für köstliche Tapas, Vorspeisen und erste Hauptgerichte verwendet, in Form von folgenden Gerichten: ‚migas‘ im Herbst und Winter, vor allem an regnerischen Tagen, Rührei mit grünem Spargel, ‚pisto serrano‘ und ‚Winter-Gazpacho‘. Diese Rezepte stehen für eine einfache, bescheidene Küche, in der Geschmack und Frische gegenüber Raffinesse eindeutigen Vorrang haben.

Zu den spanischen Köchen, die schon vor Jahrzehnten den Weg Richtung Avantgarde- und Autorenküche gewiesen haben, zählen u. a. **Ferrán Adriá, Juan Mari Arzak, Joan Roca, Carmen Ruscateda und Martín Berasategui**; sie haben schon früh den ‚Jamón de Huelva‘ in ihren Gerichten verwendet und gezeigt, dass er in der modernen Gourmetküche einen festen Platz hat. Heute ist es Aufgabe des **Regulierungsausschusses** der Ursprungsbezeichnung ‚Jamón de Huelva‘ dieses Vorzeigeprodukt zu **bewerben und seinen Absatz zu fördern**.. Der Ausschuss organisiert **Veranstaltungen**, bei denen man sich intensiv mit der ‚Schinkenkultur‘ auseinandersetzen kann. Angeboten werden z. B. Workshops über die Welt des Schinkens, das ‚Schneideritual‘, sensorische oder organoleptische Verkostungen – dies kann durch einen **Besuch der Dehesa oder eines Trockenkellers**, mit einem Essen in einem Restaurant, einer Übernachtung in einer



Pilze nehmen in der Küche von Huelva einen wichtigen Platz ein.



Aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Fleisch und Pilzen werden seit jeher schmackhafte Eintopfgerichte gekocht. Foto: Lamragout..

bezaubernden Umgebung oder dem Besuch eines Museums ergänzt werden. Weitere Informationen sind beim **Regulierungsausschuss** erhältlich (**SIEHE PRAKTISCHE DATEN S. 296**). Empfehlenswert ist darüber hinaus die **Jabugo-Route** (**SIEHE GASTRO-ROUTEN S. 234**), eine an **Touristen gerichtete Gastro-Initiative**, bei der Besucher einen Einblick in die Welt des iberischen Schweins erhalten, vom natürlichen Lebensraum, der Dehesa, über die Trockenkeller und -anlagen für Schinken und Wurst bis zur Verkostung der Produkte am Tisch.

## ■ EIN BESONDERES GESCHENK DER SIERRA: PILZE

Das **Juwel der Gastronomie der Sierra** ist eindeutig der Schinken. Darüber hinaus werden jedoch mit feinsten Zutaten – und viel Geduld – **Suppen und Eintöpfe** zubereitet, in den gesamte Aroma und das Wesen des Landlebens enthalten sind. Aus der Kombination von Gemüse, Wildfleisch, Lamm, Pilzen und Hülsenfrüchten entstehen großartige Gerichte und **traditionelle Eintöpfe** wie die Suppen ‚sopa de peso‘ und ‚sopa de descorchadores‘, die Schlachtbrühe ‚piñonate‘, ‚migas‘, Kartoffelbällchen, Serrano-Eintopf, ‚gañán‘-Knoblauch und der beliebte **Eintopf mit Kichererbsen aus Escacena del Campo**. Diese Kichererbse mit **geschützter geografischer Angabe** wächst auf einem als ‚barros‘ bezeichneten Lehmboden, der sie neben der Nähe zum Meer und zum Nationalpark Coto de Doñana außerordentlich zart, glatt und cremig macht.

**Pilze nehmen** in der Küche von Huelva einen wichtigen Platz ein. Die Naturschutzgebiete **Sierra de Aracena und Picos de Aroche** gehören weltweit zu den Gegenden, die sich durch einen großen Reichtum und eine immense Vielfalt an Pilzen auszeichnen. Die ersten Regenfälle des Herbstes in einem milden Klima, der Lehmboden und ein idealer Lebensraum aus mediterranen Wäldern mit Stein-, Kork- und Bergeichen begünstigen die Verbreitung von über **500 verschiedenen Arten**, die die Natur in einen bunten Teppich verwandeln. Das **Pilzesammeln** ist zu einer wahren **Touristenattraktion** geworden.

In der Sierra kann man zu jeder **Jahreszeit** Pilze finden, obwohl die wertvollsten Sorten im Herbst wachsen, wenn der Regen die Erde abkühlt. **Kaiserlinge, Edelreizker, Steinpilze und Riesenschirmlinge** sprießen nach den herbstlichen Regenfällen und werden in der



### Käse aus der Sierra

*Durch den jüngsten Boom von Käseereien, die **Ziegenkäse** nach traditioneller Art und in seinen verschiedenen Varianten (frisch, gereift, in Öl...) herstellen, hat ein so althergebrachtes Produkt sein verdientes Prestige wiedererlangt und in der lokalen Gastronomie erneut an Bedeutung gewonnen. Besuchern steht in Aracena die **Quesería Monte Robledo** offen, hier können sie an **Käse-Workshops** teilnehmen und ihren eigenen Ziegenkäse per Hand herstellen (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 168**).*



lokalen Küche für Braten, Eintöpfe, Röhrei, Grillgerichte und Krokettten verwendet, paniert und sogar für die **Herstellung von Spirituosen** genutzt. Der absolute Star der Region **Andévalo**, die sich zwischen den Bergen und der Küste befindet, ist der **weiße Trüffel**, der hier auch als ‚truma‘ oder ‚patata de tierra‘ bezeichnet wird. Er ist sehr selten, lässt sich nicht anbauen und bleibt nur einige Tage lang frisch. Der Ort **El Almendro** ehrt jedes Jahr den weißen Trüffel im Rahmen der **Gastro-Messe ‚El Andévalo‘**, bei der man ihn natürlich verkosten kann.

Allein in der Sierra von Huelva, von Sevilla und in der südlichen Extremadura wächst der **Gurumelo** (Ponderosa-Wulstling), der sehr selten vorkommt und von Gourmets sehr geschätzt wird und daher auf den Märkten zu hohen Preisen gehandelt wird. Dieser Pilz wird auf vielfache Weise verarbeitet: gegrillt, mit Röhrei, als Haschee, für Eintöpfe, Omeletts und **Krokettten** und sogar für empanadas (gefüllte Teigpasteten). In **Paymogo** wird jeweils am dritten Wochenende im März die **‚Feria Gastronómica Transfronteriza del Gurumelo‘** gefeiert. Bei dieser Gastro-Messe steht dieser seltene Pilz ganz im Mittelpunkt.

## WEINE AUS DEM CONDADO DE HUELVA

Im **Condado de Huelva**, einem Weinbaugebiet im Südosten der Provinz, dessen historischer Name Condado de Niebla lautete, werden **fruchtige und junge** Weine hergestellt, die neben den traditionellen Weinen mit mehr Körper, Qualitätsweinen, **würzigem Sherry** und **alten Weinen** sowie verschiedenen **Essigsorten** und vor allem dem einzigartigen **Orangenwein** das Angebot ergänzen. Alle diese Produkte verfügen über eine eigene **Ursprungsbezeichnung**: ‚Condado de Huelva‘ (Wein), ‚Vino Naranja del Condado de Huelva‘ (Orangenwein) und ‚Vinagre del Condado de Huelva‘ (Essig).

Der braune, sandige, nicht zu kalkhaltige **wellige Boden** und das mediterrane, vom Atlantik beeinflusste **Klima** mit milden Wintern, langen Sommern und vielen Sonnenstunden im Jahr bewirken eine **hohe Qualität der Reben**, aus denen **Weine** hergestellt werden, die auf Grund ihrer **Qualität und Vielfalt** weltweit ihresgleichen suchen. Neben den exzellenten jungen Weißweinen wird hier auch der **Generoso** mit einem Ausbau von mindestens drei Jahre produziert – seine wichtigsten Vertreter sind der Pálido und der Viejo. Dazu zählen auch Dessert- und Likörweine, wobei die weniger bekannten **Rotweine** ebenfalls erwähnt werden müssen. Einzigartig ist der **Vino Naranja del Condado de Huelva**, der erste aromatisierte spanische Wein mit Ursprungsbezeichnung.



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
**CONDADO DE HUELVA**  
VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA  
Y VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA



Die Eigenschaften des Bodens und das vom Atlantik beeinflusste mediterrane Klima bewirken eine hohe Qualität der Reben, aus denen Weine hergestellt werden, die allein wegen ihrer Qualität und Diversität Beachtung verdienen.

## Die ‚Entdeckerweine‘

*Die Weine der Condado de Huelva waren als ‚Entdeckerweine‘ bekannt, da sie Kolumbus auf seinen Abenteuerreisen in die Neue Welt begleiteten. Die erste Partie Wein, die nach Amerika exportiert wurde, stammt aus Villalba del Alcor und ist auf 1502 datiert. Zu jener Zeit hatten die Flusshäfen von Palos de la Frontera und Moguer eine große Bedeutung, von hier ab wurden die gefragtesten Weine nach England und in die Niederlande verschifft.*

In **Bollullos Par del Condado** befindet sich das **Info-Zentrum für Wein aus dem Condado de Huelva** und die **Casa del Vino** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 165**), die Führungen und Verkostungen anbieten und vom Regulierungsausschuss für die Ursprungsbezeichnungen ‚Condado de Huelva‘, ‚Vinagre del Condado de Huelva‘ und ‚Vino Naranja del Condado de Huelva‘ betrieben werden. Dies sind jedoch nur zwei der Attraktionen, die die **‚Ruta del Vino Condado de Huelva‘** (**SIEHE GASTRO-ROUTEN S. 251**) zu bieten hat. Bei dieser Tour durch die Provinz Huelva, die das Gebiet der Ursprungsbezeichnung Condado de Huelva umfasst, kann man das historische und architektonische Erbe, Feste, Strände, Naturschutzgebiete wie Doñana, Pferde und Reitsport und die großen Bodegas im Condado entdecken.

## HUELVA-ERDBEERE

Im magischen Dreieck von Produkten aus Huelva könnten neben Schinken und Garnelen die Erdbeeren den dritten Scheitel bilden. In Huelva werden **94 Prozent der spanischen Erdbeeren angebaut**, außerdem ist die Provinz der **größte Erdbeerproduzent in Europa**. An dieser Stelle sollte erwähnt werden, dass die Branche in den letzten Jahren ihre Produktion diversifiziert hat und verstärkt die in der Provinz bereits heimischen **Himbeeren**, aber auch **Brombeeren und Heidelbeeren** anbaut, die für die Gegend eindeutig immer mehr an Bedeutung gewinnen.



Das Anbauggebiet, in dem die Branche ihren Sitz hat, wird durch die Nähe des Atlantiks beeinflusst – die Provinz Huelva ist mit einem **außergewöhnlichen Klima** (248 Sonnenstunden pro Monat im Frühling und minimalen Temperaturunterschieden zwischen den Tag und die Nacht) gesegnet, so dass Jahr für Jahr die Märkte mit den **ersten Erdbeeren Europas beliefert werden können**, wenn woanders noch tiefer Winter herrscht.

Von **Almonte nach Ayamonte** an der Grenze zu Portugal verlaufen die Straßen der Provinz Huelva durch weite Erdbeerfelder, und auf der Fahrt ist man ständig versucht, eine Kiste frische Erdbeeren zu kaufen. Eine Zeitlang wurden diese sie als ‚fresones‘ bezeichnet, um sie gegenüber den Erdbeeren aus Valencia abzugrenzen, die weitaus kleiner sind. Wie man die Frucht auch nennen mag: sie liefert Vitamin C und Antioxidantien und ist eine hervorragende Ergänzung zur **mediterranen Ernährung** – ob sie nun frisch gepflückt oder mit **Zucker, Eis, Joghurt, Kondensmilch** oder auch als **Bestandteil von Konfitüren oder Kuchen** verzehrt wird.

Die Einwohner von Moguer, Pioniere im Anbau von Erdbeeren, haben die Marke ‚Fresón de Moguer‘ ins **Leben gerufen, um auf den nationalen und den internationalen Markt vorzustoßen. Und in Palos de la Frontera hat der größte Erdbeerproduzent der Welt seinen Sitz: Fresón de Palos.** Zu diesem Unternehmen gehören über 150 Partner, und in jeder Saison beschäftigt es über 5000 Personen. Die Erdbeere der Sorte **Fresón de Palos** ist groß und hat eine natürliche rote Farbe, sie ist besonders **glatt und konsistent**. Sie sieht einfach lecker aus und hat ein **intensives Aroma**, das uns an den Frühling erinnert.

## **SPIRITUOSEN UND DESSERTS**

Im Bereich der **Konditoreikunstszahlen** gebratene Süßspeisen und die ‚enmelados‘ mit Honig zweifelsohne zu den Delikatessen. Sie sind fast in der ganzen Provinz Huelva anzutreffen, insbesondere dort, wo

es wie in El Andévalo und der Sierra viel **Honig** gibt. Denn hier gibt es auf Grund der großen Vielfalt der Flora viele verschiedene **Arten von Honig**, z. B. in den Geschmacksrichtungen **Rosmarin und Lavendel**. Der Honig wird für endlos viele Rezepte verwendet, z. B. für ‚gañotre‘ (**SIEHE REZEPTE S. 283**), die ‚hojuelas‘, ‚gordillos‘, ‚pestiños‘ (**SIEHE REZEPTE S. 285**) sowie ‚rosas‘ oder ‚coscaranes‘.

Natürlich müssen hier auch Süßspeisen auf **Mandelbasis** erwähnt werden, denn in früheren Zeiten war diese Gegend von weitläufigen Mandelplantagen geprägt. Von der eindeutig aus Mallorca stammenden **coca isleña**, die mit Mandeln, Eiern und kandiertem Kürbis insbesondere kurz vor Ostern gebacken wird, über die **Torta Real** aus Cartaya oder Bollullos bis hin zu den **alfajores**, die mit Honig, geröstetem und gemahlenem Brot, Mehl, gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronen hergestellt werden. Die **Erdbeere**, die an der gesamten Küste von Huelva angebaut wird, kann allein oder in Konfitüren wie dem ‚dulce de membrillo‘ aus **Moguer** als exzellentes Dessert genossen werden.

In der Gegend des **Condado de Huelva** wird der berühmte, **international renommierte Brandy von La Palma** hergestellt, der älteste und traditionsreichste in ganz Spanien, der außerdem ein Vorzeigeprodukt vieler hier ansässiger Bodegas ist. Außerdem wird hier ein starker **Anisschnaps** gebrannt, der nach einer reichen Mahlzeit sehr verdauungsfördernd ist. Und es gibt einen weniger starken, aber sehr geschmackvollen **Sauerkirschlikör**. Diese Liköre und Spirituosen werden in der Sierra de Aracena und Picos de Aroche, in Cuenca Minera und in El Condado hergestellt.



Die ‚polea‘ ist ein traditionelles Dessert, das sich in den Provinzen Sevilla, Cadiz und Huelva großer Beliebtheit erfreut. Die Zutaten sind sehr preiswert und der Energiegehalt sehr hoch – es handelt sich um eine Abwandlung der bekannten ‚gachas dulces‘, die in schwierigen Zeiten erfunden wurde.



Dulce de membrillo.





## WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN (AN DER WEIN-ROUTE „CONDADO DE HUELVA“)

### ALMONTE

**BODEGAS VIRGEN DEL ROCÍO, S.C.A.**  
Avda. de Cabezudos, s/n  
Tel. 959 406 146  
[administracion@raigal.com](mailto:administracion@raigal.com)  
[presal@raigal.com](mailto:presal@raigal.com)  
[www.raigal.com](http://www.raigal.com)

### BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

**BODEGAS ANDRADE S.L.**  
Avda. de la Coronación, 35  
Tel. 959 410 106  
[enoturismo@bodegasandrade.es](mailto:enoturismo@bodegasandrade.es) -  
[informacion@bodegasandrade.es](mailto:informacion@bodegasandrade.es)  
[www.bodegasandrade.es](http://www.bodegasandrade.es)

### BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14  
Tel. 959 410 302  
[bodegasjuncascondadoandaluz@gmail.com](mailto:bodegasjuncascondadoandaluz@gmail.com)

### BODEGAS SAUCI

C/ Doctor Fleming, 1  
Tel. 959 410 524  
[sauci@bodegassauci.es](mailto:sauci@bodegassauci.es)  
[turismo@bodegassauci.es](mailto:turismo@bodegassauci.es)  
[www.bodegassauci.es](http://www.bodegassauci.es)

### BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

C/ San José, 2  
Tel. 959 410 261  
[info@vinicoladelcondado.com](mailto:info@vinicoladelcondado.com)  
[www.vinicoladelcondado.com](http://www.vinicoladelcondado.com)

### VINOS CONVENTO DE MORAÑINA S.L.

Avda. 28 de Febrero, 206.  
Tel. 959 412 250- 959 408 573 -  
609 200 883  
[bodega@bodegasconvento.com](mailto:bodega@bodegasconvento.com)  
[www.bodegasconvento.com](http://www.bodegasconvento.com)

### LA PALMA DEL CONDADO

**BODEGAS INFANTE**  
C/ Hinojos, 41  
Tel. 959 402 567  
[dinfante@dinfante.com](mailto:dinfante@dinfante.com)  
[www.dinfante.com](http://www.dinfante.com)

### BODEGAS RUBIO

C/ Palos de la Frontera, 14  
Tel. 959 400 743  
[info@brandyluisfelipe.com](mailto:info@brandyluisfelipe.com)  
[www.brandyluisfelipe.com](http://www.brandyluisfelipe.com)

### MOGUER

**BODEGAS COSME SÁENZ JIMÉNEZ  
"DIEZMO NUEVO"**  
C/ Aceña, 56  
Tel. 959 370 004  
[info@bodegadiezmonuevo.com](mailto:info@bodegadiezmonuevo.com)  
[www.bodegadiezmonuevo.com](http://www.bodegadiezmonuevo.com)

### ROCIANA DEL CONDADO

**BODEGAS CONTRERAS RUIZ**  
C/ Almonte, 5  
Tel. 959 416 426  
[contreras@bodegascontreras.com](mailto:contreras@bodegascontreras.com)

### BODEGAS NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO, S.C.A.

C/ Carril de los Moriscos, 72.  
Tel. 959 416 108  
[jl63@nuestrasenoradelsocorro.com](mailto:jl63@nuestrasenoradelsocorro.com)  
[www.bodegasdelsocorro.com](http://www.bodegasdelsocorro.com)

### VILLALBA DEL ALCOR

**BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.**  
Ctra. A 472 km 25,2.  
Tel. 959 420 905  
[santiago@marquesdevillalua.com](mailto:santiago@marquesdevillalua.com)  
[www.marquesdevillalua.com](http://www.marquesdevillalua.com)

### BODEGAS SANTA ÁGUEDA, S.C.A.

C/ Camino de Bollullos, s/n.  
Tel. 959 421 181  
[santaagueda.sca@hotmail.com](mailto:santaagueda.sca@hotmail.com)



## WEIDEN (AN DER JABUGO-ROUTE)

### FINCA MONTEFRÍO

Ctra. El Repilado-Lacorte km 3 - Cortegana,  
Tel. 666 756 875 - 670 791 579  
[fincamontefrio@hotmail.com](mailto:fincamontefrio@hotmail.com)  
[www.fincamontefrio.com](http://www.fincamontefrio.com)

*Auf diesem nach ökologischen Kriterien geführten Familienbetrieb können sich die Besucher an den Aufgaben beteiligen, die in der Land- und Viehwirtschaft täglich anfallen. Außerdem können sie einen Spaziergang über die Dehesa unternehmen, auf der das reinrassige iberische Schwein gezüchtet wird und das Verfahren zur Herstellung des Bio-Schinkens vom iberischen Schwein aus Eichelmast kennenlernen.*



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

### MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA

C/Gran Vía, s/n. - Aracena. Tel. 663 937 870  
[museodeljamon@ayto-aracena.es](mailto:museodeljamon@ayto-aracena.es)  
[www.aracena.es](http://www.aracena.es)

*In den sieben Räumen dieses Museums dreht sich alles um ein Tier: das Schwein. Die Besucher werde über die Aufzucht, das Leben in der Dehesa, die Ernährung, das herkömmliche und industrielle Schlachten, die Lufttrocknung und das Reifen im Lager. Dies alles auf unterhaltsame Weise mit didaktisch aufbereiteten Informationen werden mit Hilfe audiovisueller Medien dargestellt. Eventuelle Fragen werden vom kompetenten Museumsführer geklärt. Eine Ausstellung ist den Schinken aus aller Welt gewidmet. Ein Info-Punkt stellt den Besuchern die interessante Welt der Pilze dar.*

### CASA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA

Avda. 28 de Febrero, s/n - Bollullos Par del Condado. Tel. 959 410 800  
*Diese Institution wird vom Regulierungsausschuss der Ursprungsbezeichnungen ‚Vino del Condado de Huelva‘ und ‚Vinagre del Condado de Huelva‘ betrieben. Hier ist der ideale Ort, um sich über die Bodegas, ihre Funktionsweise und die Eigenschaften der Weine aus Huelva zu informieren. Die Casa del Vino organisiert geführte Touren durch die Anlagen zur Herstellung von Wein und Essig aus dem Condado de Huelva, die auch verkostet werden können. Die Ausstellung informiert ausführlich über die enge Verbindung zwischen der Weinkultur und dem Territorium.*

### CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO

Calle San José, 2 - Bollullos Par del Condado. Tel. 959 413 875  
*In diesem spektakulären Raum bildet den Wein und seine Umgebung nach und erklärt jede einzelne Ressource, die für die Herstellung der Weine aus Huelva genutzt wird. Die interaktive Multimedia-Installation im Raum spricht alle Sinne an.*



## KÄSEREIEN

### ■ QUESERÍA MONTE ROBLEDO

Calle de la Condordia, 18 - Aracena

Tel. 959 128 994 - 658 528 800

[monte\\_robledo@hotmail.com](mailto:monte_robledo@hotmail.com) 

[www.monteroblede.com](http://www.monteroblede.com)



## SALINEN

### ■ FLOR DE SAL SALINAS BIOMARIS

Ctra. A-5150, km 4. Pozo del Camino-Isla Cristina

Tel. 959 343 544 - 618 332 512

[info@flordesalbiomaris.com](mailto:info@flordesalbiomaris.com)

[www.flordesalbiomaris.com](http://www.flordesalbiomaris.com)

*Führungen durch die einzige traditionell betriebene Saline Andalusiens, in der echtes Meersalz gewonnen wird. Verkostungen. Besucher können hier die ökologischen Herstellungsverfahren kennenlernen – hier gehen das Wirtschaften und der Umweltschutz Hand in Hand. Die Betreiber haben neben flüssigem Salz ein ebenfalls in Handarbeit hergestelltes Salz erfunden, das Herz und Kreislauf schont. Salze mit Pfeffer- oder Zwiebelaromen werden bereits in andere Länder Europas wie Deutschland oder Italien exportiert.*



## TROCKENKAMMERN FÜR SCHINKEN

(OFFEN FÜR BESUCHER, AUF DER JABUGO-ROUTE)

### ■ SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.

Ctra. Los Marinos - Aracena, km 56 - Aracena

Tel. 959 501 200

[seleccionjabugo1@hotmail.com](mailto:seleccionjabugo1@hotmail.com)

[www.selecciondejabugo.com](http://www.selecciondejabugo.com) 

### ■ JAMONES ÉRIZ JABUGO

Calle Pablo Bejarano, 43 - Corteconcepción

Tel. 959 120 019 - 678 733 443

[visit@jamoneseiriz.com](mailto:visit@jamoneseiriz.com)


[www.jamoneseiriz.com](http://www.jamoneseiriz.com) 

### ■ SECADERO MONTESIERRA

Calle Barco, 3 - Jabugo

Tel. 959 121 206

[loretomv@montesierra.com](mailto:loretomv@montesierra.com)

[www.montesierra.com](http://www.montesierra.com) 







# jaén

## JAÉN

Die Gastronomie von Jaén kombiniert das römische Erbe (Wein, Getreide und Oliven) mit dem Vermächtnis aus Al-Andalus – das sich besonders in der Konditorei zeigt – einerseits mit Einflüssen aus benachbarten Regionen wie der Mancha oder Granada andererseits, wobei **Produkte der Huerta** wie die berühmte Aubergine aus Andújar oder Kürbis gemeinsam mit **Geflügel-, Hirsch, Wildschwein- oder Schweinefleisch** aus der Sierra auf den Teller kommen. Diese Verbindung wird mit **Kräutern** und dem extra nativen **Olivenöl** ergänzt, das in der Provinz Jaén mit drei **Ursprungsbezeichnungen** geschützt wird: ‚Sierra de Segura‘, ‚Sierra de Cazorla‘ und ‚Sierra Mágina‘.

Diese hochwertigen Produkte, mit denen die Provinz Jaén beschenkt ist, werden zu **Salaten** und **Gazpachos** wie die ‚alboronía‘, der ‚ajilimójili‘ oder die ‚pipirrana‘ verarbeitet (SIEHE REZEPTE S. 268), außerdem dienen sie als Grundlage für **Konserven in Öl** (Schweinelende und Wurstwaren wie die Morcilla aus Jaén) sowie für **Suppen und Eintöpfe aus Hülsenfrüchten und Mehl** wie das beliebte Kichererbsengericht ‚garbanzos mareaos‘, den Eintopf mit Spinat und Mangold, die ‚andrajos‘ (SIEHE REZEPTE S. 278) und schließlich für die ‚gachamiga‘ und die ‚ajoharina‘ verwendet. Da die Provinz Jaén keinen Zugang zum Meer hat, wird in der Küche vor allem **marinierter und gesalzener Fisch** verwendet, wobei der Kabeljau in Rezepten wie ‚Kabeljau nach Baeza-Arte (mit Pinienkernen, Erbsen und Paprika) und dem ‚rin-ran‘ eine besondere Rolle spielt. In den Flüssen und Stauseen der Provinz findet man **Forellen und Krabben**.

Eine gute Möglichkeit, die Küche von Jaén kennenzulernen, sind die **typischen Tapas**, die man beim Gang von Bar zu Bar probieren kann. Besonders bekannt sind die Tapas der Tavernen in **Linares**, die dort wie übrigens in der gesamten Provinz kostenlos zum Getränk gereicht werden. Hierzu eignet sich am besten ein guter **Vino De La Tierra** (g.g.A. ‚Bailén‘, ‚Sierra Sur de Jaén‘ und ‚Torreperogil‘) oder auch ein handgebrautes Bier. Und nichts eignet sich besser zum Abschluss einer Mahlzeit als ein Gebäck aus **Klosterproduktion** oder eine der

besonders schmackhaften **Früchte**, die in der Provinz angebaut werden, von den Melonen aus Grañena über die Kirschen aus Castillo de Locubín bis zu den Pfirsichen aus Alcaudete.

### ■ FLÜSSIGES GOLD AUS JAÉN

Etwa ein **Drittel** der weltweiten **Olivenölproduktion** entfällt auf Jaén. Diese Kultur, die das einzigartige Landschaftsbild mit über **60 Millionen Olivenbäumen** prägt, ist von spektakulärer Schönheit und mit renovierten oder in Landhotels umgebauten **Gütern** und mit **Ölmühlen „GESPRENKELT“** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 178), deren spezifische Architektur ihrem Zweck geschuldet ist: dem Pressen der Oliven zu Öl. Heute stehen die Ölmühlen **Besuchern** offen, die sich über das Herstellungsverfahren informieren und manchmal sogar ihr eigenes Olivenöl herstellen können.

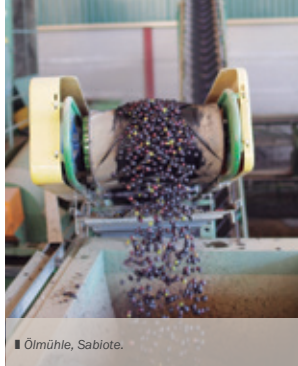
Renommiert sind Olivenöle mit eigener **Ursprungsbezeichnung**, deren Olivenhaine in der ‚Sierra de Segura‘, ‚Sierra de Cazorla‘ und ‚Sierra Mágina‘ stehen und die vor allem auf Grundlage der Sorte **Picual** (zu 95 %) hergestellt werden. Ihr Geruch wird meist als fruchtig und



■ Öl-Degustation, Regulierungsausschuss der Ursprungsbezeichnung ‚Sierra Mágina‘. Bedmar, Jaén.



■ Casa del Aceite, Baeza.



■ Ölmühle, Sabiote.



■ Gegrilltes Gemüse.



■ Spinat aus Jaén.

frisch bezeichnet, während ihr Geschmack von einem intensiven Olivengeschmack dominiert wird, mit einer leicht scharf-bitteren Note, die sie unverwechselbar macht. Zur Förderung der Qualität des Olivenöls organisiert der Rat der Provinz Jaén jedes Jahr einen Wettbewerb, bei dem die ersten Olivenöle jeder Ernte verkostet werden. Die prämierten Olivenöle dürfen das Qualitätssiegel ‚Jaén Selección‘ tragen.

Das in den Naturschutzgebieten von Jaén produzierte extra native Olivenöl ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer **unverwechselbaren, schmackhaften und natürlichen Küche**, die viele unterschiedliche Gerichte mit Gemüse aus der Huerta, in Jaén ‚monte‘ genanntem Wildfleisch und dem Fisch aus den Gebirgsflüssen hervorbringt. **Brot und natives Olivenöl** aus der Gegend ist eine hervorragende Kombination, die zu jeder Mahlzeit – Frühstück, Mittagessen auf dem Land, Vesper, Abendessen – passt und je nach Gelegenheit mit Radieschen, Oliven, rohen Bohnen, dem Mittelstück vom Kabeljau, Tomate, Gurke, Zucker, Schokolade oder Honig verzehrt wird. In der Provinz Jaén gibt es eine besondere Spielart dieser Kombination, die ‚hoyo‘ (Grube) genannt wird: aus einem Brotstück werden die Krumen entfernt, dann wird Olivenöl in die entstandene Grube gegeben und die Krumen werden mit Tomaten und sogar mit Kakao wieder hineingelegt.

Bei einem Besuch in Úbeda muss man unbedingt die ‚ochíos‘ probieren, kleine Brote mit Olivenöl mit Pfeffer – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Sie werden in allen Bäckereien verkauft. Sie werden in Kuchenform, rund oder als knusprige Riegel (‚piquito‘) verkauft, es gibt süße und salzige Varianten. Wegen ihrer rötlichen Farbe sind sie sehr auffällig. **Sie eignen sich für alle Mahlzeiten:** zum Frühstück mit einem Schuss Olivenöl, zum Mittag- oder Abendessen als Brotersatz, zum Aperitif oder zur Vesper z. B. mit Wurst gefüllt – eine wahre Energiebombe. Während der Wallfahrt der Jungfrau von Guadalupe werden sie in Úbeda mit grünen Saubohnen genossen.

Die Provinz Jaén, weltweit der erste Produzent von Olivenöl, bietet sich für den so genannten „**Olivenöl-Tourismus**“ durch ein reichhaltiges Angebot ([www.oleoturjaen.es](http://www.oleoturjaen.es)) im Zusammenhang mit dem Anbau und der Herstellung von Olivenöl besonders an. Einige Stichworte: Ölmühlen, Übernachtungen auf dem Land, Landgüter, Feste, Verkostungen von Olivenöl, Spezialitätenrestaurants,

Heilbäder und Kurorte mit Olivenöltherapien...Außerdem gibt es Museen (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 180**) wie das **Museum für Olivenökultur** in Baeza oder **Terra Oleum. Interaktives Museum für Olivenöl und Nachhaltigkeit** in Mengíbar sowie **Info-Zentren (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 180)** wie z. B. das Zentrum des Öko-Olivenhains in Génave oder das in Úbeda gelegene Info-Zentrum Olivenhain und Olivenöl. Hinzu kommen noch die neun Zentren des Olivenöl-Tourismusverbands mit Ölmühlen in der Sierra Sur de Jaén. Besucher können vor Ort das Herstellungsverfahren vom Anbau über die Ernte bis zum Pressen und Abfüllen des Öls in der Ölmühle kennenlernen.

Eine kleine Randbemerkung: In Jaén gibt es den Ritterorden **Muy Ilustre y Noble Orden de los Caballeros de la Cuchara de Palo**, dessen Ursprünge bis ins 18. Jahrhundert zurückreichen und der jährlich jene Persönlichkeiten und Institutionen ehrt, die sich für ein friedliches Zusammenleben der Völker und für die Werte der mediterranen Olivenkultur einsetzen.

## ■ DIE HUERTA VON JAÉN

**Gemüse** ist praktisch Bestandteil aller Gerichte der Provinz Jaén – manchmal spielt die Hauptrolle, manchmal dient es als Beilage. Während der Sommersaison sind sie grundlegende Bestandteile für verschiedene **Salate und Gazpacho-Teller**, die so illustre Namen wie ‚ajilimójili‘ oder ‚rin-ran‘ tragen und sehr populär sind, etwa Gazpacho mit grünem Spargel, ‚ajoblanco‘ (serviert mit Rosinen) oder die ‚pipirrana‘ (**SIEHE REZEPTE S. 268**). Aber auch während des ganzen Jahres sind sie Bestandteil schmackhafter Rezepte. Hierzu zählen der **Spinat nach Jaén-Art (SIEHE REZEPTE S. 267)** und die ‚alboronía‘ mit Aubergine (dem ‚pisto manchego‘ ähnlich).

‚rin-ran‘ ist eine der vielen Rezepten aus der Sierra, das Produkte der Huerta, aber auch einen traditionellen „Binnenfisch“ verwendet: **den Kabeljau**. Dieser Fisch erfreut sich in der gesamten Provinz Jaén, aber insbesondere in der Bergregionen großer Beliebtheit, denn hier kam auf Grund der Abgeschiedenheit nur gesalzener Kabeljau als Meeresfisch auf den Teller. Der **Kabeljau im Zwiebelmantel** mit Thymianaroma ist ein Klassiker der lokalen Küche, genauso wie ‚ajoharana‘, Kabeljau mit Eigelb oder der populäre Kabeljau nach



Baeza-Art, ein Gericht, bei dem der Kabeljau mit Mehl bestäubt, mit sautierten Zwiebeln und Tomaten und mit Pinienkernen, gebratener roter Paprika und Erbsen gereicht wird.

Die **Aubergine** ist das Vorzeigeprodukt par excellence von **Andújar**. Sie wächst in großer Zahl in den fruchtbaren Huertas, die sich an den Ufern des Guadalquivir in seinem Verlauf durch die Stadt befinden. Sie werden zu typischen Gerichten verarbeitet, etwa zu Auberginen in Essig, gebratenen Auberginen (in Scheiben oder Streifen), mit Honig oder Salmorejo, geschmort, als Crème und als Bestandteil weiterer anspruchsvoller Kreationen der modernen Küche. Jedes Jahr im September/Oktobre treffen Tradition und Moderne bei den **Gastro-Tagen zur Aubergine** aufeinander. **Spargel, Piquillo-Paprika, Artischocken und zarte Saubohnen** sind einerseits aus der Küche von Jaén nicht wegzudenken, werden andererseits aber auch in Bedmar in Konserven verarbeitet. Das Produktionsvolumen kann sich sogar mit dem Navarras messen.

Und auch bei **Obst und Früchten** hat diese Region unglaublich viele Produkte von außerordentlicher Qualität zu bieten. Einige Beispiele: **Melonen aus Grañena**, Granatäpfel aus Jimena, **Pflaumen aus Úbeda**, Feigen aus Quesada, Birnen aus Jandulilla und die **Kirschen aus Castillo de Locubín und aus Torres**. Bei einigen lokalen Gerichten mit Obst ist der Einfluss der Mancha spürbar, etwa bei den ungewöhnlich anmutenden Brotkrumen mit Melone aus Espelúy. **Alcaudete** ist berühmt für seine Pfirsiche und ‚orejones‘, entkernte, in Scheiben geschnittene und in der Sonne getrocknete Pfirsiche, die für den traditionellen Kompott aus Pflaumen und ‚orejones‘ sowie für

### Die hundertjährigen Olivenbäume von Martos

*In Martos, dem größten Olivenölproduzenten der Welt, stehen im ‚Llano de Motril‘ die ‚Olivos Centenarios‘, Bäume, die laut mündlicher Überlieferung über 500 Jahre alt sein sollen. Diese Enklave liegt nur etwas über einen Kilometer vom Stadtzentrum entfernt, an der Straße, die von Martos Richtung Santiago de Calatrava führt. Sie nimmt eine Fläche von 84 ha ein – hier stehen über 5000 Bäume, und einige sind wahre lebende Skulpturen. Dieser Olivenhain wird noch vollständig genutzt und kann nach Absprache mit der Stadtverwaltung besucht werden.*

Weinbowlen verwendet werden. Ausnahmslos alle Früchte werden zur Herstellung der ‚cuerva‘ verwendet, ein Getränk auf Wein- und Zitronensaftbasis (ähnlich wie die Sangría).

## II DIE KÜCHE DER SIERRA

In der Sierra wird **reichlich und gehaltvoll** gekocht – Bestandteile sind Fleisch, Fisch, Suppen und Produkten aus der Schweineschlachtung. Als Beilagen dienen Gemüse und Mehlspeisen. Mit dem exzellenten nativen **Olivener Öl** und zahlreichen **Kräutern** wird das **Cordero Segureño (SIEHE REZEPTE S. 275)** zubereitet, einer der kulinarischen Schätze Andalusiens. Etwa vierzig Gemeinden der Provinz Jaén gehören zur diesbezüglichen **geschützten geografischen Angabe**, die die Qualität des vor allem im Ofen zubereiteten Lammfleisches anerkennt.

In dieser Gegend bezieht sich das Wort ‚ajo‘ nicht unbedingt auf den Knoblauch zum Würzen, sondern auch auf das Nahrungsmittel in zerkleinerter und geriebener Form. Der ‚ajo‘ ist daher Bestandteil des Namens vieler traditioneller Gerichte der Gegend wie z.B. ‚ajoharina‘, ‚ajoatao‘, ‚ajohachero‘, ‚ajomulero‘, ‚ajo de bacalao‘ (Kabeljau) oder auch des sehr beliebten ‚ajopringue‘, der während des Schlachtens zubereitet wird und auf wunderbare Weise die beiden Fettarten der mediterranen Ernährung kombiniert: Schweineleber und Olivenöl.

Das Gericht ‚lomo en orza‘ (**LENDE IM TONKRUG, SIEHE REZEPTE S. 277**) ist für das Leben und die traditionelle Küche der Sierra typisch, denn hier gab es nur Fleisch vom Wild oder aus der Schweineschlachtung zu essen, wobei letzteres entweder zu Wurst weiterverarbeitet oder nach dem Eintauchen in Olivenöl in großen Tonkrügen namens ‚orzas‘ konserviert wurde. Bis zum Verzehr wurden die Tonkrüge und Würste in den ‚fresqueras‘ aufbewahrt – kleine, besonders schattige Vorratskammern im Gut oder Dorfhaus. Einige **Wurstsorten** verdienen besondere Erwähnung, etwa die **Morcilla**





aus Jaén, weiße Morcilla, ‚relleno de Carnaval‘ und ‚picadillo‘. Geflügelgerichte bestehen vor allem aus **Rebhuhn und Wachtel**; dies gilt für den Wachtelsalat aus Baeza, marinierte Wachtel und für die renommierten **Pasteten**.

Wenn ein Käse für die Provinz Jaén typisch ist, dann ist dies der **Ziegenkäse**, dessen handwerkliche Herstellung bei einer Führung durch das in Alcalá de Real ansässige Unternehmen **Quesos Sierra Sur** **BEOBACHTET WERDEN KANN (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN S. 181)**. Andere große Käsereien befinden sich in Pozo Alcón, Frailes und Valdepeñas de Jaén.

In der Sierra werden die in den Flüssen gefangenen **Forellen** am Tag des Fangs verzehrt, bei einem besonders reichen Fang können sie **mariniert** werden und sind so einige Tage lang haltbar. In Restaurants kommen häufig Forellen aus der Fischzucht auf den Fisch, die Regenbogenforellen, die den heimischen Forellen ähneln.

Über die **Pilze** im Naturschutzgebiet ‚Sierra de Cazorla, Segura y Las Villas‘ gibt ein Info-Punkt im **Info-Zentrum El Sequero in Siles** Auskunft. In diesem Dorf findet jeden Herbst ein Treffen von Pilzsammlern statt, zu dem Teilnehmer aus ganz Spanien anreisen. Andere Orte in der Provinz Jaén, wo man außer in Siles Pilzarten wie **Edelreizker, Südliche Ackerlinge oder Braune Kräuter-Seitlinge** finden kann, sind **Santiago Pontones** und **Segura de la Sierra**, im Gebiet El Condado, in **Santisteban del Puerto** und in **Sierra Mágina**.

## ■ EINTÖPFE UND SUPPEN

Die traditionelle Küche besteht aus **Aufläufen, Eintöpfen und Suppen**, die sowohl mit Hülsenfrüchten als auch mit **Weizen- oder Maismehl zubereitet** werden – dies gilt ausnahmslos für alle Gebiete der Provinz. Die **auf Getreide beruhende Küche** in der Provinz Jaén hat ihre Wurzeln in den Gerichten, die auf Feld fast ohne weitere Zutaten vorbereitet wurden, um genügend Kraft für die langen Arbeitstage zu haben. Einfache, aber phantasievolle Gerichte, die je nach Jahreszeit mit sämtlichen verfügbaren Zutaten aus dem Speiseschrank vorbereitet wurden. Bis heute haben sich Gerichte wie ‚gachamiga‘, die ‚guiñapos‘ oder die ‚andrajos‘ gehalten (**SIEHE REZEPTE S. 278**).

### Gebäck aus Jaén

Die Süßwaren von Jaén stehen eindeutig in der Tradition von **Al-Andalus**, zu den beliebten Desserts zählen die ‚gachas dulces‘, die ‚papajotes‘ (ein frittiertes Teig, der mit Zucker und Zimt bestreut wird), Blätterteiggebäck aus **Guarromán** oder die ‚virolos‘ aus **Baeza (SIEHE REZEPTE S. 286)**. Bekannt sind außerdem die von Nonnen in den Klöstern der Provinz hergestellten **Gaumenfreuden**, so etwa die ‚Yemas de Santa Úrsula‘ in Jaén und die ‚costrada‘ der **Trinitarierinnen in Martos**.



■ ‚Andrajos‘ mit Hasenfleisch.



■ ‚Andrajos‘ mit Kabeljau.

Die **andrajos‘** sind die typischste und in der Provinz am weitesten verbreitete Mehlspeise. In allen Dörfern der Provinz wird dieses Gericht gekocht, auch wenn die Bezeichnung von Ort zu Ort variiert; es wird auch ‚tallarine‘ oder ‚tortas-gachas‘ genannt. Es wird mit Kaninchen oder mit Kabeljau, mit frischem Gemüse und hausgemachten Nudeln vorbereitet.

**Hülsenfrüchte** sind ein wichtiger Bestandteil von **Eintöpfen**, wie u. a. der **Eintopf mit Kirchererbsen, Mangold und Spinat**, der Bohneneintopf, Bohnen mit Rebhuhn, der Eintopf mit getrockneten Saubohnen und Auberginen, der Karmeliter-Eintopf und der Kloster-Eintopf aus Úbeda. Ein typisches Gericht sind die **‚garbanzos mareaos oder ‚garbanzos morrocco‘**, die mit vom Eintopf übrig gebliebenen Kichererbsen gekocht werden – ein gutes Beispiel dafür, wie Reste vom Mittagessen für das Abendessen verwertet werden.



### Weine und Spirituosen

In Jaén werden ‚Vinos de la Tierra‘ mit **geschützter geografischer Angabe (Bailén‘, ‚Sierra Sur de Jaén‘ und ‚Torreperogil‘)** produziert. Hier werden **Rot-, Rosé- und Weißweine** hergestellt. Besonders bekannt sind die **Weine aus Bailén, Frailes, Alcalá und Torreperogil**. Zu den hier gebrannten Spirituosen zählt der ‚resoli‘, ein traditioneller, hausgemachter Likör mit einem intensiven Kaffeegeschmack und einer würzigen Note. Er eignet sich besonders als **Dessertlikör**, besonders zu Ostern und an **Weihnachten** – er passt aber zu jeder Jahreszeit. Es gehört zur Tradition, ‚resoli‘ zu Hause selbst herzustellen und dann an die Familie und an Freunde weiterzugeben.



## ÖLMÜHLEN UND OLIVENÖLPRODUZENTEN

## ■ ALCAUDETE

## ■ ALMAZARA SOLER-ROMERO

Ctra. Alcaudete a Alcalá la Real,  
km 367 - Alcaudete  
Tel. 953 560 066  
info@soler-romero.com  
cortijo@soler-romero.com  
www.soler-romero.com f

## ■ SCA VIRGEN DEL PERPETUO SCORRO

Ctra. N-432, km 362  
Tel. 953 560 201  
info@carrasqueno.es  
www.carrasqueno.es  
www.scaperpetuosocorro.es

## ■ ARJONA

## ■ CORTIJO LA TORRE

Cortijo de la Torre, s/n  
Tel. 953 122 224  
info@aceitessanantonio.com  
www.aceitessanantonio.com f

## ■ BEGIJAR

## ■ OLEÍCOLA SAN FRANCISCO

Pedro Pérez, s/n  
Tel. 953 763 415 - 666 534 958  
info@oleicolasanfrancisco.com  
www.oleicolasanfrancisco.com f

## ■ CANENA

## ■ CASTILLO DE CANENA

Remedios, 4  
Tel. 953 770 101  
info@castillodecanena.com  
www.castillodecanena.com f

## ■ CASTELLAR

## ■ ACEITES CASTELLAR

Avda. Andalucía, 13 / Ctra. Sabiote, s/n  
Tel. 953 751 269 - 953 460 718  
info@noblezadelsur.com  
www.noblezadelsur.com f

## ■ CAZORLA

## ■ ALMAZARA LA ALMEDINA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 7,2  
Tel. 953 720 331 - 600 079 829

## ■ ESCAÑUELA

## ■ AZAHAROLIVA

Casería San Jerónimo  
Tel. 953 345 216 - 953 345 224  
azaharoliva@hotmail.com  
www.azaharoliva.com

## ■ GÉNAVE

## ■ SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA SIERRA DE GÉNAVE

Avda. de la Estación, s/n  
Tel. 953 493 153  
cooperativa@sierradegenave.com  
www.sierradegenave.com f

## ■ JIMENA

## ■ ORO DE CÁNAVA

Ctra. Mancha Real-Cazorla, km 16.800  
Tel. 953 357 437  
info@orodecanava.com  
www.orodecanava.com f

## ■ LA PUERTA DE SEGURA

## ■ OLEOFER S.L.

Ctra. El Puente - La Puerta, km 0,300  
(Frente Hospital Sierra de Segura)  
Tel. 953 487 173  
contacto@oleofer.com  
www.tierrasdetavara.com f

## ■ MANCHA REAL

## MONVA

Cortijo Virgen de los Milagros. Ctra.  
Jaén - Baeza, km 30  
Tel. 902 488 884  
miguel@comonva.es  
www.monva.es

## ■ MARTOS

## ■ ALMAZARA CORTIJO EL MADROÑO

Ctra. Santiago de Calatrava, km 9-  
Martos  
Tel. 953 129 879 - 667 762 546  
gutierrezrojasignacio@gmail.com  
www.cortijoelmadrono.es

## ■ COOPERATIVA SAN AMADOR

C/ Príncipe Felipe, 20  
Tel. 953 554 645 - 953 550 057  
amadorsca@amadorsca.com  
www.amadorsca.es

## ■ ORCERA

## ■ POTOSÍ 10

Ctra. de Hornos, s/n  
Tel. 953 482 041  
josevico@potosi10.com  
www.potosi10.com

## ■ PEGALAJAR

## ■ MELGAREJO

Aceites Campoliva. Camino Real,  
s/n  
Tel. 953 361 081 - 953 360 070  
info@aceites-melgarejo.com  
www.aceites-melgarejo.com f

## ■ ÚBEDA

## ■ CORTIJO ESPÍRITU SANTO

Cortijo Espíritu Santo  
Tel. 953 776 256 - 663 930 499 -  
619 011 032  
info@cortijoespíritusanto.com  
www.cortijoespíritusanto.com f

## ■ UNIOLIVA

Avda. 28 de Febrero, s/n  
Tel. 953 756 840  
almazara@unioliva.es  
www.unioliva.com

## ■ VILLACARRILLO

## ■ COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR

Ctra. de Mogón, km 1,2  
Tel. 953 440 058  
info@cooperativadelpilar.com  
www.cooperativadelpilar.com

## ■ VILLANUEVA DE LA REINA

## ■ ORO BAILÉN

Ctra. Plomeros (Casa del Agua)  
Tel. 953 548 038  
info@orobailen.com  
www.orobailen.com f



## FÜR BESUCHER OFFENE LANDGÜTER

(MIT OLIVENHAINEN UND LANDTOURISMUS-AKTIVITÄTEN)

## ■ CORTIJO EL TOBAZO

Ctra. Alcaudete a Alcalá la Real, km  
367 - Alcaudete  
Tel. 953 560 066  
info@soler-romero.com /  
cortijo@soler-romero.com  
www.soler-romero.com f

## ■ CORTIJO DE BORNOS

Ctra. A-324 km 11, Cortijo de  
Bornos - Cambil  
www.cortijodebornos.es

## ■ CORTIJO VIRGEN DE LOS MILAGROS

Cortijo Virgen de los Milagros. Ctra.  
Jaén - Baeza, km 30 - Mancha Real  
Tel. 902 488 884  
miguel@comova.es  
www.monva.es

## ■ CORTIJO EL MADROÑO

Ctra. Santiago de Calatrava, km 9-  
Martos  
Tel. 953 129 879 - 667 762 546  
gutierrezrojasignacio@gmail.com  
www.cortijoelmadrono.es



## BRAUEREIEN

## ■ FÁBRICA DE CERVEZA ARTESANA TIERRA DE FRONTERA

Pol. Ind. Llano Mazuelos. Manz I-1. Parc. 18-21 - Santa Ana. Alcalá la Real  
Tel. 953 040 000 - 616 873 745  
info@tierradefrontera.es  
www.tierradefrontera.es f



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

## ■ MUSEO DE LA CULTURA DEL OLIVO

Complejo Hacienda La Laguna, s/n. Puente del Obispo - Baeza  
Tel. 953 765 142 – 678 507 913

[info@museodelaculturadelolivo.com](mailto:info@museodelaculturadelolivo.com)

[www.museodelaculturadelolivo.com](http://www.museodelaculturadelolivo.com)

Mit einer Fläche von über 4000 Quadratmetern handelt es sich um das größte Freilicht-Olivenölmuseum in ganz Spanien. Hier sind Olivenbäume seit der Antike bekannt. Im Sortengarten kann man Olivensorten aus dem gesamten Mittelmeerraum bestaunen und die Funktionsweise der alten Geräte zur Herstellung von Olivenöl beobachten. Außerdem kann man sich über die Ernte, das ‚butifuera‘ genannte Erntefest, die Verwendung des Esparto-Grases für die Ernte, Olivenöl in der Gastronomie, die Eigenschaften des Olivenöls und seine Verwendung für eine Vielzahl von Kosmetika informieren... Die aus dem Jahr 1848 stammende Bodega wird ‚Kathedrale des Olivenöls‘ genannt. Für Gruppen werden Verkostungen und Workshops zur traditionellen Olivenernte angeboten.

## ■ MUSEO ALMAZARA HISTÓRICA LA ALMEDINA DE CAZORLA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 7,2 - Cazorla  
Tel. 953 720 331 - 600 079 829

Das Museum befindet sich in einem alten Adelspalast, der dem Marqués de la Foronda gehört. Hier residierte König Alfons XIII., wenn er die Sierra de Cazorla besuchte, um sich das Brüllen der Hirsche anzuhören. Das Herrenhaus verfügt über eine angeschlossene Ölmühle mit einer Fläche 1400 m<sup>2</sup>. Wie eine interessante, mit Holz beheizbare Bodega, in der Eisenablagerungen zu sehen sind, kann die Mühle besichtigt werden. Außerdem ist die Anlage von 800 bewässerten, zur Hälfte ökologisch bewirtschafteten Olivenbäumen umgeben. Hier können drei verschiedene Extraktionssysteme begutachtet werden: das traditionelle System mit Hydraulikpressen, das ökologische Zweiphasen- sowie das Dreiphasensystem. Im Gebäudekomplex werden auf einer Fläche von 400 m<sup>2</sup> den Besuchern eine interessante Bodega aus Lehm und eine alten Balkenpresse aus dem Jahr 1760 gezeigt.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL OLIVAR ECOLÓGICO

Avda. de la Estación, s/n - Génave  
Tel. 953 493 153 - 649 834 835

[cooperativa@sierradegenave.com](mailto:cooperativa@sierradegenave.com)

[www.sierradegenave.com](http://www.sierradegenave.com)

Dieses Info-Zentrum liegt auf dem Gelände der Genossenschaft ‚Sierra de Génave‘, die eine Vorreiterrolle bei der Herstellung von extra nativem Bio-Olivenöl gespielt hat. Beim Besuch werden sämtliche Facetten des Olivenhains dargestellt, von der Bedeutung der nachhaltigen Landwirtschaft bis zu den verschiedenen Nutzungszwecken. Ein Ausstellungsraum ist dem Thema ‚Kunst und Olive‘ gewidmet; hier befinden sich Reproduktionen von Werken rund um den Olivenhain und es werden Videos mit thematischem Bezug gezeigt.

## ■ TERRA OLEUM. MUSEO ACTIVO DEL ACEITE DE OLIVA Y LA SOSTENIBILIDAD

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva  
Edificio Terra Oleum. Parque Geolít - C/ Sierra Morena, 13a - Mengíbar  
Tel. 953 274 976

[info@terraoleum.es](mailto:info@terraoleum.es)

[www.terraoleum.es](http://www.terraoleum.es)

Dieses Museum besteht aus einer modernen Ausstellungsfläche und einzigartigen Räumen – hierzu zählt insbesondere die ‚Caja Aurea‘ (goldener Kasten). Die Umgebung besteht aus dem Wald der hundertjährigen Olivenbäume. Hier soll über

den Anbau von Olivenbäumen, die Technologien zur Herstellung von Olivenöl und die mediterrane Küche informiert werden. Und das Museum bietet fast sämtliche Informationen über die Welt der Olivenbäume und des nativen Olivenöls. Teil des Museums ist eine Dauerausstellung mit modernen audiovisuellen und interaktiven Modulen, Maschinen und anderen Elementen mit Bezug zum Olivenhain, zum Olivenöl und zur nachhaltigen Produktion. Aktivitäten im Freien reichen von der Olivenernte bis zum Kennenlernen einheimischer Olivenarten. Parallel hierzu gibt es viele weitere Veranstaltungen: Verkostungen in der Oleoteca, Workshops, Koch-Events mit Degustation usw. Zu den Neuheiten zählen eine Fachbuchhandlung, ein auf mediterrane Küche spezialisiertes Restaurant und eine Kunstgalerie.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y ACOGIDA DE VISITANTES EL SEQUERO

Carretera de Hellín, nº 21 – Siles

Tel. 953 491 143

In diesem Info-Zentrum gibt es den Info-Punkt über Pilze in der Gegend von Siles, eine Ausstellung über Pilze, ihre Aufgabe in ihrer Umgebung, die wichtigsten Pilze im Naturschutzgebiet und ein Multimedia-Angebot, mit dem man die Welt der Pilze besser kennen lernen kann.

## ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN OLIVAR Y ACEITE COMARCA DE LA LOMA

Casa de La Tercia. Corredera San Fernando, 32 –Úbeda

Tel. 953 755 889

[info@centrodeolivaryaceitelaloma.com](mailto:info@centrodeolivaryaceitelaloma.com)

[www.centrodeolivaryaceitelaloma.com](http://www.centrodeolivaryaceitelaloma.com)



In diesem Info-Zentrum dreht sich alles um die Kultur des extra nativen Olivenöls. Die Besucher können über interaktive Tafeln, Ausstellungen und einen Zeittunnel (eine Reise in die Vergangenheit der Herstellung des Olivenöls anhand von Modellen vom Olivenhain bis zur Bodega, in der Antike und in heutigen Tagen) diese jahrtausendealte Kultur besser kennen lernen. Und die kleinen Besucher erwartet das Maskottchen Olivia im Kinderbereich. Außerdem werden verschiedene didaktische Aktivitäten wie Workshops zur Ölverkostung, einfache Verkostungen, Fortbildungskurse und Gastro-Workshops angeboten. Und ein Kinderprogramm gehört auch dazu. Zum Zentrum gehört auch ein auf Olivenölprodukte spezialisierter Besucherladen.

## ■ RED COMARCAL DE ALMAZARAS OLEO-TURÍSTICAS

[www.redalmazarassierasurjaen.es](http://www.redalmazarassierasurjaen.es)

Dieses Netzwerk besteht aus neun Info-Zentren in Ölmühlen der Sierra Sur von Jaén; durch sie soll die „Oleokultur“ einem breiteren Publikum erschlossen werden. Sie befinden sich in Alcalá la Real, Alcaudete, Castillo de Locubín, Frailles, Fuensanta, Los Villares, Martos, Jaén und Torredelcampo. Jedes Zentrum konzentriert sich auf einen anderen Aspekt dieser Kultur wie etwa Systeme zur Herstellung von Olivenöl und ihre Entwicklung im Laufe der Geschichte (Alcalá la Real), Eigenschaften des Olivenöls und ihre Verwendung, Anbausysteme für den Olivenhain, Analyse der Olivenölbranche und Vertriebssysteme, Biologie der Olive, Olivensorten, Nebenprodukte des Olivenbaums und ihre Nutzung, das Erbe des Olivenöls, Traditionen, Arten von Olivenölen und ihre Qualität, Geschichte des Olivenhains und des Olivenöls.



## KÄSEREIEN

## ■ QUESOS SIERRA SUR

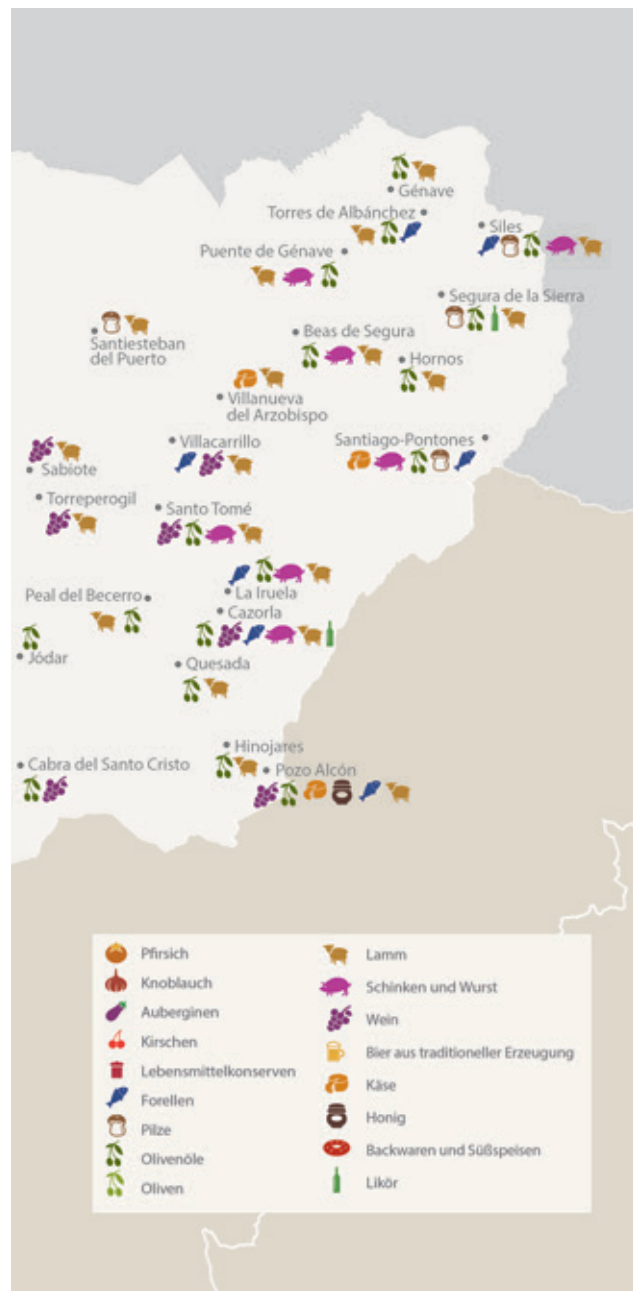
C/ Ventorrillo , 55. Aldea Ermita Nueva - Alcalá la Real

Tel. 953 597 584

[info@quesosierasur.com](mailto:info@quesosierasur.com)

[www.quesosierasur.com](http://www.quesosierasur.com)





	Pfirsich		Lamm
	Knoblauch		Schinken und Wurst
	Auberginen		Wein
	Kirschen		Bier aus traditioneller Erzeugung
	Lebensmittelkonserven		Käse
	Forellen		Honig
	Pilze		Backwaren und Süßspeisen
	Olivenoile		Likör
	Oliven		

# málaga

## MÁLAGA

Die Küche von Málaga zeichnet sich durch die **Einfachheit der verwendeten Zutaten, die Vielfalt und den Reichtum der Gerichte und ihren besonderen Geschmack** aus. All diese Eigenschaften beruhen auf einer optimalen Verwendung der besten natürlichen Produkte für eine Vielzahl von Gerichten und hochqualitative Zutaten mit folgenden **Ursprungsbezeichnungen**: Olivenöl aus Antequera, Aloreña-Olive, Cherimoya der Costa Tropical Granada-Málaga, Rosinen aus Málaga und Weine aus Málaga und der Sierras von Málaga. Diese Rezepte passen übrigens perfekt zur Mittelmeerdiet.

Tradition und Moderne geben sich in einer Küche die Hand, die **Berg und Meer** klug kombiniert. Beispiele hierfür sind Gerichte, die von **Gemüse, Fisch, Fleisch, Hülsenfrüchten und Obst** dominiert werden. Gazpacho, Salat, Ajoblanco (Gazpacho-Variante aus Málaga mit Mandeln und Muskatellertrauben) (**SIEHE REZEPTE, S. 266**), **frittiertes Fisch**, die berühmten **Espetos** (Sardinen auf Spießen, die in den Sand gesteckt und über dem Feuer gebraten werden), Nudelteller nach Málaga-Art (Fideos) oder die **Porra antequerana** (**SIEHE REZEPTE, S. 269**) sind nur einige der Gerichte, für die die gute Küche Malágas bekannt ist und die sowohl in den renommiertesten als auch in den günstigeren, volkstümlicheren Restaurants verkostet werden können. Die **Costa del Sol** besitzt die **größte Dichte an gastronomischen Einrichtungen** in Andalusien.

**Dank der Bedeutung** der angesehenen, erstklassigen Einrichtungen wie der **Hotelfachschule in La Consula** hat Málaga hervorragende mit dem renommierten Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenmeister hervorgebracht, wie **José Carlos García und Dani García** (neben dem aus Cádiz stammenden Ángel León sind sie die einzigen beiden andalusischen Kochstars), deren Küche einen Lobgesang an die lokale Gastronomie verkörpert, vom Espeto bis zum Gazpachuelo, die es sogar bis nach New York geschafft hat. Diese neue Generationen von Starköchen hat die Provinz Málaga auf internationaler Ebene in der  **sogenannten Autorenküche etabliert.**

### II PESCAÍTO FRITO UND ESPETOS

So bekannt wie ihre Strände und so geschätzt wie ihr Klima ist der **Pescaíto Frito** der Costa del Sol. Er wird typischerweise in Imbissen, Ständen und Bars angeboten und ist vor allem im Sommer sehr beliebt. Der ideale **Frittiertfisch** muss ganz **bestimmte Eigenschaften** aufweisen, was insbesondere beim Hauptdarsteller dieser Zubereitungsart der Fall ist: die **viktorianische Sardelle**, die neben Makrelen, Meerbarben, Tintenfischen, kleinen Sepien und Hechtdorschen gerne frittiert wird. In Mehl gewendet und in Sechsergruppen an der Schwanzflosse zusammenklebend werden die Sardellen in Öl frittiert und danach hübsch wie kleine Fächer serviert. Und neben dem frittierten Fisch gibt es ein weiteres Meisterwerk der Küche Malágas: **Espeto**, die traditionelle Art in Málaga Sardinen zu essen. In **Benalmádena, Fuengirola oder Estepona** sowie generell entlang der gesamten Küste findet man am Strand häufig **kleine Boote im Sand, in denen der aufgespießte Fisch** über der Glut gegrillt wird und dadurch seinen besonderen und einzigartigen Geschmack erhält.

Das **alte Fischerdorf Pedregalejo** in der Hauptstadt Malágas ist einer der besten Orte, um den typischen „Pescaíto“ zu verkosten. Seine direkt am Meer gelegenen Restaurants bieten neben dem authentischen frittierten Fisch Malágas auch andere Gerichte wie den **Málaga-Salat**, den **Paprikasalat** oder die frittierten Auberginen mit Melasse. Auch **La Carihuela** in **Torremolinos** eignet sich bestens dafür, die maritime Küche und den frittierten Fisch zu genießen, der in den dort ansässigen



II Sardinen am Spieß



II Ajoblanco



■ Nudelteller nach Málaga-Art



■ Migas

Restaurants meisterhaft zubereitet wird. Auf dem Weg von Rincón de la Victoria nach Nerja bietet sich dem Besucher in unzähligen Gaststätten die Möglichkeit, andere **traditionelle maritime Gerichte** wie Seeteufelsuppe, Paprika mit Venusmuscheln, **Sepiaeintopf**, **Kartoffeln mit Rochen**, Reis nach Seemannsart, Thunfisch nach Málaga-Art, **oder den für Málaga typischen Nudleintopf** (SIEHE REZEPTE, S. 280) zu verkosten, der nicht nur als Hausmannskost sondern auch in den typischen Gasthäusern der Provinz anzutreffen ist.

Die sogenannten **Strandbars** sind Teil der gastronomischen Kultur der Provinz und dank des angenehmen Klimas in Málaga das ganze Jahr über geöffnet. Diese **direkt am Meer gelegenen** Restaurants sind der ideale Ort, um sich gemütlich hinzusetzen und die typischen Gerichte Málagas bei einem kalten Bier oder einem Glas Sangria zu genießen. Neben den traditionellen Strandbars gibt es an der Costa del Sol auch immer mehr **moderne Lokale mit durchdachten Konzepten**, Chillout-Betten, exotischen Gerichten und köstlichen Cocktails. Solche Lokale trifft man beispielsweise an der **Promenade in Fuengirola**, am Strand von Los Álamos in Torremolinos oder dem seit jeher renommierten **Marbellaan**.

## ■ DIE TRADITIONELLE KÜCHE

Das Landesinnere und das Bergland steuern das **traditionellste** Element der andalusischen Küche bei, es werden gut gewürzte Leckerbissen sowie über Generationen weitergegebene Gerichte hergestellt und dem Besucher hochwertige Produkte wie **Käse, Honig, Wurstwaren** oder **Wildbret** geboten. Ein Beispiel hierfür ist **das Gericht Migas**, das für sich alleine schon eine reichliche Hauptspeise darstellt. Probieren Sie auch die gebratene Ziege mit Mandeln, den **Fencheleintopf**, die **Gachas**, den **Kohleintopf**, die **Kutteln**, das **Kaninchen** mit Knoblauch, den Reis mit **Rebhuhn** oder den typischen **Bergteller**, mit Eiern und Pommes frites, Schweinelende in Schmalz, Blutwurst, Chorizo und frittiertem Paprika.

Zu den einheimischen Gerichten Málagas gehört zweifelsohne der **Ajoblanco**, eine bekömmliche kalte Suppe, die typisch für das Gebiet **Axarquía** ist. Das Gericht wird hauptsächlich aus **Mandeln** zubereitet und mit **Muskatellertrauben** serviert, eine gelungene süß-bittere

Mischung. In Regionen wie **Almáchar** werden sogar Feste zu Ehren des Ajoblanco gefeiert, auf denen man diesen dann reichlich verkosten kann. Der **Málaga-Salat** (gekochte Kartoffeln, Kabeljau, Orangen, hartgekochtes Ei, Oliven, Zwiebel und Olivenöl), der **Gazpachuelo** oder die **Porra antequerana** (Variante des Gazpacho, die sehr kalt und mit Thunfisch, gewürfeltem Rohschinken und gekochtem Ei serviert wird) (SIEHE REZEPTE, S. 269) eignen sich sehr gut als Vorspeise.

Im Guadalhorce-Tal ist der **Gemüseanbau** seit jeher beheimatet, wo die fruchtbaren Böden Frischprodukte zu Tage bringen, von denen die tief im Ländlichen verwurzelte Küche lebt. Aus dieser langjährigen Gemüseanbautradition gehen beispielsweise der **Kohleintopf**, die **Porra** und die zahlreichen speziellen **Suppen** hervor. In Álora wird im Oktober der **Tag der Sopas Perotas** begangen, ein typisches Gericht der ländlichen Bevölkerung, das aus Brot, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Minze, Safran und gemahlenem Pfeffer hergestellt wird. Während der Blütezeit duftet es in einem Großteil der Region Málaga nach **Orangenblüten**, vor allem in der Gemeinde **Coín**, in der sogar ein **Orangefest** gefeiert wird. Die **Zitrusfrüchte** sind Grundlage verschiedener Gerichte wie dem **Mojete aus Alhaurín el Grande** oder die Knoblauchsuppen aus Cártama, die mit Kabeljau, Gemüse und Olivenöl zubereitet werden.

Die **Erzeugnisse aus der Schweineschlachtung** spielen eine wichtige Rolle in der Küche des Berglands. **Chorizo, Blutwurst und Grieben** auf frischem Bauernbrot sind ein wahres Highlight in Gemeinden wie Villanueva de Tapia, Cuevas de San Marcos oder Villanueva del Rosario. In der Sierra de las Nieves wird das **Fleisch mit den aromatischen Pflanzen des Berglands gewürzt** und mit Obst, Gemüse und Hülsenfrüchten kombiniert, so entstehen Gerichte wie Kaninchen mit **Knoblauch** oder **Ziege nach Schäfer-Art**. In den andalusischen Dörfern des **Serranía de Ronda** passt sich die Küche an die **Jahreszeiten** an. Gerichte mit wildwachsenden Kräutern und Gazpacho sind den wärmeren Monaten vorbehalten, wohingegen Eintöpfe, Brühen und Minstronen die Kälte vertreiben sollen.



■ Porra aus Antequera

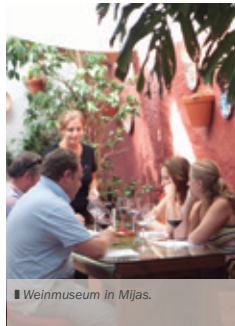


■ Chorizo mit Weinaroma





Typisch für den Wein aus Málaga sind die unzähligen Farbnuancen, Aromen und Geschmacksrichtungen.



Weinmuseum in Mijas.



Weine DOP „Sierras de Málaga“.

## WEINE UND ROSINEN AUS MÁLAGA

Die Weinkultur genießt in Málaga hohe Anerkennung, wobei drei Herkunftsbezeichnungen zu unterscheiden sind: ‚Málaga‘ für Likörweine und natürlich süße Weine, ‚Sierras de Málaga‘ und ‚Pasas de Málaga‘. Um den guten Ruf des Málaga-Weins wusste man sogar in Russland, da der spanische Botschafter in Moskau Kaiserin Katharina II. von Russland 1791 mit mehreren Weinkisten beehrte. Davon war die Kaiserin so begeistert, dass alle Weinimporte aus Málaga nach Russland von den obligatorischen Steuern befreit wurden.

Typisch für den Wein aus Málaga sind die unzähligen Farbnuancen, Aromen und Geschmacksrichtungen. Von gelber bis zu schwarzer Farbe, blumige und fruchtige jüngere Weine und komplexere alte und sehr alte Weine, unterschiedliche Geschmacksrichtungen von den klassischen Weinsorten bis zu lange gereiften Weinen, von trocken bis süß, ermöglichen es, den richtigen Málaga-Wein für jeden Anlass und Geschmack zu finden. Auch in der Küche ist der Wein ein enger Verbündeter, da er sich hervorragend für die Cocktailzubereitung und die Eisherstellung eignet.

Die Herkunftsbezeichnung DOP ‚Sierras de Málaga‘, die auch das Gebiet mit der traditionellen Bezeichnung Bergland von Ronda umfasst, bietet Weiß-, Rot- und Roséweine, die das Weinsortiment Málagas um eine reichhaltige Auswahl an natürlichen Weinen und vielfältigen Aromen ergänzen. Die Rotweine sind vollmundige, feingliedrige Weine, in denen die Geschmäcker und Aromen der Mineralien der Gegend vorherrschen. Ideal zu Fleisch vom iberischen Schwein, Wildbret und Wachteln sowie zu gereiftem Käse. Die blassen, gelblichweißen Weißweine sind elegant und klar, fruchtig und frisch mit saurer Note und den typischen Aromen der klassischen Weinsorten. Ideal zu Fisch und Gemüse.

Die ‚Pasas de Málaga‘ sind traditionelle Rosinen, die das Ergebnis der Trocknung von Muskatellertrauben aus Alejandría, auch Moscatel Gordo oder Moscatel de Málaga genannt, verkörpern. Die beiden Hauptproduktionsgebiete sind Axarquía mit Moclinejo, Almáchar, El

Borge, Cútar, Comares und Totalán, und das sich am entgegengesetzten westlichen Ende der Küste Málagas befindende Weinanbaugebiet der Gemeinde Manilva.

Ganz im Sinne der Weinkultur Málagas gibt es ein umfassendes Weintourismus- und Gastronomieangebot, von der Besichtigung zahlreicher Weinkellereien in der Region bis hin zu thematischen Museen wie dem Weinmuseum Málagas, dem Weinzentrum - Bodegas Sangre de Ronda, dem Weinzentrum „Serranía de Ronda“ oder dem Rosinenmuseum in Almáchar (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 195). Teilweise sind diese Angebote Bestandteil der Wein- und Weinkellereien-Route im Bergland von Ronda (SIEHE GASTRONOMIEROUTEN, S. 254), die durch die traditionellen Weinanbaugemeinden Ronda und Arriate führt.

## ÖLE UND OLIVEN

Die Küche der Region Antequera ist exquisit, gesund und natürlich. Ihr Geheimnis liegt im einheimischen Olivenöl mit der Herkunftsbezeichnung „Antequera“. In diesem grünen Gold werden Gemüse und Getreideder Region gegart und es entstehen Gerichte wie die typische Porra Antequerana (SIEHE REZEPTE, S. 269), die Migas und die berühmten hausgemachten Süßwarender Kapuzinerklöster.

Außerdem wird mit diesem Öl das Rebhuhn gebraten, Kaninchenschmorbraten zubereitet und Salate verfeinert. Beim Frühstück in Antequera darf das zarte Mollete mit Öl nicht fehlen.

Die Hauptolivenbaumart der DOP Antequera ist der heimische Hojiblanca, der die Grundlage für über 90% der Gesamtproduktion





Die Olive Aloreña de Málaga besitzt ihre eigene Herkunftsbezeichnung und ist für die Küche Málagas unverzichtbar.

stellt und **ausgewogene Öle** bietet, die weder besonders bitter noch besonders süß und deshalb beim Verbraucher äußerst beliebt sind. Zum näheren Kennenlernen der Olivenanbautradition im Landkreis bietet sich das **Museum Hojiblanca-DCOOP in Antequera (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 195)** an, wo anhand der jeweiligen Utensilien, die in den verschiedenen Epochen zur Olivenölgewinnung eingesetzt wurden, der Werdegang des Olivenöls veranschaulicht wird.

Vom Öl geht es weiter zur Olive, allerdings nicht irgendeine, sondern die einzige andalusische Olive, die eine eigene Herkunftsbezeichnung besitzt: „**Aceituna Aloreña de Málaga**“. Ihr Anbaugbiet ist durch eine Gebirgskette begrenzt, welcher die ganz speziellen, für den Olivenanbau förderlichen Witterungs- und Bodenbedingungen zu verdanken sind. Im **Archiv des Hafens von Málaga** liegen Dokumente aus dem frühen 20. Jahrhundert auf, die die riesigen Mengen an Oliven bezeugen, die von diesem Hafen aus unter anderem nach Havanna, New York, Puerto Rico, Santo Domingo oder Kolumbien verschifft wurden. Heute sind die Hauptabsatzmärkte die umliegende Provinz, die spanische Ostküste, nördliches Zentralspanien, Mitteleuropa sowie die USA und Argentinien. Oliven sind als **Aperitif** in der Provinz Málaga einfach nicht wegzudenken.

## OBST UND ESSKASTANIEN

Vor vielen Jahren wurde im Landkreis Axarquía mit dem Anbau zahlreicher **subtropischer Früchte** (Avocados, Cherimoyas, Mangos, Papayas...) und dem Anbau in Gewächshäusern begonnen und diese haben die **traditionelle Gastronomie** seitdem so sehr bereichert, dass die typischen Küche der Region heute ohne sie unvorstellbar wäre. Zu den besonders bekannten Früchten zählen die **Cherimoya der Costa Tropical Granada-Málaga** mit Herkunftsbezeichnung, die in den Gemeinden Algarrobo, Frigiliana, Nerja, Torrox und Vélez-Málaga angebaut werden, die **Mispel von Sayalonga** (aus der **Liköre, Mispelkompott, Marmelade**, und sogar **Mispelhonig** hergestellt werden), und die berühmte Málaga-Kartoffel, die **Süßkartoffel**, die

einfach im Ofen gebacken einen herrlichen Brotersatz darstellt. Als Kompott in Sirup eingelegt oder kandiert ist sie zu einer wahren Delikatesse der Süßwarenindustrie Málagas geworden.

**Pujerra** gilt als andalusische Hauptstadt der **Esskastanie**. Die gesamte Wirtschaft dieses abgelegenen Ortes dreht sich um die Esskastanienerte, mit einer eigens dafür vorgesehenen Verarbeitungsanlage und sogar **einem Fest** zu Ehren dieser Frucht. Die Esskastanien wachsen an den rauen Berghängen und in den sauren Böden des **Serranía de Ronda**. Um erstklassige Esskastanien zu erhalten, ist es ausschlaggebend, diese am Tag der Ernte sofort kühl zu lagern. In den Einrichtungen der **Genossenschaft «Castañas Valle del Genal» von Pujerra** gibt es nach einem langen Erntetag viel zu tun, wenn die Anwohner geduldig mit ihren bis oben hin mit der täglichen Esskastanienerte gefüllten Autos, Geländewagen, Traktoren und Anhängern Schlange stehen. Da ist es nicht verwunderlich, dass nach der Ernte ein Fest gefeiert wird: Das **Esskastanienfestival** bzw. „**Die große Rösterei**“ findet in Pujerra vom 1. bis 3. November statt. Dort gibt es geröstete und mit Anis oder Brantwein verfeinerte Esskastanien sowie zahlreiche andere Gerichte mit dieser prominenten Hauptdarstellerin. Das Fest wird musikalisch begleitet und es wird bis spät in die Nacht getanzt.



Cherimoya von der Costa Tropical Granada-Málaga.

### Die violette Karotte

*Bis vor 10 Jahren war die violette Karotte der Mehrheit der Bevölkerung noch vollkommen unbekannt, außer den Einwohnern von Cuevas Bajas, die diese spezielle Sorte seit nunmehr 13 Jahrhunderten anbauen. Bekannt wurde sie durch die Begehung des Festes der rotviolettten Karotte in dieser nordöstlichen Gemeinde Málagas. Laut Überlieferung wurde diese dunkelviolette Karotte (außen violett, darunter orange mit Streifen und im Kern rot) von den Arabern eingeführt und ist mittlerweile zu einer seltenen Besonderheit mit antikanzergenen, harntreibenden, abführenden und angeblich auch aphrodisischen Inhaltsstoffen geworden.*



■ Mantecados artesanales.



■ Roscos de vino.



■ Brantwein aus Ojén

## || SÜSSES MÁLAGA

Die Süßwarentradition, die dem maurischen Spanien entstammt, erfreut sich auch hier großer Beliebtheit. Viele Süßwaren werden mit Mandeln, Esskastanien (SIEHE REZEPTE, S. 283), Walnüssen und dem ausgezeichneten, in den Bergen Málagas hergestellten Honig zubereitet. In Colmenar befindet sich das Honigmuseum (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 195), das Teil der Honig-Route ist, die die Besichtigung der Einrichtungen sowie eine Verkostung der wichtigsten Honigsorten Málagas umfasst. Axarquía besitzt außerdem die einzige traditionelle Melassefabrik Europas (Frigiliana) mit einer Jahresproduktion von 300 bis 400 Tonnen, ein Produkt, das in Spanien, in Europa und mit dem entsprechenden hebräischen Etikett sogar in Israel vertrieben wird. Melasse wird zu frittierten Auberginen und Kabeljau-Omelett serviert sowie zu Honigkuchen verarbeitet.

Zu den Süßwarenspezialitäten Málagas gehören die herrlichen Bienmesabe aus Antequera, die berühmten Kuchen aus Ardales, die Piononos (SIEHE REZEPTE, S. 285) aus Cañete la Real, die Suspiros

### Die „Camperos“

Typisch für die Kantinen, Autobahnraststätten, Tapas-Bars oder andere Restaurants der Provinz sind die sogenannten Sandwiches „camperos“ oder „pepitos“, die aus einer runden, flachen Scheibe Brot, die größer als das Mollete-Brot ist, Kochschinken, Käse, Mayonnaise, Gemüse und verschiedenen weiteren Zutaten, meist Hähnchenbrust oder Thunfisch besteht. Normalerweise werden sie getoastet oder in einem Sandwichtoaster gebacken.

aus Cuevas del Becerro, die gefüllten Kuchen aus Vélez-Málaga und sowie die Yemas del Tajo und die Piñonates aus Ronda. Diese süßen Verführungen können zusammen mit Likören und Anisschnäpsen wie dem Most aus Arriate und dem Brantwein aus Jubrique genossen werden.

Besonders zu erwähnen ist der Brantwein aus Ojén. Das florierende Geschäft, das Pedro Morales 1853 auf den Weg brachte und sein Sohn Andrés weiterführte, verlor sich in den 50er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Er war so berühmt, dass kein Geringerer als Picasso ihn in einem Gemälde festhielt („Bodegón español“). Schriftsteller wie Camilo José Cela oder Rosalía de Castro erwähnten ihn ebenfalls in ihren Werken. Sogar die aus Málaga stammende Anita Delgado, die Maharani von Kapurthala, ließ sich den Brantwein nach Indien kommen, da sie ihre Gäste gerne mit einem Glas dieses köstlichen Tröpfchens aus Ojén verwöhnte. Mehr als 60 Jahre nach der Blütezeit dieser berühmten Spirituose begann eine belgische Unternehmerin die Produktion dieses geradezu mythischen Weines wie einst, nach traditioneller Herstellungsweise und direkt in Ojén, wiederaufzunehmen. Auf der Finca Giralda de Ojén wird ein hausgemachter Feigenschnaps hergestellt, der in robusten Glasflaschen abgefüllt wird, deren Form und Etikettierung an die des damaligen Ojén-Brantweins erinnert.

### Auf Tapas-Tour

Aufgrund des milden Klimas ist die Provinz Málaga ein hervorragender Ort für den Tapas-Genuss. Wenn Sie gerne neue Gerichte probieren und die Vielfalt und Qualität der Küche Málagas kennenlernen möchten, sollten Sie die typischen Tapas in Bars und Restaurants in jeder Gemeinde der Provinz kosten. Verschiedene Arten von Tapas, traditionelle oder kreative, einfache oder aufwändige, kann man in Málaga bei einem Bier, Sofidrink oder Málaga-Wein jederzeit essen. Diese können einfach wie die Pipirrana (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 268), Sardellen in Essig (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 271), Käse oder Serrano-Schinken sein, aufwändiger wie Ensaladilla Rusa, Hackbällchen mit Tomate, Paella oder der typische frittierte Fisch, beispielhafte Gerichte wie Kutteln oder kleine Proben kreativer Küche, die auch eine wichtige Rolle beim Essen spielt.







## ZU BESICHTIGENDE WEINKELLEREIEN

(AUF DER ROUTE DER WEINE UND WEINKELLEREIEN IM BERGLAND VON RONDA)


### ARRIATE

#### BODEGA VETAS

Camino Nador. Finca El Baco  
Tel. 647 177 620  
info@bodegavetas.com  
www.bodegavetas.com  


### GAUCÍN

#### BODEGA CEZAR

Finca Buenavista  
Tel. 650 240 800 - 952 117 169  
jmcozar@hotmail.com  
www.vinosdegauцин.com 

### RONDA

#### BODEGA CONRAD

Ctra. Ronda - El Burgo, km 4  
Tel. 652 853 196  
conrad@vinosconrad.com  
www.vinosconrad.com 



#### BODEGA CUESTA DE LA VIÑA

Carretera Montecorto - Ronda, km 21,6  
Tel. 629 589 336  
bodegacuestalavina@gmail.com

#### BODEGA DESCALZOS VIEJOS

Finca Descalzos Viejos - Partido de los Molinos  
Tel. 952 874 696  
info@descalzosviejos.com  
www.descalzosviejos.com  



#### BODEGA DOÑA FELISA

Cordel del Puerto Quejigal, s/n  
Tel. 951 166 033  
g.alonso@chinchillawine.com  
www.chinchillawine.com  


#### BODEGA EXCELENCIA

Cordel del Puerto del Quejigal.  
Tel. 952 870 960  
administracion@bodegasexcelencia.com  
www.bodegasexcelencia.com  

#### BODEGA F. SCHATZ

Finca Sanguijuela, s/n.  
Tel. 952 871 313  
bodega@f-schatz.com  
www.f-schatz.com  


#### BODEGA GARCÍA HIDALGO

Partido Rural "Los Molares", s/n.  
Llano de la Cruz.  
Tel. 660 487 284  
info@bodegasgarciahidalgo.es  
www.bodegasgarciahidalgo.es 



#### BODEGA KIENINGER

Huerta El Corchero, Los Frontones, 67  
Tel. 952 879 554  
martinckieninger@gmail.com  
www.bodegakieninger.com 

#### BODEGA LOS AGUILARES

Paraje Cortijo el Calero, s/n  
Tel. 952 874 457  
bodega@cortijosaguilares.com  
www.cortijosaguilares.com 

#### BODEGA LUNARES-LOS BUJEOS

Carretera Ronda-El Burgo, km 1,2  
Tel. 649 690 847  
vinos@bodegaslunares.com  
www.bodegaslunares.com  


#### BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ

Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones  
Tel. 951 166 043  
info@bodegajf.com  
www.bodegajf.com  

#### BODEGA LA MELONERA

Paraje de los Frontones. Camino Ronda-Setenil, s/n  
Tel. 660 487 284  
info@lamelonera.com  
www.lamelonera.com 

#### BODEGA MOROSANTO

La Cimada. Ctra. Arriate-Setenil, 1'6  
Tel. 692 187 616 - 662 671 111  
enoturismo@bodegasmorosanto.com  
www.bodegasmorosanto.com 

#### BODEGA VILORIA

Cordel del Pto. del Monte al Puerto del Quejigal, s/n. Ronda La Vieja.  
Tel. 647 648 134 - 667 957 680  
bodegaviloria@hotmail.es  
www.bodegaviloria.com



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

#### MUSEO DEL PAN

C/ Cruz, 9 y 17 - Alhaurín el Grande  
Tel. 952 490 832 - 952 595 349  
info@elcolmenero.com  
www.elcolmenero.com

*Es handelt sich um das einzige seiner Art in Spanien und dort kann man die ganze Welt des Brotes, den Getreideanbau, den Mahlvorgang und die Bäckereimaschinen kennenlernen und außerdem einer neueröffnete Bäckerei vom Anfang des Jahrhunderts sehen. Im Museum gibt es auch einen Saal für 30 Personen, eine Cafeteria, ein Geschäft und vier Backstuben.*

#### MUSEO DE LA PASA

Plaza del Santo Cristo, 5 – Almáchar  
Tel. 952 512 002  
ayuntamiento@almachar.es

*Das Rosinenmuseum zeigt die Verarbeitung der Rosine. Es befindet sich in einem Haus vom Anfang des Jahrhunderts, das das Ambiente der Epoche widerspiegelt. Zu den ausgestellten Geräten gehören eine Gartenschere aus den Anfängen des Jahrhunderts, eine Hacke, eine Axt, eine Karbidlampe, um die Nacht auf dem Feld zu erhellen, oder der Schuh eines Landwirts aus den 20er Jahren. Im Inneren kann man auch eine Sammlung von Steindrucken bewundern, die die verschiedenen Werbeverpackungen in der Geschichte der Vermarktung der Rosine wiedergeben.*

#### MUSEO HOJIBLANCA-DCOOP

Ctra. de Córdoba, s/n - Antequera  
Tel. 952 841 451  
museo@dcoop.es  
www.dcoop.es

*Das Museum Dcoop (Hojiblanca) dient dazu, die Geschichte des Öls in Dcoop aufzuarbeiten und öffentlich auszustellen. Dafür wurden drei Windmühlen aus dem 1., 17. und 19. Jahrhundert restauriert. Die erste und älteste von ihnen (in der der Pressungsraum, die Ölpressen und der Stein als Gegengewicht, sowie die Presse aus Holz restauriert wurde) beweist die Bedeutung der Olivenkultur in der Gegend während der römischen Epoche. Im Außenbereich kann man einen römischen Stein, der als Gegengewicht verwendet wurde, eine Gusseisenpresse aus Córdoba und einen Park mit 75 verschiedenen Olivenbaumarten, auch ausländische, besichtigen.*

#### MUSEO DE LA MIEL

C/ Pósito 1 - Colmenar  
Tel. 952 718 030  
museo@museodelamiel.com  
www.museodelamiel.com

*Das Museum bringt dem Besucher die Welt der Bienen und ihrer Zucht näher. Es gibt Erklärungstafeln, sieben große Bildschirme und es werden Waben aus dem Bienenstock und eine über zwei Meter große Biene maßstabsgetreu abgebildet. Dank der Beiträge und Spenden von Bienenzüchtlern des Bienenzuchtverein Málagas, der das Projekt geschaffen und entworfen hat und für seine Durchführung zuständig ist, verfügt das Museum über eine bedeutende Sammlung von Gegenständen aus der Bienenzucht, wie Bücher der Bienenzucht aus dem 18. Jh., Bienenstöcke und Werkzeuge für die Handhabung dieser und zur Honigherstellung im vergangenen Jahrhundert. Auf Nachfrage und kostenfrei findet ein Workshop zu Kerzen aus Bienenwachs statt.*







## ECOMUSEO LAGAR DE TORRIJOS

Carretera Colmenar, C-345 (Parque Natural Montes de Málaga) - Málaga  
Tel. 951 042 100

Das Gebäude aus dem Jahr 1843 stellt den Prototyp einer Kelterei in den Bergen Málagas dar. Im Inneren kann der Besucher den Prozess der traditionellen Herstellung dererquisiten Weine kennenlernen, die die Gegend berühmt gemacht haben. Außerdem können Räumlichkeiten besichtigt werden, in denen sich Bäckereieröfen, eine Ölmühle und sogar die Wohnstätten befinden.

## MUSEO DEL VINO

Plaza de los Viñeros, 1 - Málaga  
Tel. 952 228 493

[info@museovinomalaga.com](mailto:info@museovinomalaga.com)  
[www.museovinomalaga.com](http://www.museovinomalaga.com)  

Dieses interaktive Zentrum zur Verbreitung der Weinkultur mit mehr als 800m<sup>2</sup> Ausstellungs- und Informationsfläche befindet sich im wieder aufgebauten Palacio de Biedmas (18. Jh.) und zeigt mehr als 400 antike Farbdrucke, die thematisch geordnet sind: Flaschenetiketten, Werbepлакate und -drucke für Weine und Rosinen, dekorierte Holzfassdeckel, Skizzen und Profilzeichnungen, Rosinenverpackungen und Steindrucke, die den Besucher in das 19. Jh. und die Anfänge des 20. Jh. und damit in die Tradition der Einwohner Málagas und ihrer Weinkellereien zurückversetzen.

## MUSEO DEL AGUARDIENTE

C/ Charcas - Ojén

Das Windmühlenmuseum in Ojén hat einen seiner Räume an den Branntwein aus Ojén abgetreten, um einem der repräsentativsten Botschafter der Gemeinde in der Geschichte Ehre zu erweisen. Das Museum des Branntweins umfasst eine Reihe von Informationstafeln zur Geschichte des Likörs und seiner Legende, mit Fotos von Etiketten aus aller Welt, Plakaten, alten Flaschen usw.

## CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"

C/ Dolores Ibárruri, 8 - Ronda  
Tel. 952 878 982


[centrovinoronda@gmail.com](mailto:centrovinoronda@gmail.com)

Dieses Zentrum umfasst die antiken unterirdischen Wasserspeicher der Stadt aus dem 19. Jh. und besitzt auf seinen 2550m<sup>2</sup> Fläche einen Ausstellungs- und Informationsbereich, eine Weinkellerei und ein Raum für den Weintourismus.

## CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE VINOS - BODEGAS SANGRE DE RONDA

C/ José María González Campos, 2- Ronda  
Tel. 952 879 735 – 607 661 900

[recepcion@bodegaslasangrederonda.es](mailto:recepcion@bodegaslasangrederonda.es)

[www.museodelvinoderonda.com](http://www.museodelvinoderonda.com) 

In der Dauerausstellung gibt es verschiedene Themenräume, die von der Böttcherei kunst und einer Ausstellung von Weincontainern bis hin zum Aroma-Raum (in dem es mehr als 40 Düfte für den Besucher zu entdecken gibt), Gärraum, Abfüllraum und Lagerraum. Neben der Ausstellung gibt es eine Kantine, ein Weingeschäft und eine andalusische Taverne. Außerdem bietet es eine Vielzahl an möglichen Aktivitäten: Besichtigung mit Degustation, Besichtigung mit kommentierter Verkostung, Besichtigung mit technischer Verkostung, Kurse zur Einführung in die Verkostung, weintouristische Erfahrungen, Tapasessen und Weinkellereigerichte. Wenige Minuten vom Zentrum entfernt befinden sich inmitten einer wunderschönen Landschaft die Weinberge von La Sangre de Ronda.

## CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL AZÚCAR

Antiguo Ingenio Ntra. Sra. del Carmen - Torre del Mar (Vélez-Málaga)  
Tel. 952 559 100 – 952 500 100

Diese Anlagen, die sich in der alten Zuckerfabrik 'Nuestra Señora del Carmen' in Torre del Mar befinden, umfassen ein Museum und ein Informationszentrum, das der Geschichte des Rohrzuckeranbaus und seinem Verarbeitungsprozess nicht nur in Vélez-Málaga sondern in der gesamten Region Axarquía gewidmet ist. Diese Aktivität stellte einst den Antrieb der wirtschaftlichen Entwicklung dar.



## GASTRO-TOURISMUS

## SPANISH FOODIE TOURS S.L.

Ctra de Coín, 76 - Málaga  
Tel. 650 223 338

[info@malagafoodietours.com](mailto:info@malagafoodietours.com)  
[www.malagafoodietours.com](http://www.malagafoodietours.com) 

Gastrotourismus-Unternehmen, dass sowohl etwas andere gastronomische und kulturelle Touren in Málaga als auch Workshops und Abendessen anbietet.







# sevilla

## SEVILLA

Dem kulinarischen Reichtum und der Vielfalt der Provinz Sevilla liegt die **perfekte Kombination aus traditioneller andalusischer und moderner mediterraner Küche** zugrunde. Die mediterrane Grundlage zeigt sich in der Verwendung hochwertiger **Olivenöle** wie die unter der Herkunftsbezeichnung **DOP Aceite de Estepa** bekannten; von Mostweinen und Weinen wie die aus dem Gebiet Aljarafe und Lebrija oder sogenannten **heimischen Landweinen**; einer großen Auswahl an frischem **Obst und Gemüse**, **Reis** aus den Salzwassergebieten, Hülsenfrüchten, Großwild und Kleinwild und **Schinken und Wurstwaren** aus der Sierra Norte.

Unter den **Gemüsesorten** die in der Küche Sevillas in den Ofen kommen ist die Tomate König: **Tomaten** aus Sevilla sind hochwertig und von besonderem Geschmack, den sie dem Boden von **Los Palacios y Villafranca** verdanken. Sie sind Grundlage für ein gutes **refrito**, das den Gerichten der Provinz ihren Geschmack verleiht. Sie sind auch Hauptzutat des **Gazpacho**, des **Salmorejo** (**SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 270**), der **gewürzten Tomate**, der passierten Tomate, **des Picadillo** und der **Tomatensuppe**. Essentiell für die Küche der Provinz ist auch das **Brot** mit einer langen Tradition, und eine vielfältige Konditorei, mit Spezialitäten wie Schmalzgebäck und Schmalzkuchen aus Estepa, Mandelkuchen aus Utrera oder das knusprige Gebäck aus Castilleja de la Cuesta, die man mit dem **Anisschnäpsen** aus Cazalla genießen kann.

Die **sevillanische Rezeptsammlung** ist **lang und fantasievoll**, und es gibt keinen besser Weg, sich dieser anzunähern, als die Köstlichkeit als **Tapas** in kleinen Portionen zu probieren, ein kulinarischer Brauch in der gesamten Provinz, der den Essensgenuss nicht ausschließt. Zusammen mit einem **kalten Bier aus dem Solespeicher** kann man in jedem Lokal der Region **exquisite Gerichte** wie Fleisch von sevillanischen Rind, Eier nach Flamenco-Art (**SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 268**), frittierte Auberginen mit Honig, die Soldaditos de Pavía (**SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 273**), Kaldaunen, geschmorter Ochsenchwanz und Reis mit Ente (**SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279**), um nur ein paar zu nennen.

### PRODUKTE AUS DEM BERGIGEN HINTERLAND

Das **iberische Schwein**, die **Pilze** und das **Wildfleisch** sind die drei Pfeiler der traditionellen Küche der sevillanischen Sierra Norte, aus denen köstliche Gerichte entstehen. **Wildschwein, Hochwild** (**SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 276**) und **Hirsch** werden in starken **Brühen oder Marinaden** zubereitet oder zu **Wurstwaren** (vor allem Chorizo) verarbeitet, während das **Kleinwild** wie Kaninchen, Hasen, Tauben, Fasane, Rebhühner, Wachteln oder Enten in den Topf, die **Pfanne oder auf den Grill** kommen, um ganz unterschiedlich verzehrt zu werden: Gebratenes Kaninchen, Marinaden, **Rebhuhn- oder Fasanpastete**, Reiseintopf mit Ente.

In der Sierra Norte, in der auch die **Maronen** angebaut werden, herrschen perfekte Voraussetzungen für die volle Entfaltung des **iberischen Schweins**, Hauptattraktion des **Ibérico-Route** (**SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 236**). Von der Ernährung in Form von Eicheln der Steineiche bis zur Bergluft, die grundlegend für die notwendige Trocknung der Produkte, der **Wurstwaren, Schinken und Vorderschinken**, ist. Sein Einfluss auf die Rezeptsammlung der Provinz ist enorm, da es Teil des klassischen **Sevilla-Eintopfes**, der **Croquetas und Pringás**, des berühmten **Schweinerücken** in Schmalz und der **Migas** ist und auch im typischen sevillanischen **Ei nach Flamenco-Art** dürfen Serrano-Schinken und Chorizo nicht fehlen. Nicht verpassen sollte man auch Schweinenacken, -schulter oder -rippe von Grill. Das



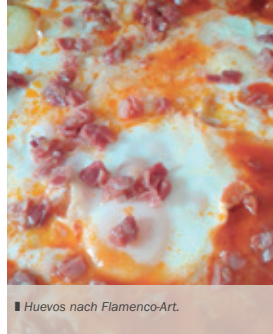
■ Iberisches Backenfett.



■ Iberische Schweine, Anisschnaps aus Cazalla de la Sierra.



■ Schwarzbraunes Grillfleisch aus Ultra.



■ Huevos nach Flamenco-Art.

Schweinefilet schmeckt besser gebraten, während der Schinken gut zu **Rührei oder Salmorejo** (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 270) passt oder auch Hauptbestandteil von Wurstgerichten in Verbindung mit **Schweinelende**, Koch- oder Blutwurst ist.

In der Region der **Pilze** ist es nicht schwer, nach herbstlichen Regenschauern Steinpilze, Champignons, Südliche Ackerlinge und Kaiserlinge zu finden. Einfach **angebraten** behalten sie ihren Geschmack und sind sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage anderer Gerichte sehr lecker. In der **Vía de la Plata** stechen drei Ortschaften aufgrund ihres Pilzreichtums hervor: **El Ronquillo**, mit seinen Gurumelos, die in Reis zubereitet (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279) oder frittiert werden; **Villamanrique de la Condesa** (wo man die Criadillos de Tierra, eine Art weißer Trüffel findet) und **Aznalcóllar** mit seinem Edelreizker (mit Kartoffeln zubereitet), dem Kaiserling oder dem Gemeinen Steinpilz.

In diesen Gebirgsgegenden und anderen Ortschaften wie **Castilblanco de los Arroyos**, Guillena oder Castilleja del Campo konzentriert sich die **Käseproduktion** der Provinz. Der traditionelle sevillanische Käse schlechthin wird hauptsächlich aus **Ziegenmilch** hergestellt, manche Käseproduzenten kombinieren diese allerdings mit frischer Kuh- und Schafsmilch. Der **Frischkäse** eignet sich ideal als Vorspeise mit Honig, Salz oder auch im Salat. Der **halbgereifte** Käse dient zum Überbacken von Gemüse wie der Aubergine und zur Herstellung für die Soße zu Fleischgerichten. Der **gereifte Käse** lässt sich ideal in feinen Scheiben oder mit einem guten Wein aus der Region servieren. In Castilblanco bieten die **Käserei Huerto del Cura** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 215) und **Postres y Lácteos Mare Nostrum** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 215) geführte Besichtigungen, Workshops und Verkostungen an; in El Real de la Jara macht dies das Unternehmen **Quesos El Real** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 215).

## WEINE UND LIKÖRE

Wein ist zu einem der **wichtigsten Touristenanziehungspunkte Sevillas** geworden. Seit der Antike ist die Provinz ein bedeutendes Weinanbaugebiet; der Anbau der Weinstöcke, die Generalisierung der Weinproduktion und die Steigerung des Weinkonsums begann wohl mit der Ankunft der **Römer**. Die **Entdeckung Amerikas** verschaffte dem andalusischen und vor allem sevillanischen Weinhandel einen großen Aufschwung, weil das Volk und der Adel Wein konsumierte. Nach einigen rückgängigen Jahrhunderten aufgrund von Schädlingen wie der Reblaus im 18. Jh. und der Konkurrenz anderer Weine wie der aus dem Umland von Jerez, gewinnt die sevillanische Weinindustrie aktuell ihren Glanz wieder.

Zum Thema Wein, Likör und Schnaps sind in Sevilla drei große Gebiete zu nennen: Aljarafe, Bajo Guadalquivir und Sierra Norte. Durch diese verläuft die **Wein- und Likör-Route in der Provinz Sevilla** (SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 257), die es ermöglicht, sowohl Weinberge, -kellereien, -destillieren und Unternehmen der Wein- und Likörindustrie als auch Gastronomiebetriebe aus erster Hand kennenzulernen.

**Aljarafe**, wo sich die drei Gemeinden **Espartinas, Umbrete und Villanueva del Ariscal** überschneiden, ist aktuell der Hauptproduzent des Juwels der Gegend: der berühmte **Mostwein**, ein junger, trüber, sanfter und leichter Weißwein mit einem niedrigen Alkoholgehalt zwischen 10 und 12%. Damit sind **Tavernen, Kneipen, Bars und Gaststätten der andalusischen Hauptstadt** und ihrem Umland versorgt und man beginnt im November mit seiner Verkostung.



### Eine ganze Menge Schnecken

*In Sevilla und in ganz Andalusien sind die Schnecken im Frühling als Tapas oder Aperitif sehr gefragt. Die ursprüngliche Tradition, dass sie von den Feldarbeiten gesammelt wurden, die von dem lebten, was sie fanden, ist mittlerweile verlorengegangen, weil fast alle Schnecken aus Marokko importiert werden. Trotzdem sind die weißlichen Schnecken aus Lebrija zu erwähnen, die größer und geschmackvoller als die aus Nordafrika sind.*



■ Weinlese in Umbrete.



■ Likördestillerie, Cazalla de la Sierra.



■ Sevilla besticht durch die Vielfalt und den Reichtum in der Produktion und dem Export von Olivenöl und Oliven.



■ Die Qualität des sevillanischen Öls wurde mit der Herkunftsbezeichnung „Estepa“ offiziell anerkannt.



■ Oliven haben ihren festen Platz als Aperitif, Beilage und als Zutat und Würze.

Eine weitere Gemeinde der Weintradition ist **Bajo Guadalquivir**, vor allem die Orte **Los Palacios y Villafranca** mit der geschützten geografischen Angabe **Vinos de la Tierra 'Los Palacios'**, und in **Lebrija y El Cuervo**, das seine eigene **Herkunftsbezeichnung Vinos de Calidad 'Lebrija'** besitzt. Es wurden zwar junge Weißweine hergestellt, die Hauptproduktion geht jedoch in Richtung **Likörweine**, im Stil der Weine aus Jerez und Sanlúcar, darunter **Finos, Manzanillas, Olorosos und Dulces**, von denen manche offiziell anerkannt und sogar preisgekrönt sind. Der Oloroso wird besonders in der Küche bei der Zubereitung von Fleischgerichten geschätzt.

In der **Sierra Norte** werden aufgrund der sehr guten Boden- und Klimagegebenheiten **Qualitätsweine, rote und weiße junge und Crianza-Weine**, hergestellt, die der Sanftheit und der Ruhe der Eiche unterliegen. Das sind Weine, die außerdem in einer **ökologischen Landwirtschaft** mit neuen Techniken und modernen Praktiken hergestellt werden und mit ihren **einheimischen Aromen und Geschmacksrichtungen** ihre Heimat authentisch darstellen.

Die Ortschaften **Cazalla de la Sierra** und **Constantina** sind mit ihren Familienbetrieben, die den nationalen Markt hauptsächlich im 19. und 20. Jh. für sich gewannen, gute Beispiele für die Tradition der Likör- und Schnapsherstellung in der Provinz. Tatsächlich gibt es in der Provinz etwa 200 Destillieren. Heutzutage haben etwa zehn von ihnen das Vermächtnis übernommen und so die Tradition ihrer Vorfahren aufrechterhalten, sich aber an die neuen Zeiten angepasst und eine Reihe von **Produkten und Geschmacksrichtungen** aufgenommen, die von den traditionellen **Anisschnäpsen, Stachelbeerlikören, Tresterbränden und Kräuterlikören** bis zu neuen Sorten wie **Wodka-Karamell, Rum, Stachelbeercreme, Schokoladenlikör** und **Gin** reichen. In Carmona, Pruna und Fuentes de Andalucía gibt es auch Destillieren, die seit Jahrzehnten unverbesserliche Liköre anbieten.

## ■ ÖL UND OLIVEN

Olivenbäume, Öl und Oliven sind mit der Geschichte und Kultur der Provinz Sevilla verwurzelt. Die Qualität des flüssigen Golds wurde mit der **Herkunftsbezeichnung ‚Estepa‘** offiziell anerkannt und die **geschützte geografische Angabe ‚Aceituna Sevillana‘** wurde beantragt und ist in Bearbeitung. Die **Olivenöl- und Oliven-Route (SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 222)** führt durch **43 Gemeinden** in Sevilla, die durch ihre Vielfalt und ihren Reichtum in der Produktion und dem Export von Olivenöl und Oliven, die den Hauptpfeiler der gesamten, mit Olivenhainen, Ölmühlen, Genossenschaften und enormen Landgütern gespickten Route darstellen.

Die **Hauptvarianten der Olive**, die unsere fruchtbaren Böden bieten, sind die **Manzanilla, die Hojiblanca, die Verdial, die Gordal, die Zorzaleña, die Morona** und die **Pico Limón**. Sie haben ihren festen Platz als **Aperitif** und Beilage und passen sehr gut **als Zutat und Würze** in Salate, Pestos, zu Wild und sogar zu Fisch.

Sevilla ist auf nationaler Ebene der drittgrößte Olivenölproduzent. Zu den durch die Herkunftsbezeichnung **DOP Estepa** geschützten Ölen kommen noch weitere hochwertige Öle aus **Sierra Sur**, aus **Pruna** und **Coripe**, hinzu, die mit der Herkunftsbezeichnung **Sierra de Cádiz** verbunden sind. Unerlässlich ist auch der Bezug auf die Produktion der **Sierra Norte** (kräftige Öle mit fruchtigen und Kräuteraromen des Berglandes, mit fruchtigem und harmonischem Geschmack), die Öle aus **Gerena**, aus der **Vía de la Plata, Dos Hermanas** und ihrer mächtigen Produktion in der Gegend **Guadalquivir-Doñana** und natürlich das Öl aus **Osuna**, wo sich die **Genossenschaft Santa Teresa** befindet (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 215**), das erste vom Landwirtschaftsausschuss der Behörde für die integrierte Produktion von Olivenöl amtlich genehmigte Olivenbauunternehmen mit seinem Vorzeigeprodukt: **Natives Olivenöl Extra 1.881 „Alta Selección“**.



## DER REIS VON DER KÜSTE

Im Süden der Halbinsel konzentrieren sich aktuell bis zu 60 % der nationalen Reisproduktion, in den Küstengebieten des Guadalquivir in der Provinz Sevilla, dem größten Reisproduktionsgebiet des Landes mit 40 % der Gesamtproduktion, vor allem in den Gemeinden Isla Mayor, Los Palacios y Villafranca, Puebla del Río, Utrera, Lebrija, Aznalcázar und Villamanrique de la Condesa. Diese und weitere Ortschaften bilden die Reis-Route in der Provinz Sevilla (SIEHE KULINARISCHE ROUTEN, S. 228), eine Tour durch die Natur, das kulturelle Erbe, die Feste und die Gastronomie der zwölf Orte der Region Guadalquivir-Doñana, deren Gemeinsamkeiten der Reisanbau und der Verlauf des Flusses Guadalquivir sind, der dort entlang bis zur Mündung in Sanlúcar de Barrameda verläuft.

Auch wenn es die Araber waren, die dieses Getreide auf die Halbinsel und auch in die Provinz brachten, wurde der Reisanbau auf sevillanischem Territorium erst im 20. Jahrhundert gefestigt, vor allem nach dem Bürgerkrieg, um das Ernährungsdefizit auszugleichen. Mittlerweile lassen sich auch zahlreiche valencianische Familien in der Küstenregion nieder, um den Reis zu verarbeiten und bewirken damit wahrhafte Veränderungen und beeinflussen entscheidend die lokale Küche.

Der Fluss Guadalquivir belebt die Reisfelder und liefert reichlich Elemente für die Zubereitung typischer Gerichte, die viele Jahre überdauert haben: Weißfisch in Salzlake, Reis mit Ente (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279), gefüllte Sardellen, Garnelen, Flusskrebse mit Tomate, Krebschwanz mit Knoblauch in Soße, Aal, Paella, valencianischer Topf, Gänseuppe, Garnelenomelett und andere. Der Reis hat in der Küche der Gegend einen hohen Status und bietet dem Besucher besondere und abwechslungsreiche Gerichte wie der Reis



■ Brei zu Ostern.

### Typische Ostergerichte

In Sevilla wird zur Karwoche anders gekocht. Kabeljau spielt hierbei eine ganz besondere Rolle: er wird in Windbeuteln, im Teigmantel, in Kroketten, Omelettes oder Bällchen verarbeitet und ist neben Kichererbsen und Spinat auch Bestandteil des Osternachsteintopfs. Konkret tritt Gemüse, vor allem Spinat und Mangold, zur Osterzeit besonders in den Vordergrund, wobei es zu diesem Anlass mit einem köstlichen Gemisch aus gebratenem Brot, Knoblauch, Kümmel, süßem Paprikapulver und Essig zubereitet wird. Zur Osterzeit gehören auch die typischen hausgemachten Desserts wie Torrijas und Pestiños.



■ Küstenreis.

mit Gurumelos in Aznalcázar (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279), Reis mit Meeresfrüchten in San Juan de Aznalfarache, Reis mit Huhn in Las Cabezas de San Juan, Eintopf mit Reis und Kichererbsen in Dos Hermanas, Reis mit Garnelen in Coria, Reis mit Schnecken in Lebrija, oder in Richtung Insel, der von den Wächtern von Doñana erfundene Reis mit Ente (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279) oder, zwei „Feinde“ verbindend, Reis mit Krebsen.

Zu den touristischen Aktivitäten rund um dieses kulinarische Getreide gehören Besuche der Reisfabriken (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 212) Arrocerías Herba in San Juan de Aznalfarache (der größte andalusische Reisabfüller) und Arrozúa Sociedad Cooperativa Andaluza in Isla Mayor, zusätzlich zum ökotouristischen Rundgang, den die Finca Veta la Palma, landwirtschaftlicher Viehzuchtbetrieb mit Aquakultur in der Naturlandschaft Doñana, anbietet (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 210).

## SÜSSSPEISEN AUS SEVILLA

Die arabische Tradition der sevillanischen Konditorei beruht auf dem Honig der exzellenten Bienenstöcke der Provinz zur Herstellung von eindrucksvollen Desserts und Süßspeisen wie die Pestiños (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 285), der Arme Ritter (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 286), Rosen, Piñonates y Garrapiñadas. Die Honigproduktion konzentriert sich hauptsächlich auf die Region Vía de la Plata und die Sierra Norte, auf die Gemeinden Aznalcóllar, El Castillo de las Guardas, Castilblanco de los Arroyos, Garena, El Garrobo, El Madroño und El Ronquillo. Die Gegend bietet dem Besucher einen Einblick in die Welt des Honigs von seinem Ursprung in den Bienenstöcken über die Fabriken bis hin zum bereits abgefüllten Produkt, das verkostet werden kann. Die Genossenschaft Sierras Andaluzas (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 215) von Castilblanco erklärt den Besuchern ihrer Einrichtungen den Prozess der Honiggewinnung und -vermarktung.

Pestiños, Empanadillas und vor allem die berühmten Tortas de Aceite, die als garantiert traditionelle Spezialität gelten, machen die



■ Mandelkuchen.



■ Schmalzkuchen.

Konditorei von **Castilleja de la Cuesta** so hochwertig und stellen eine der wichtigsten Industrien der Stadt dar. Besonders bekannt sind die Tortas de Aceite von **Inés Rosales** und **Andrés Gaviño** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 212), diese Unternehmen organisieren zusammen mit dem Konditormeister von **Upita de los Reyes** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 212) und dem Süßwarenunternehmen **San Martín de Porres** aus **Écija** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 212) geführte Besichtigungen. Sehr bekannt sind auch die **Mandelkuchen aus Utrera**, flacher, auf Packpapier im Holzofen gebackener Kuchen, und die **Englische Torte in Carmona**, die ihren Namen dem berühmten englischen Archäologen **Jorge Bonsor** zu verdanken hat, der in Sevilla gelebt hat und sich anscheinend in diese traditionelle maurische Süßspeise verliebt hat, die eine beliebte Bäckerei in Carmona herstellt.

Die **Weihnachtsbäckerei** ist ein weiteres Identitätsmerkmal der sevillanischen Konditorei und versorgt mit ihren Gebäcken die Haushalte des ganzen Landes in dieser bedeutenden Zeit. Das **Schmalzgebäck aus Estepa** besitzt die **geschützte geografische Angabe** und ist wohl das bekannteste, obwohl auch die **Roscós de Vino**, die **Alfajores** und die **Polvorones** nicht vergessen werden dürfen.



■ Englische Torte

In der Weihnachtszeit verwandelt sich **Estepa** in eine Stadt, die von dem und für das Schmalzgebäck lebt. Es gibt nur wenige Familien, die sich nicht traditionell diesen Speisen hingeben, die in den **zahlreichen Betrieben** mit familiärem Charakter produziert werden. Viele diese Betriebe sind sich dem touristischen Interesse an ihrer Arbeit bewusst und organisieren **Führungen** durch ihre Einrichtungen (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 212) mit Verkostung: **La Estepaña** mit ihrem **Schmalzgebäckmuseum**, **La Flor de Estepa**, **La Fortaleza**, **Mantecados el Santo**, **Mantecados San Antonio** und **Mantecados La Colchona**. Berühmt sind nicht nur die Produkte aus Estepa, sondern auch die Süßwaren, die in der gesamten Provinz von den **Nonnen** hergestellt werden. Zu den Feierlichkeiten an Mariä Empfängnis organisiert der Erzbischoff von Sevilla jedes Jahr die **Ausstellung und den Verkauf** dieser von den Nonnen der verschiedenen zum Erzbistum Sevilla gehörenden Kloster hergestellten Gebäcke. Das kommt bei Kritikern und Besuchern sehr gut an.

### *Backwaren aus Sevilla*

*Brot ist eines der Vorzeigeprodukte in der sevillanischen Küche, besonders hervorzuheben sind die hofeigenen Produktionen in Orten wie Alcalá de Guadaíra oder "Alcalá der Bäcker", einem Gebiet mit gutem Weizen und einer Mühlen tradition seit der Römerzeit und El Cuervo (bekannt für seine traditionellen Holzöfen), das Brot aus Burguillos, das Mollete aus La Luisiana, das Kilobrot, die Brote aus Las Cabezas de San Juan und das Schwarzbrot aus La Algaba. Die beliebte sevillanische Küche kann man nicht erklären, ohne das Brot zu erwähnen, weil es die Hauptzutat von Gazpacho, Porras, Ardorias, Sopeaos, Sopillas und Panochas und auch in Desserts wie dem Armen Ritter zu Ostern (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 286), dem Brei oder den Poleás vorhanden ist.*



## ÖKOTOURISTISCHE AKTIVITÄTEN

### ■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor  
Tel. 954 589 237  
ecoturismo@vetalapalma.es  
www.vetalapalma.es



## WEINKELLEREIEN UND DESTILLERIEEN (AUF DER WEIN- UND LIKÖR-ROUTE)

### ■ CARMONA

#### ■ DESTILERÍA ANÍS LOS HERMANOS

Finca de Brenes, Ctra. Carmona el Viso s/n - km 0  
Tel. 954 191 366  
anisloshermanos@gmail.com  
www.licorescarmona.com

#### ■ CAZALLA DE LA SIERRA

#### ■ ANISADOS EL CLAVEL

C/ San Benito, 8  
Tel. 954 884 019  
destileria@delclavel.com  
www.delclavel.com

#### ■ BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN

Plazuela, 39  
Tel. 955 710 092 - 607 530 495  
info@coloniasdegaleon.com  
www.coloniasdegaleon.com

#### ■ DESTILERÍAS DE CAZALLA

ANÍS MIURA  
C/ Virgen del Monte, 54  
Tel. 954 884 013  
cazalla@caballero.es  
www.caballero.es

#### ■ HACIENDA EL DUENDE

Ctra. Cazalla - Guadalcanal, km 3,5  
Te. 954 884 350 -608 544 525  
duendejgs@hotmail.com

### ■ CONSTANTINA

#### ■ ANÍS LA VIOLETERA

C/ Mentidero, 2  
Tel. 955 881 662  
anislavioletera@anislavioletera.com  
www.anislavioletera.com

#### ■ BODEGAS DE FUENTE REINA

Hacienda la Purísima Concepción - Ctra. de Cazalla, km 11  
Tel. 955 954 026  
info@tintoandaluz.com  
www.tintoandaluz.com

#### ■ BODEGA LA MARGARITA

Ctra. Constantina - San Nicolás del Puerto, s/n  
Tel. 955 954 187 - 676 848 570  
bodegalamargarita-tintozancuo@hotmail.com

### ■ ESPARTINAS

#### ■ BODEGAS PATACABRA

C/ J. Emilio Fernández. Mora, 3  
Tel. 954 113 820 - 606 403 918  
www.aytoespartinas.com

#### ■ BODEGAS VINOS BLANCOS DE AUTOR

C/ Mártires de la Iglesia, s/n  
Tel. 954 097 354  
fragata@vinosfragata.es  
www.vinosfragata.es

### ■ ESTEPA

#### ■ ANÍS BRAVÍO

P.L. Sierra Sur - C/ Ajonjolí, nº7  
Tel. 955 913 159  
anaf7\_stepa@hotmail.com

### ■ FUENTES DE ANDALUCÍA

#### ■ DESTILERÍAS ANÍS RIGO

C/ Lantejuela, 5  
Tel. 954 837 109  
anisrigo@hotmail.com  
www.destileriasrigo.es

### ■ LEBRIJA

#### ■ BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS

C/ Consolación 60  
Tel. 955 972 785 -955 972 517  
bodegas@gonzalezpalacios.com  
www.gonzalezpalacios.com

### ■ LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA

#### ■ COOPERATIVA AGRÍCOLA NUESTRA SEÑORA DE LAS NIEVES

CONSTANTINA  
Avda. Utrera, s/n  
Tel. 955 810 360  
gerente@e-lasnieves.com

### ■ PRUNA

#### ■ REGUERA

C/ Nueva, 13  
Tel. 954 858 014  
destileriasreguera@gmail.com  
www.destileriasreguera.es

### ■ UMBRETE

#### ■ BODEGAS F. SALADO

C/ Camino de Mérida, 14  
Tel. 955 715 601 - 650 498 449 - 616 666 109  
bodegassalado@hotmail.com  
www.bodegassalado.com

### ■ UTRERA

#### ■ DESTILERÍA LA FLOR DE UTRERA

Polígono Industrial La Aurora, C/ Industria, nº 20  
Tel. 954 860 159  
info@flordeutrera.es  
www.flordeutrera.es

### ■ VILLANUEVA DEL ARISCAL

#### ■ BODEGAS GÓNGORA

C/ Santísimo Cristo de la Veracruz, 59  
Tel. 954 113 700  
gongora@bodegasgongora.com  
www.bodegasgongora.com

#### ■ BODEGAS LORETO

C/ Cristo de la Vera-Cruz, 28  
Tel: 954 113 883



## AUF TAPASTOUR

### ■ MERCADO GOURMET LONJA DEL BARRANCO

Calle Arjona, s/n  
Tel. 954 220 495

www.mercadolonjadelbarranco.com

In einem von Gustave Eiffel entworfenen Gebäude aus Eisen und Glas neben der Triana-Brücke gibt es das größte Feinschmeckerangebot der sevillanischen Hauptstadt. Es bietet Platz für 2000 Personen und es gibt etwa 20 Stände mit einer großen kulinarischen Auswahl an Pescaito frito, Meeresfrüchten, Eintöpfen, Wurstwaren, Brathähnchen, Empanadas, Käse, Sushi, Pizza, Fleischgerichten, Eis, ‚Delikatessen‘, Blumen und Büchern, Ölen, Obst, Reis, Kuchen, Wein und Cocktails. Es ist täglich von 10 bis 24 Uhr und am Wochenende bis 2 Uhr nachts geöffnet. Das Essen kann auch mitgenommen werden.





## REISUNTERNEHMEN

(AUF DER REIS-ROUTE)

■ **ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA**  
Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor  
Tel. 954 777 564  
arrozua@arrozua.com  
www.arrozua.com

■ **ARROCIERÍAS HERBA**  
C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache  
Tel. 954 589 200  
www.ebrofoods.es



## BÄCKEREI-UNTERNEHMEN

■ **CASTILLEJA DE LA CUESTA**

■ **UPITA DE LOS REYES**  
C/ Federico García Lorca, 2 - Castilleja de la Cuesta  
Tel. 954 160 313  
info@upitadelosreyes.com  
www.upitadelosreyes.com

■ **ÉCIJA**

■ **SAN MARTÍN DE PORRES, S.L.**  
Pl. La Campiña, C/ Navarra, 5. Parcela 67 – Écija  
Tel. 954 830 596  
www.smporres.com

■ **ESPARTINAS**

■ **TORTAS ANDRÉS GAVIÑO**  
C/ Doctor Andrés Gaviño, 2 – Espartinas  
Tel. 955 950 284 - 605 919 421  
comercial@tortasaceite.es  
www.tortasaceite.com

■ **ESTEPA**

■ **LA ESTEPEÑA**  
Pol. Ind. Sierra Sur. C/ Almendra, s/n  
Tel. 955 912 648 - 955 912 692  
info@laestepena.com  
www.laestepena.com

■ **LA FLOR DE ESTEPA**

Avda. de Andalucía, 170  
Tel. 902 230 231- 955 913 218  
www.laflordeestepa.com

■ **LA FORTALEZA**

Pol. Ind. Sierra Sur. Avda. de la Canela, 38  
Tel. 955 915 737  
info@lafortaleza.net  
www.lafortaleza.net

■ **MANTECADOS EL SANTO**

Pol. Industrial Sierra Sur. Av. de la Canela, 35  
Tel. 955 912 763  
info@el-santo.com  
www.el-santo.com

■ **MANTECADOS LA COLCHONA**

C/ Santa Ana, 28  
Tel. 954 820 228  
info@lacolchona.es  
www.lacolchona.es

■ **MANTECADOS SAN ANTONIO**

Pol. Ind. Sierra Sur. Avda. Badía Polesine, 26  
Tel. 955 912 866 -955 912 884  
comercial@mantecados-sanantonio.com  
www.mantecados-sanantonio.com

■ **HUÉVAR DEL ALJARAFE**

■ **INÉS ROSALES**

Parque Empresarial Vereda de la Herrería, s/n - Huévar del Aljarafe  
Tel. 954 756 427 – 670 409 089  
info@inesrosales.com  
www.inesrosales.com



## BESUCHBARE WURSTFABRIKEN UND TROCKENKAMMERN FÜR SCHINKEN

(AUF DER IBÉRICO-ROUTE)

■ **ALMADÉN DE LA PLATA**

■ **CABALLERO, S.L.**  
Olmo, 25  
Tel. 954 735 039  
www.jamonescaballero.es

■ **ELISA ALONSO**

José Mate, 8 y Granadina, s/n  
Tel. 954 735 081  
www.elisalonsolatradicciondeliberico.blogspot.com

■ **PIÑERO E HIJOS, S.L.**

Cervantes, 3  
Tel. 954 735 038

■ **EL REAL DE LA JARA**

■ **REINA DE LOS ÁNGELES**

Pza. Andalucía, 12  
Tel. 954 733 261  
www.jamondelreal.com



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

■ **FÁBRICA-MUSEO ARTESANAL ANÍS LA VIOLETERA**

C/ Mentidero, 2 - Constantina. Tel. 955 881 662  
anislavioletera@gmail.com  
www.anislavioletera.com  
Seit dem 16. Jh. wird dort das traditionelle Verfahren der Destillation in Kupferbehältern mit Steineichenholz bewahrt. Eintritt frei.

■ **MUSEO DEL ANÍS**

Avda. del Mantecado (Pol. Industrial Sierra Sur) - Estepa. Tel. 955 913 159  
anisbravio@yahoo.es  
Die Einrichtungen geben das Ambiente einer alten Weinkellerei wieder. Die Destillerie, in der immer noch ein schöner Destillierkolben aus dem 18. Jh. steht, kann besichtigt und das Herstellungsverfahren live verfolgt werden.

■ **MUSEO DEL CHOCOLATE 'CHOCOMUNDO'**

C/ Del Alfajor, 10-12 (Junto a La Despensa de Palacio) - Estepa.  
Tel. 955 914 525  
info@chocomundo.com  
www.chocomundo.com  
Nach einem von seinen Besitzern gehegtem Projekt von mehr als 30 Jahren entsteht: Die Speisekammer des Palastes wird nach zwei Jahren Bauzeit zu einem der bedeutendsten Schokoladenmuseen Spaniens mit einer großen Fülle an Artikeln.

■ **MUSEO DEL MANTECADO LA ESTEPEÑA**

Polígono Sierra Sur, C/ Almendra, s/n - Estepa  
Tel. 955 912 648 - 955 912 692  
info@laestepena.com  
www.laestepena.com  
Das Museum ist eine treue Reproduktion des ehemaligen Konditormeisters. Es zeigt die hofeigene Herstellungsform Ende des 19. Jh.s und huldigt den Männern und Frauen, die Pioniere in der Herstellung des Schmalzgebäcks waren.





## ■ MUSEO DEL ACEITE

Hacienda de la Fuenlonguilla - Avda. de la Fuenlonguilla, s/n - La Puebla de Cazalla. Tel. 954 499 423

[turismo@pueblacazalla.com](mailto:turismo@pueblacazalla.com)

*Das Museum aus dem Jahre 1858, das sich auf dem Landgut der Fuenlonguilla befindet, bietet dem Besucher einen Rundgang zur Herstellung des „flüssigen Golds“: die alte Mühle, ihre Ölmühle, die Kanäle, in denen die Tonkrüge mit Öl verstaubt wurden, die Tonkrüge selbst und 32 Informationstafeln. Es ist auch möglich, den edlen Teil des Landhauses zu besichtigen, in dem seine ehemaligen Besitzer lebten.*

## ■ MUSEO DE OLIVOS DE LA HACIENDA GUZMÁN

Carretera de Mairena s/n - La Rinconada

Tel. 955 511 777

[info@haciendaguzman.com](mailto:info@haciendaguzman.com)

[www.haciendaguzman.com](http://www.haciendaguzman.com)  

*Einer der größten Anziehungspunkte des Guzmán-Landgutes ist sein Olivenbaummuseum, der einzige Ort weltweit mit mehr als 140 verschiedenen Olivenbaumarten aus den fünf Kontinenten. In der Olivothek können die unterschiedlichsten Oliven bestaunt werden und die Eigenschaften und Geschmacksrichtungen der jeweiligen Varietäten erforscht werden. Diese Erforschung findet in der Ölmühle statt, in der man am Prozess der Olivengewinnung teilnehmen kann.*



## OLIVENÖL-TOURISMUS - FÜHRUNGEN

(AUF DER OLIVENÖL- UND OLIVEN-ROUTE)

## ■ ACEITES EL MACACO

PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y TRANSFORMADOS, S.L.

Finca Cameros (Ctra. Arahal-Utrera

km 5,5) – Arahal

Tel. 954 840 733- 954 840 297

[info@elmacaco.com](mailto:info@elmacaco.com)

[www.elmacaco.com](http://www.elmacaco.com)  

## ■ OLEICOLA CORIPEÑA, S.C.A.

Avda. Pablo Picasso, 36 – Coripe

Tel. 955 858 575

[info@oleocoripe.com](mailto:info@oleocoripe.com)

[www.oleocoripe.com](http://www.oleocoripe.com)



## ■ YBARRA

Ctra. Isla Menor, km 1,8 - Dos

Hermanas

Tel. 902 014 555

[consumidor@grupoybarra.es](mailto:consumidor@grupoybarra.es)

[www.ybarra.es](http://www.ybarra.es)  

## ■ CENTRO CULTURAL DEL OLIVO



BASILIPPO

Hacienda Merrha. Ctra. Viso - Tocina

(SE-3201), km 2- El Viso del Alcor

Tel. 955 740 695 - 678 881 506

[visitas@basilippo.com](mailto:visitas@basilippo.com)

[www.basilippo.com](http://www.basilippo.com)  



## ■ OLEOESTEPA

Polígono Industrial Sierra Sur - Calle El

Olivo, s/n - Estepa (Sevilla)

Tel. 902 232 400 – 955 913 154

[oleo@oleoestepa.com](mailto:oleo@oleoestepa.com)

[www.oleoestepa.com](http://www.oleoestepa.com)  

## ■ FRAMOLIVA

Ctra. Huelva-Sanlúcar la Mayor. SE-639,

Vereda de los Esparragales s/n - Huévar

del Aljarafe

Tel. 954 757 080

[framoliva@framoliva.com](mailto:framoliva@framoliva.com)

[www.framoliva.com](http://www.framoliva.com)  

## ■ ACEITES SOBERBIO

COOPERATIVA Nº Sª DE LAS VIRTUDES

Autovía A-92 Sevilla-Málaga, km 66, Vía

de Servicio - La Puebla de Cazalla

Tel. 954 847 031

[pedidos@soberbio.com](mailto:pedidos@soberbio.com)

[www.soberbio.com](http://www.soberbio.com)

## ■ PUEBLAOLIVA

COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN JOSÉ SCA

Ctra. Sevilla-Málaga, km 68 - La Puebla

de Cazalla

Tel. 954 847 089 - 954 847 233

[aceiteextra@pueblaoliva.com](mailto:aceiteextra@pueblaoliva.com)

[www.pueblaoliva.com](http://www.pueblaoliva.com)

## ■ COOPERATIVA VIRGEN DE LAS HUERTAS

Ctra. de Constantina, s/n - La Puebla de los Infantes

Tel. 954 808 056

[sca\\_vh@terra.es](mailto:sca_vh@terra.es)

[www.scavirgendelashuertas.es](http://www.scavirgendelashuertas.es)

## ■ ACEITES CASIL

COOPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR

C/ Vicente Bermúdez Coronel, 7 -

Marchena

Tel. 954 843 825

[www.casil.es](http://www.casil.es) 

## ■ MOLINO LOS PÉREZ, S.C.

C/ Enrique Camacho Carrasco, 10 – Marchena

Tel: 955 846 392 - 685 345 998

[molinolosperez@yahoo.es](mailto:molinolosperez@yahoo.es)

[www.aceitemolinolosperez.com](http://www.aceitemolinolosperez.com)



## ■ ACEITES 1881

SANTA TERESA SAT

Carretera Lantejuela, km 1 – Osuna

Tel. 954 810 950

[1881@1881.es](http://1881@1881.es)

[www.1881.es](http://www.1881.es)  



## HONIG-PRODUZENTEN

### ■ SIERRAS ANDALUZAS

P Industrial Cruz Alta. C/ A, s/n - Castilblanco de los Arroyos

Tel. 955 734 448 - 650 910 910

[sierrasandaluzas@hotmail.com](mailto:sierrasandaluzas@hotmail.com)

[www.sierrasandaluzas.es](http://www.sierrasandaluzas.es)



## KÄSEREIEN

### ■ POSTRES Y LÁCTEOS MARE NOSTRUM

Ctra. 5405, km 17 - Castilblanco de los Arroyos

[www.lacteos-mare-nostrum.com](http://www.lacteos-mare-nostrum.com)  

### ■ QUESERIA HUERTO DEL CURA

Carretera Sevilla-Castilblanco, km 29 Frente Urb. la Colina - Castilblanco de los Arroyos

Tel. 615 177 506

[info@quesoshuertodelcura.com](mailto:info@quesoshuertodelcura.com)

[www.quesoshuertodelcura.com](http://www.quesoshuertodelcura.com)

### ■ QUESOS EL REAL

Avda. La Encina, 10. Polígono Industrial La Encina - El Real de la Jara

Tel. 954 733 120 - 954 733 028

[info@quesosjarareal.com](mailto:info@quesosjarareal.com)

[www.quesosjarareal.com](http://www.quesosjarareal.com)







ein  
zi  
gar  
tig

/03

---

## KULINARISCHE ROUTEN

*Die kulinarischen Routen, die die Endpunkte Andalusiens verbinden, zeichnen ein getreues Bild der andalusischen Küche und ihren eindrucksvollsten Produkten. Die Routen spezialisieren sich auf den Wein, das Öl, den Reis, den Schinken oder den Thunfischfang und ermöglichen dem Reisenden außerdem, die Kultur, die Geschichte, das Naturerbe und die Traditionen der Ortschaften kennenzulernen, durch die sie führen.*

# 3.1. Landschaften mit Geschmack



## Landschaften mit Geschmack

*Andalusien schmeckt nach den Produkten der Küste und des Meeres, nach den einheimischen Anbauprodukten und nach der traditionellen Verarbeitung seiner Früchte und Ernten. Ein Schmelztiegel der Geschmacksrichtungen, die das Konzept des Gastrotourismus mit seinen Routen unterstreicht.*

Andalusien schmeckt nach „Meer und Küste“, nach „Tälern und Weiden“, nach „Bergen und Gebirge“, nach „Weinstöcken und Olivenhainen“, nach „Fluss- und Küstenebenen“, nach „Steppen und Wüsten“, nach „Feldern“ ... Das **Sport- und Tourismusministerium** der Regionalregierung Andalusiens hat, zusammen mit einem Privatunternehmen und Provinzial- und Lokalvereinigungen das Programm „**Paisajes con sabor**“ (Landschaften mit Geschmack) auf den Weg gebracht, das basierend auf Qualitätskriterien den Landschaftsreichtum hervorheben, und die hohe Qualität der andalusischen Küche betonen soll. Zu dem Projekt gehören **sieben Routen** durch die Region, an die sich weitere neue Rundgänge anschließen, um den Besuchern eine einzigartige, einheimische und hochwertige Erfahrung zu bereiten. Die Küche wird als ruhiges und gesundes Werkzeug genutzt, um sich an die Geschichte des andalusischen Territoriums anzunähern und seine Bewohner und Traditionen kennenzulernen.

Unter den Routen befindet sich die **Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz**, die zeigt, wie seit 2000 Jahren im Mai jeden Jahres der traditionelle Fang dieses prachtvollen Tieres zurück an die Küste von Cádiz und in die Ortschaften **Barbate, Conil de la Frontera oder Tarifa** kommt. In den Monaten Mai und Juni feiern diese Ortschaften authentische kulinarische Feste rund um den Thunfisch, der das ganze Jahr über dort genossen werden kann.

Die **Wein- und Brandy-Route in Jerez und Umland** ist die Wiege der bekanntesten und internationalsten spanischen Weine und Brandys und findet in einem privilegierten Umfeld statt, dem aus den Orten **Sanlúcar de Barrameda, dem Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota und Trebujena** bestehende geografische Dreieck. Eine tausendjährige Weinkultur, die ein enormes kulturelles Erbe aufweist, in dem vor allem die sogenannten **Catedrales del Vino**, die Weinkellereien dieser Weine, hervorstechen.



In der Provinz Huelva gibt es zwei interessante Routen. Die **Jabugo-Route** würdigt ein Produkt, das ein eindeutiges Identitätsmerkmal der Küche Huelvas und den Grund, warum Huelva weltweit bekannt ist, darstellt. Sie präsentiert das gesamte Schinkenangebot und die Produktionstradition der Gebiete dieser **Herkunftsbezeichnung**, die von **Sierra de Aracena über Picos de Aroche bis nach Cuenca Minera** reichen.

Die **Weinroute durch das Weinbaugebiet Condado de Huelva** umfasst die Gegend, die die Herkunftsbezeichnung dieser Weine trägt, also 18 Gemeinden Huelvas. Dieses Gebiet, das einige der ältesten Weinberge Europas und eine uralte Landschaft umfasst, produziert sowohl rote, weiße und Likörweine als auch **Essige** und den einzigartigen Orangenwein.

Der auf diesem Fleck Erde uralte Weinsektor bildet heute die **Route der Weine und Weinkellereien im Bergland von Ronda**, die zu Pferde zwischen den Gemeinden Ronda und Arriate entlangführt und von außergewöhnlichen Naturräumen wie der Sierra de Grazalema und der Sierra de las Nieves (Biosphärenreservat) umgeben ist. Auf dieser Route kann man begleitet von Weinfachmännern in den Weinbergen spazierengehen und an Verkostungen für Anfänger oder Fortgeschrittene teilnehmen, die von lokaler Küche und entspannender Weintherapie begleitet werden...

Die **Reis-Route in der Provinz Sevilla** führt hauptsächlich entlang der Küstenlandschaft des Guadalquivirs, die eine enorme Bucht bildet. Sie ist die führende spanische Provinz in der Reisproduktion und stellt mehr als 40% der gesamten Produktion her. Die Route befindet sich rund um die **Ufergemeinden des unteren Beckens des Guadalquivir** und besitzt zudem ein besonderes Naturinteresse wegen der Umweltschutzgebiete, die sich dort befinden und eine spektakuläre Vogelwelt beherbergen.

In Sevilla befindet sich auch die **Wein- und Likör-Route in der Provinz Sevilla**, die eine Reihe von regionalspezifischen Erfahrungen beinhaltet und deren Hauptnenner der Wein und die Liköre sind, die seit Urzeiten in den verschiedenen Gebieten der Route, von der **Sierra Norte** über den **Unteren Guadalquivir** bis zum **Ackerland** hergestellt wurden.



## Olivenöl- und Oliven-Route in der Provinz Sevilla.

*Olivenbaum, Öl und Oliven sind feste Bestandteile der sevillanischen Geschichte und Kultur und bilden das von den verschiedenen Kulturen seit der Antike überlieferte materielle Erbe.*

Die Olivenöl- und Oliven-Route führt durch **43 Gemeinden** Sevillas, die durch ihre Vielfalt und ihren Reichtum in der Produktion und dem Export von Olivenöl und Oliven, die den Hauptnenner der gesamten Route darstellen, hervorstechen. Von diesen identitätsstiftenden kulinarischen Produkten ausgehend, lässt diese Route den Besucher die **historischen, kulturellen, natürlichen und kulinarischen Werte von sechs möglichen Strecken** in der Sierra Norte, Guadalquivir-Doñana, Aljarafe, Vía de la Plata, La Campiña und der Sierra Sur erleben.

Auf sevillanischem Boden haben sich **zwei Arten von Olivenbäumen** herausgebildet: einer für den Anbau der Olive für die **Olivenölproduktion** und einer für den Anbau der **Tafelolive**; Die Olivenanbaugebiete orientieren sich außerdem fast ausschließlich an einer der Genusarten der Olive. Gleichzeitig hat sich ein hoch qualifizierter **agrarindustrieller Sektor** entwickelt, der die Oliven der Provinz mahlt, extrahiert, verfeinert, weiterleitet, abfüllt und vermarktet. Viele dieser **Unternehmen, Genossenschaften, Ölmöhlen und alte Windmöhlen** sind Teil der Route und bieten einige **interessante Führungen** durch ihre Einrichtungen an.

### 1. SIERRA NORTE.

Der erste Rundgang führt in die *Sierra Norte*, in die Gemeinde **Guadalcanal** mit ihrem nativen Olivenöl Extra Sierra de Guadalcanal und ihrer **beliebten Öl-Route**, ein Rennen, das im März stattfindet. Weiter geht es mit **Cazalla de la Sierra** und **Almadén de la Plata**, die inmitten des Naturparks der Sierra Norte Sevillas ökologisches Olivenöl produzieren, **El Pedroso** und die intensiven Öle mit Frucht- und Kräuteraromen des Berglandes, **Constantina** und **Puebla de los Infantes**, letzteres ist für seine fruchtbaren Böden bekannt.

Unverzichtbare **kulturelle** Sehenswürdigkeiten und Veranstaltungen der Route sind das Kartäuserkloster in Santa María de las Cuevas de Cazalla, die Almona im Mudejarstil in Guadalcanal, die Burg von Constantina, das Schinken- und Olivenfest der Sierra Norte (Almadén de la Plata) und die Ausstellung der typischen Produkte in El Pedroso.

### 2. VÍA DE LA PLATA UND GUADALQUIVIR-DOÑANA.

Die Route beginnt in *Vía de la Plata* und endet in der Gemeinde **Gerena**, in der es eine prachtvolle frühchristliche Basilika gibt. In der Gegend *Guadalquivir-Doñana* befinden sich die Gemeinden **Villanueva del Río y Minas**, mit einer Bergbauvergangenheit aus der Zeit der Römer (Alte römische Stadt Munigua), Alcolea del Río und Dos Hermanas, deren Hauptsymbol die Olive ist; deshalb gibt es in der Gemeinde verteilt mehr als **20 Landgüter mit Olivenbäumen**, die das architektonische Haupterbe darstellen. **Pilas** besitzt neben seinen alten Ölmöhlen aus dem 18. Jh. auch zahlreiche Olivenverarbeitungs-, Zubereitungs- und Konservierungsfabriken und Genossenschaften.

### 3. ALJARAFE UND LA CAMPIÑA.

In *Aljarafe* führt die Route durch drei Gemeinden: **Albaida del Aljarafe**; **Huévar del Aljarafe**, wo sich das Landgut La Motilla mit seinem prachtvollen Portal im Mudejarstil und dem sehr gut erhaltenen Balken einer Ölmühle aus dem 18. Jh. befindet; und das für seine **Mostweine** bekannte **Bollulos de la Mitación**. Im Gebiet *La Campiña* geht es dann weiter in die Gemeinde El Viso del Alcor, die für die Qualität ihres Brotes und ihrer Oliven und für das öltouristische **Kulturzentrum des Olivenbaums in Basilippo** bekannt ist. Es geht weiter mit **Mairena del Alcor** und **Alcalá de Guadaíra** (mit gut erhaltenen und begehbaren Burgen), **Utrera**, **Los Molares**, **Arahal** (der weltweit größte Produzent der Tafeloliven Manzanilla und Gordal), **Paradas** (mit den beliebten schwarzen Oliven, die getrocknet und mit Thymian und Paprikapulver gewürzt zum Frühstück und zu Mittag gegessen werden), die Sehenswürdigkeiten **Marchena** y **Écija**, **La Campana**, **La Puebla de Cazalla**, **El Rubio**, **Marinaleda** y **Osuna**, mit seinem Juwel: dem **Nativen Olivenöl Extra 1.881** der Genossenschaft Santa Teresa.



■ Auf sevillanischem Boden haben sich zwei Arten von Olivenbäumen herausgebildet: einer für den Anbau von Oliven für die Olivenölproduktion und einer für den Anbau der Tafelolive.



#### 4. SIERRA SUR.

Der letzte Rundgang führt in die *Sierra Sur*, ein Gebiet, das den Großteil der Gemeinden umfasst, die die **Herkunftsbezeichnung 'Estepa'**, ein bedeutendes Qualitätsmerkmal, tragen. Die Route beginnt in Merón de la Frontera, das eine ortseigene einheimische Olive, die Morona-Olive, beherbergt. Danach folgen El Coronil, Montellano, Coripe (mit einem anerkannten hochwertigen Olivenöl), Pruna (deren Öle auch die

Herkunftsbezeichnung Sierra de Cádiz tragen), Agudulce, La Pedrera, La Roda de Andalucía, Gilena, Lora de Estepa, Corcoya, Badolatosa, Casariche und Herrera. In Estepa, dem Ende dieser Route, werden laut nationalen und internationalen Organisationen die preisgekröntesten Öle Spaniens hergestellt.





Die Sierra Sur umfasst den Großteil der Gemeinden, die die Herkunftsbezeichnung 'Estepa' tragen.

 [infoturismo@prodetur.es](mailto:infoturismo@prodetur.es)  
[www.turismosevilla.org](http://www.turismosevilla.org)



von Interesse





ÖLTOURISMUS - FÜHRUNGEN

■ **ACEITES EL MACACO**  
**PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y TRANSFORMADOS, S.L.**  
 Finca Cameros (Ctra. Arahál-Utrera km 5,5) – Arahál  
 Tel. 954 840 733- 954 840 297  
[info@elmacaco.com](mailto:info@elmacaco.com)  
[www.elmacaco.com](http://www.elmacaco.com)  

■ **OLEÍCOLA CORIPEÑA, S.C.A.**  
 Avda. Pablo Picasso, 36 – Coripe  
 Tel. 955 858 575  
[info@oleocoripe.com](mailto:info@oleocoripe.com)  
[www.oleocoripe.com](http://www.oleocoripe.com)

■ **YBARRA**  
 Ctra. Isla Menor, km 1,8 - Dos Hermanas  
 Tel. 902 014 555  
[consumidor@grupoybarra.es](mailto:consumidor@grupoybarra.es)  
[www.ybarra.es](http://www.ybarra.es)  



■ **CENTRO CULTURAL DEL OLIVO BASILIPPO**

Hacienda Merrha. Ctra. Viso-Tocina (SE-3201), km 2- El Viso del Alcor  
 Tel. 955 740 695 - 678 881 506  
[visitas@basilippo.com](mailto:visitas@basilippo.com)  
[www.basilippo.com](http://www.basilippo.com)  

■ **OLEOESTEPA**

Polígono Industrial Sierra Sur - Calle El Olivo, s/n - Estepa (Sevilla)  
 Tel. 902 232 400 – 955 913 154  
[oleo@oleoestepa.com](mailto:oleo@oleoestepa.com)  
[www.oleoestepa.com](http://www.oleoestepa.com)  

■ **FRAMOLIVA**

Ctra. Huevar-Sanlúcar la Mayor. SE-639, Vereda de los Esparragales, s/n- Huévar del Aljarafe  
 Tel. 954 757 080  
[framoliva@framoliva.com](mailto:framoliva@framoliva.com)  
[www.framoliva.com](http://www.framoliva.com)  

■ **ACEITES SOBERBIO**

**COOPERATIVA N° S° DE LAS VIRTUDES**

Autovía A-92 Sevilla-Málaga, km 66, Vía de Servicio - La Puebla de Cazalla  
 Tel. 954 847 031  
[pedidos@soberbio.com](mailto:pedidos@soberbio.com)  
[www.soberbio.com](http://www.soberbio.com)

■ **PUEBLAOLIVA**

**COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN JOSÉ S.C.A.**


Ctra. Sevilla-Málaga, km 68 - La Puebla de Cazalla  
 Tel. 954 847 089 - 954 847 233  
[aceiteextra@pueblaoliva.com](mailto:aceiteextra@pueblaoliva.com)  
[www.pueblaoliva.com](http://www.pueblaoliva.com)

■ **COOPERATIVA VIRGEN DE LAS HUERTAS**

Ctra. de Constantina, s/n - La Puebla de los Infantes  
 Tel. 954 808 056  
[sca\\_vh@terra.es](mailto:sca_vh@terra.es)  
[www.scavirgendelashuertas.es](http://www.scavirgendelashuertas.es)

■ **ACEITES CASIL**

**COOPERATIVA SAN ISIDRO LABRADOR**



C/ Vicente Bermúdez Coronel, 7 - Marchena  
 Tel. 954 843 825  
[www.casil.es](http://www.casil.es) 

■ **MOLINO LOS PÉREZ, S.C.**

C/ Enrique Camacho Carrasco, 10 – Marchena  
 Telf: 955 846 392 - 685 345 998  
[molinolosperez@yahoo.es](mailto:molinolosperez@yahoo.es)  
[www.aceitemolinolosperez.com](http://www.aceitemolinolosperez.com)

■ **ACEITES 1881**

**SANTA TERESA SAT**

Carretera Lantejuela, km 1 – Osuna  
 Tel. 954 810 950  
[1881@1881.es](mailto:1881@1881.es)  
[www.1881.es](http://www.1881.es)  



OLIVENÖL- UND OLIVEN-ROUTE IN DER PROVINZ SEVILLA.

# 3.3. Reis.



## Reis-Route in der Provinz Sevilla

*Diese Route lädt den Besucher ein, die verschiedenen Reisspezialitäten der Gemeinden dieser kulinarischen Route zu probieren.*

Die Reis-Route durch die Provinz Sevilla ist eine Route durch die Natur, das Erbe, die Feste und die Küche der neun Dörfer, die sie umfasst (Aznalcázar, Coria del Río, La Puebla del Río, Isla Mayor, Lebrija, Las Cabezas de San Juan, Los Palacios y Villafranca, Utrera und Dos Hermanas). Ihre Gemeinsamkeit ist der Reisanbau und der Fluss Guadalquivir auf seinem Weg zur Mündung in Sanlúcar de Barrameda.

Diese Gemeinden gehören zum Gebiet Guadalquivir-Doñana, in dem die weiten kultivierten Küsten und Kanäle sich mit den Naturjuwelen wie der Cañada de los Pájaros, der Dehesa de Abajo, der geschützten Landschaft des Grünen Korridors von Guadimar, dem Naturschutzgebiet Complejo Endorreico de Lebrija-Las Cabezas und Doñana, einem Mosaik an Ökosystemen, das zum Weltkulturerbe erklärt wurde, ein Stelldichein geben. Alle diese Naturgebiete eignen sich hervorragend zur Vogelbeobachtung. Die Finca Veta la Palma (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 210) hebt sich durch ihre Landwirtschaft, Viehzucht und Aquakultur, die mehr als 11000 Hektar Natur in Doñana umfassen, ab. Auf dem 40 Kilometer langen ökotouristischen Rundweg durch das Landgut kann man viele verschiedene Vogelarten erblicken und im Besucherzentrum die Modelle dieser mit Wasserbewegungen aus dem Versorgungsnetz und ein Aquarium mit den Hauptarten der Aquakultur betrachten und audiovisuelle Dateien über die Arbeiten auf dem Landgut, wie der Reisanbau, anhören.

Neben den Reisanbaugebieten ist auch die mit ihnen verbundene Industriearchitektur, wie die Gañanías und die Casitas de los Ingleses, die ein Zeugnis der Wohnungen der ersten Kolonisten sind, sowie

die Reislager, Mühlen und zahlreiche Geräte, sehr bedeutsam. In Isla Mayor befindet sich das ehemalige Isla Mínima, ein ehemaliges andalusisches Landgut mit Kapelle, das heute ein Hotel ist und sich in der Filmbranche einen Namen gemacht hat, weil seine Landschaft neben der von Puebla del Río Kulisse des bejubelten Films *Isla Mínima* vom sevillanischen Regisseur Alberto Rodríguez ist.

Aus dieser Zutat, haben die Restaurants jeder Gemeinde ihre eigenen Spezialitäten entwickelt, die allein schon einen Besuch wert sind. Man kann dort unter anderem köstlichen lieblichen Reis mit Gurumelos (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279) aus Aznalcázar, Fischreis aus San Juan de Aznalfarache, Reis mit Garnelen aus Coria del Río, Reis mit Schnecken aus Lebrija, Reis mit Huhn aus Las Cabezas de San Juan, Reis-Kichererbsen-Eintopf aus Dos Hermanas und in Richtung Isla den von den Wächtern von Doñana eingeführten Reis mit Ente (SIEHE REZEPTSAMMLUNG, S. 279), oder den zwei „Feinde“ vereinigenden Reis mit Krebschwanz kosten. Am letzten Sonntag im Juni werden in Isla Mayor die Reis- und Krebsfeste gefeiert.



infoturismo@prodetur.es  
www.federaciondearroceros.es  
www.turismosevilla.org




# von Interesse



## ÖKOTOURISTISCHE AKTIVITÄTEN

### ■ FINCA VETA LA PALMA

Isla Mayor  
Tel. 954 589 237  
ecoturismo@vetalpalma.es  
www.vetalpalma.es 



## REISUNTERNEHMEN (BESICHTIGUNGSMÖGLICHKEIT)

### ■ ARROZÚA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

Lugar Finca Veta La Mora, s/n - Isla Mayor  
arrozua@arrozua.com  
Tel. 954 777 564  
www.arrozua.com

### ■ ARROCIERÍAS HERBA

C/ Real, 43 - San Juan de Aznalfarache  
Tel. 954 589 200  
www.ebrofoods.es



■ Reis mit Schalltler.



# 3.4. Thunfisch.



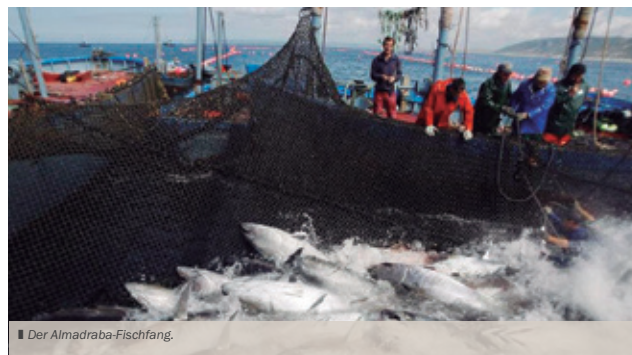
## Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz

*Die Küsten von Barbate, Conil de la Frontera und Tarifa sind im Frühjahr Zeugen des einzigen traditionellen Thunfischfangs in Andalusien, bei dem in einem Titanenkampf versucht wird, den wertvollen roten Thunfisch zu fangen, den es zum Laichen ins Mittelmeer zieht.*

Die **Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz** betont das reichliche Erbe (Wurzeln), das natürliche (Leben), das kulinarische (Geschmack) und das sportliche (Emotionen) der Ortschaften **Conil de la Frontera, Barbate und Tarifa**, die von der Nähe zum Meer und dem Thunfischfang als zentrales Element ihrer Meeressgabe beeinflusst werden. Das sind fünf Juwelen der Küste von Cádiz, die im Mai und Juni, während des „Auferstehens“ des Thunfischfangs authentische **kulinarische Fester** und um dieses Produkt feiern.

Das **monumentale und kulturelle Erbe** der Ortschaften dieser Route ist eng mit dem Meer und seiner Nutzung verbunden. In diesem Sinne überragen sowohl die römische Stadt **Baelo Claudia**, deren wirtschaftliche Grundlage der Fisch- und Thunfischfang war und in der die bekannte *garum*-Soße hergestellt wurde, als auch die **ehemalige Verarbeitungsanlage von Conil de la Frontera**, in der ab dem 16. Jh. die Zerlegung und das Einsalzen des gefangenen Thunfisches stattfand, und in der Tischler und Schiffszimmermänner, Fischernetzknüpfer, Fischerkleinerer, Trockensalzer, Knechte und anderes im Thunfischfang eingesetztes Personal arbeiteten. Es wurde kürzlich renoviert, um in Zukunft ein Thunfischfang-Museum zu beherbergen.

Das **Zentrum des Thunfischfangs** (**SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 108**), befindet sich im Sporthafen von Barbate und vervollständigt seine Dauerausstellung mit zusätzlichen Angeboten wie dem Besuch einer Konservenfabrikantin, um das Zerlegen und Ausnehmen eines Thunfisches live zu sehen. Das kulturelle Angebot wird vom Taubenschlag von la Breña, der Kapelle von San Ambrosio (Barbate) und der Santa Catalina-Burg in Tarifa vervollständigt.



Der Almadra-Fischfang.

Die Ortschaften der Route besitzen eine **Küche**, die zwar mit dem Meer und dem **Thunfisch** (sowohl in Barbate als auch in Conil und Zahara de los Atunes Protagonist der **kulinarischen Routen**) verbunden ist, sich jedoch auch von dem reichlichen Gemüse, dem schwarzbraunen Fleisch und anderen frischen Fischen verführen lässt. Das Ergebnis ist eine weitreichende, abwechslungsreiche Küche mit vielen Geschmacksrichtungen. Um den Thunfisch als Zutat in Rezepten und Gerichten besser kennenzulernen, bietet die Route verschiedene Aktivitäten von **Gourmet-Erlebnissen** (Meisterkurse, Show Cooking, Verkostungen, Kombinationen...) bis zu **Besuchen** der Thunfischfanggebiete Barbate und Zahara de los Atunes und der **Konservierungsunternehmen** wie **La Chanca** und ihr **Thunfischmuseum (Barbate)** (SIEHE SEHENSWÜRDIGKEITEN, S. 108), in dem man zum Beispiel live am Zerlegen und Ausnehmen eines Thunfisches teilnehmen kann.

Die **Naturräume** der Gegend (Naturparks in den Trocken- und Küstengebieten von Barbate, die Korkeichenwälder und die Meerenge, die Steilküsten von Conil, das Weideland von Roche und die sehenswerten Dünen von Bolonia) und ihre **fantastischen Strände**, die aufgrund ihrer Schönheit und ihres feinen weißen Sandes zu den besten der Welt gehören, sind ein wahrliches Paradies für Fans der **Vogelbeobachtung** und der **Sichtung von Meeressäugern**. Gleichzeitig bietet dieses Gebiet die Möglichkeit, **Aktivtourismus** mit Kontakt zur Natur (Wandern, Reiten, Klettern...) und zum Meer (Sportangeln, Tauchen, Surfen, Segeln...) zu betreiben. Tarifa ist zu einer der europäischen Hochburgen des Surfens geworden.

Die Thunfisch-Route in der Provinz Cádiz zählt zu seinen Partnerunternehmen Einrichtungen und Restaurants, die sich an alle Geschmäcker und Bedürfnisse anpassen, sowie zahlreiche Aktivtourismus-Unternehmen, die individuelle Angebotspakete anbieten.



#### GRUPO DE DESARROLLO PESQUERO CÁDIZ- ESTRECHO

Vivero de Empresa, s/n (A-393, km 9.5) -Barbate

Tel. 956 922 396

[info@larutamilenariadelatun.com](mailto:info@larutamilenariadelatun.com)

[www.larutamilenariadelatun.com](http://www.larutamilenariadelatun.com)



## von Interesse



#### MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

##### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL ATÚN DE ALMADRABA

Puerto Deportivo de Barbate

Tel. 956 459 780

[p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com](mailto:p.i.brenaymarismasdelbarbate@gmail.com)

[www.ecoturismobarbatepuntoinfo.jimdo.com](http://www.ecoturismobarbatepuntoinfo.jimdo.com)

##### ■ MUSEO DEL ATÚN LA CHANCA

Pol. Ind. El Olivar. Parcela 3.1 - Barbate

Tel. 956 435 813- 956 435 805

[www.museodelatun.com](http://www.museodelatun.com)  

# 3.5. Schinken.



## Jabugo-Route

*La Ruta del Jabugo es una iniciativa turístico gastronómica que permite al visitante acercarse en la sierra de Huelva al mundo del cerdo ibérico, desde su hábitat natural (la dehesa), a su cata y degustación en la mesa, pasando por la curación de los jamones y embutidos en las bodegas y secaderos.*

Schon seit der Antike steht der Schinken als Symbol für die Provinz Huelva. Gepökelte Schweinekeulen aus der **Sierra de Aracena y Picos de Aroche** gehörten zu den beliebtesten Speisen im römischen Reich und spielten sogar bei Kolumbus bei dem Abenteuer der Entdeckung von Amerika eine wichtige Rolle. Der **Einfluss des Schweins der iberischen Rasse** in diesem Landstrich hat jahrhundertlang **seine Orte, seine Bräuche, seine Menschen** und sogar seine **Landschaft**, insbesondere die Dehesa, geprägt. Die **Jabugo-Route** widmet sich dem Jabugo-Schinken, dem Markenzeichen der Küche von Huelva und ein Symbol, das die Provinz weltweit bekannt gemacht hat. Es werden das gesamte Angebot an verschiedenen Schinken und die traditionelle Herstellung in den Landstrichen mit **Herkunftsbezeichnung** vorgestellt, die sich auf die Sierra de Aracena, Picos de Aroche und Cuenca Minera erstrecken.

Die Jabugo-Route ist keine fest vorgegebene Route mit einem Anfang und einem Ende, sondern jeder Besucher kann seine eigene **Rundreise** entsprechend seinen jeweiligen Interessen selbst zusammenstellen: Natur- und Abenteuererlebnisse, kulturelle Besichtigungen, kulinarische Highlights... **Zu den zahlreichen Betrieben, die Teil dieser Route sind, gehören Quartiere, Reife- und**

Trockenkammern, Incoming-Agenturen, Unternehmen für Aktivtourismus und Spezialitätenrestaurants. Für eingefleischte **Kulturtouristen** ist eine Rundreise durch die Ortschaften der Sierra und die Entdeckung ihres kulturellen Erbes ein absolutes Muss. Dabei kann der Besucher in Aracena die sogenannte Höhle der Wunder, die **Gruta de las Maravillas**, und das Schinkenmuseum **Museo del Jamón** (siehe Sehenswertes, S. XX) besichtigen, das neben dem Sitz der DOP „Schinken aus Huelva“ liegt. Dort kann man alles über die Welt des Ibérico-Schweins in dem Landstrich erfahren, der eigens dafür geschaffen zu sein scheint: der Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Liegt uns mehr am **Gastro-Tourismus**, können wir bei verschiedenen Besichtigungen das Herstellungsverfahren des berühmten Jabugo-Schinkens kennenlernen. Die erste Reise führt uns in die **Dehesa**, diesen mediterranen Naturwald, wo das iberische Schwein gezüchtet wird. Um es aus nächster Nähe zu beobachten, können wir den Betrieb **Finca Montefrío** (SIEHE SEHENSWERTES, S. 165) besichtigen, der es dem Besucher ermöglicht, die Zucht des reinrassigen iberischen Schweins aus biologischer Eichelmast auf familieneigenen Weiden kennenzulernen. Darüber hinaus können wir die **Steineiche der Dehesa San Francisco** im Südosten des Naturparks Sierra de Aracena y Picos de Aroche und im Gemeindebezirk Santa Olalla del Cala bestaunen, ein jahrhundertealtes Naturdenkmal und Symbol der Dehesa. Die Steineiche steht auf einem Landgut, das Eigentum der Stiftung **Fundación Monte Mediterráneo** ist. Eine Besichtigung ist nur nach Anmeldung unter der 959 507 048.

Neben einer spezifischen Schweinerasse (iberisches Schwein) und einer besonderen natürlichen Umgebung für seine Entwicklung (die Dehesa) ist für den iberische Schinken noch eine weitere Voraussetzung wichtig: eine gute Herstellung. Auf der Jabugo-Route haben wir die Möglichkeit, verschiedene **Trockenkammern** zu besichtigen (**Secadero Montesierra** in Jabugo, **Jamones Eiriz Jabugo** in Corteconcepción und **Selección de Jabugo, S.L.** in Aracena), wo das gesamte Herstellungsverfahren in allen Einzelheiten gezeigt wird und wo man Ibérico-Produkte von höchster Qualität verkosten kann. Ist der Schinken einmal luftgetrocknet, brauchen wir nichts weiter zu tun, als ihn uns in den Restaurants mit der Küche der Sierra schmecken zu lassen, die in den Orten Alájar, Aracena, Linares de la Sierra, El Repilado (Jabugo), Jabugo und Castaño del Robledo angeboten wird.







info@rutadeljabugo.travel  
www.rutadeljabugo.travel



## von Interesse



### WEIDEN

■ **FINCA MONTEFRÍO**  
Ctra. El Repilado-Lacorte km 3 -  
Cortegana,  
Tel. 666 756 875 - 670 791 579  
fincamontefrio@hotmail.com **f**  
www.fincamontefrio.com



### MUSEEN

■ **MUSEO DEL JAMÓN DE ARACENA**  
C/Gran Vía, s/n - Aracena  
Tel. 663 937 870  
museodeljamon@ayto-aracena.es  
www.aracena.es



### TROCKENRÄUME (AUF DER ROUTE)

■ **SELECCIÓN DE JABUGO, S.L.**  
Ctra. Los Marines-Aracena km 56  
- Aracena  
Tel. 959 501 200  
seleccionjabugo1@hotmail.com  
www.selecciondejabugo.com **f**

■ **SECADERO MONTESIERRA**  
Calle Barco, 3 - Jabugo  
Tel. 959 121 206  
loretomv@montesierra.com  
www.montesierra.com **f**

■ **JAMONES ÉIRIZ JABUGO**  
Calle Pablo Bejarano, 43 -  
Corteconcepción  
Tel. 959 120 019 - 678 733 443  
visit@jamoneseiriz.com  
www.jamoneseiriz.com **f**



■ Schinken aus Jabugo.



## Ibérico-Route durch die Sierra Norte

*Dank seiner klimatischen und orographischen Besonderheiten ist dieser Landstrich in der Provinz Sevilla ideal zur Zucht des Iberischen Schweins sowie zur Herstellung und Lufttrocknung von Schinken und anderen verwandten Produkten geeignet, die allesamt von höchster Qualität sind.*

Mit Sierra Norte wird der Teil der Sierra Morena bezeichnet, der durch die Provinz Sevilla verläuft, einer Region, deren Landschaft sich radikal verändert, mit einer eigenen Kultur und einer Küche, in der dem iberischen Schwein eine führende Rolle zukommt. Vor diesem Hintergrund wurde die **Ibérico-Route durch die Sierra Norte** zusammengestellt, die durch die etwa zehn Gemeinden des sevilianischen Landkreises verläuft und auf der man **verschiedene Betriebe** (Wurst- und Schinkenfabriken sowie Trockenkammern) kennenlernt, in denen man diese Produkte kaufen oder wie in den **Gaststätten** verkosten kann. Gleichzeitig erhält der Besucher Informationen zu den wichtigsten **Sehenswürdigkeiten** in diesen Orten und über **Quartiere**.





Wurstwaren der Sierra Norte.

Die Region, in welcher der gleichnamige **Naturpark** liegt, zeichnet sich durch ihre geologischen Besonderheiten und weitläufigen Weideflächen aus. Zwei Merkmale machen sie zu einem wahren Paradies für Besucher, die nicht nur an der **Natur und dem Aktivtourismus** interessiert sind, sondern auch an einer **traditionellen Küche**, bei der die Ibérico-Produkte – wie könnte es auch anders sein – im Vordergrund stehen.

Die **Ortschaften** entlang dieser Route sind **Alanís, Almadén de la Plata, Cazalla de la Sierra, Constantina, El Pedroso, El Real de la Jara, Guadalcanal, La Puebla de los Infantes, Las Navas de la Concepción und San Nicolás del Puerto**. Für **Besichtigungen von Kultur- und Baudenkmalern**, bieten sich die **Burgen** von Alanís, Constantina, El Real de la Jara und la Puebla de los Infantes an, ferner das ehemalige, Almona genannte, **Versorgungshaus im Mudéjarstil** von Guadalcanal, die in der Höhle Cueva de los Covachos von Almadén de la Plata gefundenen **Felsmalereien** und das **Kartäuserkloster** von Cazalla de la Sierra.

Auch das **Naturerbe** dieser Orte ist nicht zu verachten, bietet es doch dem Touristen **Naturräume** von atemberaubender Schönheit und großer Bedeutung für die Umwelt wie beispielsweise die **Naturdenkmäler Cascadas del Huéznar (Wasserfälle) und Cerro del Hierro (Eisenfelsen)**, beide in **San Nicolás del Puerto** sowie einzigartige Erlebnisse wie die direkte Beobachtung der **Hirsche** während der **Brunftzeit** im Herbst.



infoturismo@prodetur.es

www.turismosevilla.org



## von Interesse



### BESUCHBARE WURSTFABRIKEN UND TROCKENKAMMER FÜR SCHINKEN

#### ■ ALMADÉN DE LA PLATA

##### ■ CABALLERO, S.L.

Olmo, 25  
Tel. 954 735 039

[www.jamonescaballero.es](http://www.jamonescaballero.es) f

##### ■ ELISA ALONSO

José Mate, 8 y Granadina, s/n  
Tel. 954 735 081

[www.elisalonsolatradiciondeliberico.blogspot.com.es](http://www.elisalonsolatradiciondeliberico.blogspot.com.es) f t

##### ■ PIÑERO E HIJOS, S.L.

Cervantes, 3  
Tel. 954 735 038

#### ■ EL REAL DE LA JARA

##### ■ REINA DE LOS ÁNGELES

Pza. Andalucía, 12  
Tel. 954 733 261

[www.jamondelreal.com](http://www.jamondelreal.com)



Trockenkammer für schinken.



# 3.6. Weine und Spirituosen



## Wein- und Brandy-Route in Jerez und Umland

*Besuchen Sie die berühmten riesigen Kellereien, wohnen Sie in einem Haus mitten in den Weinbergen, lernen Sie die subtile Kunst der Weinverkostung kennen... All das bietet Jerez und sein Umland dem Weintouristen und noch vieles mehr: ein umfangreiches historisches Erbe und Naturerbe, ein mildes Klima und einige Traditionen und Feste, die Sie so schnell nicht vergessen werden.*

Die Wein- und Brandyroute in Jerez und Umland führt durch die **acht Gemeinden**, die das sogenannte **Marco de Jerez** bilden, wie das Herstellungsgebiet von mit den Herkunftsbezeichnungen **Jerez-Xérès-Sherry**, **Manzanilla** aus Sanlúcar de Barrameda und **Vinagre aus Jerez** und der geschützten geografischen Angabe **Brandy aus Jerez** geschützten Weinen und Essigen bezeichnet wird. Es sind dies Chiclana de la Frontera, Chipiona, El Puerto de Santa María, Jerez, Puerto Real, Rota, Sanlúcar de Barrameda und Trebujena. Diese Orte bieten unendlich viele Möglichkeiten, die **großartige Weinkultur** der Region zu erleben, sei es anhand der Verarbeitung und Herstellung von Wein, von **Besichtigungen von Weinkellereien** entlang der Route, Wanderungen durch die **Weinberge**, Aufenthalt in modernen **Themenhotels** oder mit dem Genuss herrlicher, auf die Weine der Region abgestimmter kulinarischer Köstlichkeiten.

Die Landschaft des Gebiets Marco de Jerez ist gespickt mit den charakteristischen **Weinkellereien** auf der Route in Orten wie Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Rota, El Puerto de Santa María

und Chiclana de la Frontera, einem Highlight dieser Route und einer der meistbesuchten Kellereien Europas. Neben Führungen werden auch **Weinproben, Degustationen und sogar Reiter-Shows** angeboten. Viele dieser Kellereien haben interessante Museen (**SIEHE SEHENSWERTES, S. 108**) wie das Museum für Weinetiketten **Etiquetas de Vino Antiguas** de Bodegas Garvey (Jerez de la Frontera), das Sherry-Museum **Museo del Jerez** de las Bodegas Williams & Humbert, das **Museo Barbadillo de la Manzanilla** (Sanlúcar de Barrameda), das Informationszentrum **Centro de Interpretación del Vino** in Bodegas Delgado Zuleta (Sanlúcar de Barrameda). Andere Museen entlang der Route, die sich mit Wein und Gastronomie beschäftigen, sind das **Museo El Misterio de Jerez** (Jerez de la Frontera), das **Museo de la Viña al Vino de Jerez** de la Viña Santa Petronila (**Jerez de la Frontera**) und das Honigmuseum **Museo de la Miel-Rancho Cortesano** (Jerez).

Das **kulturelle und künstlerische Erbe** der Route hinterlässt uns wertvolle Bauwerke wie den Alcázar und die Kathedrale von Jerez de la Frontera, die Burg Castillo de Luna in Rota, die Paläste und Herrenhäuser in Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María, die Inselfestung von Sancti Petri oder der Leuchtturm von Chipiona, der mit seinen 69 Metern der höchste Spaniens ist. Darüber hinaus kann der Besucher Autorennen auf der Rennstrecke **Circuito de Velocidad von Jerez** und Pferderennen an den Stränden von Sanlúcar verfolgen, **Flamenco-Darbietungen** in Tablaos und Peñas und die Stierkampfkunst in wunderschönen Stierkampfarenen wie derjenigen in El Puerto de Santa María bewundern und an so beliebten und international bekannten Festen wie der **Pferdemesse von Jerez** teilnehmen.

Das alles spielt sich vor einem **unvergleichlichen Naturpanorama** ab mit **Stränden**, die mit der Blauen Flagge für saubere Meere ausgezeichnet wurden und Naturräumen wie dem Naturpark **Doñana**, der als das







■ Weinlesemesse in Jerez de la Frontera.



größte ökologische Reservat Europas gilt und von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, die Naturparks der **Bucht von Cádiz und von Los Alcornocales**, sowie weitere Naturräume wie die Lagune von Medina, die Feuchtgebiete **Marismas von Bonanza** in Sanlúcar de Barrameda, die Pinienwälder von Chiclana de la Frontera sowie die Dünen und Pinienwälder von San Antón (El Puerto de Santa María). Alle diese Naturgebiete eignen sich hervorragend für **Aktivitäten in der Natur und den Aktivtourismus** wie Wandern, Vogelbeobachtung und Wassersport an der Küste.



#### ASOCIACIÓN RUTA DEL VINO

#### Y DEL BRANDY DEL MARCO DE JEREZ

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2 (Jerez de la Frontera)

Tel. 956 332 050

info@rutadeljerezybrandy.es

www.rutadeljerezybrandy.es



## von Interesse



### WEINKELLEREIEN

(AUF DER ROUTE)

#### ■ CHICLANA DE LA FRONTERA

##### ■ MANUEL ARAGÓN

Carretera Cádiz-Málaga, km 12,200

Tel. 956 400 756

administracion@bodegamanuelaragon.com

www.bodegamanuelaragon.com

#### ■ EL PUERTO DE SANTA MARÍA

##### ■ GUTIERREZ COLOSÍA

Avda. Bajamar, 40

Tel. 956 852 852

info@gutierrezcolosia.com

www.gutierrezcolosia.com



##### ■ JUAN C. GRANT

Calle Bolos, 1-3

Tel. 956 870 406

info@bodegasgrant.com

www.bodegasgrant.com

##### ■ OSBORNE

C/ Los Moros, nº 7

Tel. 956 86 91 00

visitas.bodegas@osborne.es

www.osborne.es

#### ■ JEREZ DE LA FRONTERA

##### ■ ÁLVARO DOMEQC

C/ Madre de Dios, s/n.

Tel. 956 339 634

alvarodomecqs@alvarodomecq.com

www.alvarodomecq.com

##### ■ CENTRO DE VISITANTES

###### SANDEMAN

C/ Pizarro, 10

Tel. 675 647 177

www.sandeman.eu

rocio.verano@zailorruizmateos.com



##### ■ CORTIJO DE JARA

Carretera de Torremelgarejo,

Gibalbín, km 5

Tel. 956 338 163

puertanueva.sl@cortijodejara.es

www.cortijodejara.es

##### ■ DÍEZ MÉRITO

C/ Diego Fernández de Herrera, 4

Tel. 956 332 973 - 660 233 438

visitas@diezmerito.com

www.diezmerito.com

##### ■ FUNDADOR PEDRO DOMEQC, TERRY Y HARVEYS

C/ San Ildefonso, 3

Tel. 956 151 500

visitas@bodegasfundadorpedrodomecq.com

com

www.bodegasfundadorpedrodomecq.com

##### ■ GARVEY

Complejo Bodeguero Bellavista.

Carretera de Circunvalación, s/n.

Tel. 956 319 650

atencionalcliente@grupogarvey.com

www.grupogarvey.com

##### ■ GONZÁLEZ BYASS - TÍO PEPE

C/ Manuel M<sup>o</sup> González, 12

Tel. 956 357 000

reservas@gonzalezbyass.es

www.bodegastiopepe.com

##### ■ LUIS PÉREZ

Ctra del Calvario km 0, Hijuela de Rompeserones

Tel. 956 03 11 93

visitas@bodegasluisperez.com

www.bodegasluisperez.com

##### ■ LUSTAU

C/Arcos, 53

Tel. 956 341 597

visitas@lustau.es

www.lustau.es

##### ■ REAL TESORO & VALDESPINO

Carretera Nacional IV, km 640

Tel. 956 321 004

visitas@grupoestevez.com

www.grupoestevez.es

##### ■ REY FERNANDO DE CASTILLA

C/ Jardinillo, 7-11

Tel. 956 182 454

bodegas@fernandodecastilla.com

www.fernandodecastilla.com

##### ■ VIÑA SANTA PETRONILA

Carretera del Calvario, km 3,5

Tel. 669 750 888

info@santapetronila.com

www.santapetronila.com

##### ■ WILLIAMS & HUMBERT SAU

Carretera Nacional IV, km 641,74



Tel. 677 452 256

visitas@williams-humbert.com

www.williams-humbert.com



## ■ ROTA

### ■ EL GATO


Avda. San Fernando, 40  
Tel. 956 810 203  
elgatolaura@gmail.com  
www.bodegaselgato.com  

## ■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA



### ■ BARBADILLO

C/ Sevilla, 1  
Tel. 956 385 521  
visitas@barbadillo.com  
www.barbadillo.com  

### ■ DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado, s/n  
Tel. 956 360 133  
visitas@delgadozuleta.com  
www.delgadozuleta.com  

### ■ HEREDEROS DE ARGÜESO

C/ Mar, 8  
Tel. 956 385 116  
www.argueso.es  
argueso@argueso.es  



## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

## ■ CHIPIONA

### ■ MUSEO DEL MOSCATEL DE CHIPIONA

Avda. de Regla, 8 y 10 - Chipiona  
Tel. 956 371 804  
info@museodelmoscatel.com  
www.museodelmoscatel.com 

## ■ JEREZ DE LA FRONTERA


### ■ MUSEO DE ETIQUETAS DE VINO ANTIGUAS

Carretera Circunvalación, s/n - Complejo Bellavista - Bodegas Grupo Garvey  
Tel. 956 319 650  
atencionalcliente@grupogarvey.com  
www.grupogarvey.com 

## ■ HIDALGO-LA GITANA

C/ de la Banda de la Playa, 42  
Tel. 956 385 604  
bodegashidalgo@lagitana.es  
www.lagitana.es  

## ■ LA CIGARRERA

Plaza Madre de Dios, s/n  
Tel. 956 381 285  
lacigarrera@bodegaslacigarrera.com  
www.bodegaslacigarrera.com 

## ■ LOS ÁNGELES

Carretera Sanlúcar-Chipiona, 93  
Tel. 956 385 201  
info@bodegasyuste.com  
www.celebracioneslosangeles.com/  
bodegas.html





■ Teilnehmer an der Weinlesemesse in Jerez de la Frontera.



■ Führung durch einen Weinberg in Jerez de la Frontera.

## ■ SANLÚCAR DE BARRAMEDA

### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL VINO EN BODEGAS DELGADO ZULETA

Avda. Rocío Jurado, s/n - Sanlúcar de Barrameda  
Tel. 956 360 133  
visitas@delgadozuleta.com  
www.delgadozuleta.com  



### ■ MUSEO BARBADILLO DE LA MANZANILLA

Calle Sevilla, 1-25 - Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)  
Tel. 956 385 500 / 956 385 521  
reservas@barbadillo.com  
www.barbadillo.com  


### ■ MUSEO DE LA VIÑA AL VINO DE JEREZ

Viña Santa Petronila  
Carretera del Calvario, km 3,5  
Tel. 669 750 888  
info@santapetronila.com  
www.santapetronila.com 

### ■ MUSEO DEL JEREZ DE LAS BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

Carretera Nacional IV, km 641,74  
Tel. 956 353 400 - 677 452 256  
visitas@williams-humbert.com  
www.williams-humbert.com  

### ■ MUSEO EL MISTERIO DE JEREZ

Calle Cervantes, 3 - Museo La Atalaya  
Tel. 956 182 100 - 620 930 044  
info@elmisteriodejerez.org  
www.museosdelaatalaya.com 



## Weinroute Montilla-Moriles

*Die Weinroute Montilla-Moriles ist mehr als nur die Bekanntschaft mit einem außergewöhnlichen Wein. Sie ist eine Reise in das Herz Andalusiens, zur Geburtsstätte dieses önologischen Kleinods, durch neun Gemeinden der Provinz, die dem Besucher ihr reiches kulturelles, künstlerisches und kulinarisches Erbe und ihr Naturerbe sowie ein entsprechendes themenaffines Freizeitangebot anbieten.*

Die **Weinroute Montilla-Moriles** führt durch die Ortschaften Córdoba, Montemayor, Montilla, Moriles, Aguilar de la Frontera, Lucena, La Rambla, Fernán Núñez und Puente Genil. Mit Ausnahme der Hauptstadt bilden diese Ortschaften die Region **Campiña Sur** in der Provinz Córdoba, ein stark landwirtschaftlich geprägtes Gebiet, dem eine Herkunftsbezeichnung für Wein, Montilla-Moriles, zuerkannt wurde. Es ist ein Gebiet mit vielen Baudenkmalern, archäologischen Stätten und kulturellen Sehenswürdigkeiten, mit Informationszentren und **Museen** (SIEHE SEHENSWERTES, S. 127), darunter einige, die der Welt des Weins verbunden sind wie das **Obrador y Museo del Mosto Castillo de Moriles** und das **Museo Cultural del Vino y la Vid de Toro Albalá** in Aguilar de la Frontera sowie die Ölmühle mit Museum **Almazara y Museo del Aceite Juan Colín** (Montilla).

Im Verlauf der Rundreise durch eine **besonders schöne Naturumgebung** mit zwei Naturparks (Sierras Subbéticas und Sierra de Hornachuelos) können wir einen Blick in Degustationsräume werfen, in **besuchbare Weinkellereien und Keltern**, traditionelle **Böttchereien**, wo das Wissen der Altmeister um die Kunst der Fassherstellung und die Anwendung fortschrittlicher Technik eine Synthese eingehen sowie in **Quartiere** in Hotels und Landhäusern voller Charme. Zur Unterhaltung gibt es nichts Besseres, als die Besichtigung zur intensiven Teilnahme an einem der zahlreichen **Weinfeste** zu nutzen, die in der Region gefeiert werden: **Weinlesefest** in Montilla, **Weinverkostung Montilla-Moriles** in Córdoba und **Weinverkostung in Moriles**.

In den Ortschaften, durch welche die Route verläuft, kann man eine **reichhaltige Küche** auf Grundlage von **Erzeugnissen aus der Region** genießen (Oliven, Trauben, Getreide, Knoblauch) in Verbindung mit dem kulinarischen Vermächtnis, das die arabische, jüdische und christliche

Kultur hinterlassen haben. Das Ergebnis ist eine eigenständige Küche mit vielen exquisiten und sehr abwechslungsreichen Gerichten, bei denen der Wein Montilla-Moriles doppelt im Vordergrund steht: zum einen verstärkt er als Begleiter zum Essen das Aroma der Gerichte, zum anderen ist er Bestandteil vieler anderer Gerichte. Diese Gerichte kann man sich in den **Restaurants**, die auf der Route liegen, schmecken lassen.

Ergänzen und kombinieren kann man diese Route mit dem sogenannten **Red Vinarea** (Interpretationsnetz für die Weinroute Montilla Moriles), einem Netzwerk an **Museen und Interpretationszentren**, die mit den auf der Route liegenden Ortschaften über ein Thema aus **Gastronomie und der Welt des Weins** verbunden sind: Aguilar de la Frontera und das Centro de Interpretación del Paisaje, Museo de la Campiña de Fernán Núñez, Museo de la Cerámica de La Rambla, Olivino: Centro Enogastronómico de la Ruta del Vino (Lucena), Centro de Interpretación Memorias del Vino (Montemayor), Centro de Arte Contemporáneo y Vino Envidarte (Montilla), Lagar de Vida in Moriles und Villa Romana de Fuente Álamo (Puente Genil).



**CONSORCIO RUTA DEL VINO MONTILLA-MORILES**

C/ Capitán Alonso de Vargas, 3 - Montilla

Tel. 957 652 354 - 957 022 940

consorcio@rutadelvinomontillamoriles.com

www.rutadelvinomontillamoriles.com








## WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN (AUF DER ROUTE)


### ■ AGUILAR DE LA FRONTERA

#### ■ BODEGAS TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1  
Tel. 957 660 046 - 637 000 561  
info@toroalbala.com  
www.toroalbala.com  

### ■ LUCENA

#### ■ BODEGAS MORILES 47 (ARAGÓN Y CÍA)

Camino de la Estación, s/n  
Tel. 957 500 046 -502 935 -  
609 173 577  
info@moriles47.com  
www.moriles47.com  

#### ■ BODEGAS HEREDEROS TORRES BURGOS

Ronda San Francisco, 1  
Tel. 957 501 062 - 649 851 047  
tb@torresburgos.com  
www.torresburgos.com

### ■ MONTILLA



#### ■ BODEGAS ALVEAR

Avda. Boucau, 6 Acc.  
Tel. 957 652 939 - 670 627 195  
visitas@alvear.es  
www.alvear.es  

#### ■ BODEGAS CABRIÑANA

Vereda del Cerro Macho, s/n  
Tel. 957 335 386 - 639 187 056  
bodegascabrinana@ya.com  
www.cabrinana.es

#### ■ BODEGAS CRUZ CONDE

Ronda del Canillo, 4  
Tel. 957 651 250 - 957 651 254  
info@bodegascruzconde.es  
www.bodegascruzconde.es  

#### ■ BODEGAS LAGAR BLANCO

Ctra. de Cuesta Blanca, km 4  
Tel. 957 651 145 - 618 591 963  
lagarblanco@hotmail.com  
www.lagarblanco.es  


#### ■ BODEGAS LOS OLIVARES

Avda. Europa, 20  
Tel. 957 650 830  
anora@anora.es  
www.vinosdeanora.es

#### ■ BODEGAS NAVARRO

Avda. Antonio y Miguel Navarro, 1  
Tel. 957 650 644  
bodegasnavarro@bodegasnavarro.com  
www.bodegasnavarro.com 


#### ■ BODEGAS PÉREZ BARQUERO

Avda. de Andalucía, 27  
Tel. 957 650 500 - 508 - 687 980 423  
visitas@perezbarquero.com  
www.perezbarquero.com 

#### ■ COOPERATIVA AGRICOLA LA UNIÓN

Avda. de Italia, 1  
Tel. 957 651 855 - 661 765 736  
info@cooperativaunion.com  
www.cooperativaunion.com

#### ■ COOPERATIVA LA AURORA

Avda. de Europa, 7  
Tel. 957 650 362 - 639 375 656  
calidad@bodegaslaaurora.com  
www.bodegaslaaurora.com 

#### ■ LAGAR CAÑADA NAVARRO

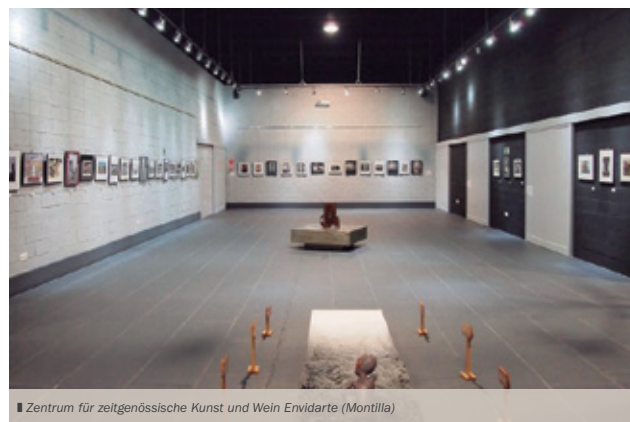
Vereda del Cerro Macho s/n,  
Sierra de Montilla  
Tel. 677 483 512 - 677 494 366  
info@canadanavarro.es  
www.canadanavarro.es

#### ■ LAGAR LA PRIMILLA

Carretera Montilla-Llano del Espinar,  
km 5,100  
Tel. 957 335 024 - 679 397 714 -680  
464 097  
www.laprimilla.es

#### ■ NAVISA-COBOS

Ctra. de Montalbán, s/n  
Tel. 957 650 450  
navisa@navisa.es  
www.navisa.es



■ Zentrum für zeitgenössische Kunst und Wein Envidarte (Montilla)

### ■ MORILES

#### ■ BODEGAS A. DOBLAS MARTOS

C/ 28 de Febrero, 25  
Tel. 957 537 942 - 652 898 135  
bodegas@adoblasmartos.com  
www.adoblasmartos.com

#### ■ BODEGAS LAGAR EL MONTE

Ctra. Moriles-Aguilar, km 1  
Tel. 957 537 103 - 755 -653 286  
117  
info@bodegaselmonte.com  
www.bodegaselmonte.com





## MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

### ■ AGUILAR DE LA FRONTERA

#### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y LA HISTORIA (CIPHAF)

Cerro del Castillo, s/n  
Tel. 957 688 203  
ciphaf@aguiardelafrontera.es  
www.ciphaf.com  
www.castillodeaguiardelafrontera.blogspot.com

#### ■ MUSEO CULTURAL DEL VINO Y LA VID DE TORO ALBALÁ

Avda. Antonio Sánchez, 1  
Tel. 957 660 046  
rsanchez@toroalbala.com  
www.toroalbala.com  

### ■ FERNÁN NÚÑEZ

#### ■ MUSEO DE LA CAMPIÑA

Parque Llano de Las Fuentes, s/n  
Tel. 957 380 062  
tenenciadealcaldia@fernannunez.es

### ■ LUCENA

#### ■ OLIVINO: CENTRO ENOGASTRONÓMICO DE LA RUTA DEL VINO

Antigua estación de ferrocarril  
rehabilitada de Las Navas del  
Sempillar Tel. 957 513 282 - 957  
537 718  
turismo@aytolucena.es

## ■ MONTEMAYOR

### ■ MUSEO DEL VINO MEMORIA DEL PEDRO XIMÉNEZ

Ctra. Córdoba-Málaga, km 435  
Tel. 957 384 582 – 663 705 871  
[museodelvino@montemayor.es](mailto:museodelvino@montemayor.es)  
[memoriasdelpedroximenez.wordpress.com](http://memoriasdelpedroximenez.wordpress.com) 

## ■ MONTILLA

### ■ ALMAZARA Y MUSEO DEL ACEITE JUAN COLÍN

Carretera Montilla-Nueva Carteya, km 4,5  
Tel. 957 650 888 - 620 796 647  
[aceitesbellido@hotmail.com](mailto:aceitesbellido@hotmail.com)  
[museoaceitedeolivavirgenjuanocolin.blogspot.com.es](http://museoaceitedeolivavirgenjuanocolin.blogspot.com.es)

### ■ CENTRO DE ARTE CONTEMPORÁNEO Y VINO. ENVIDARTE

Avda. José Padillo Delgado, junto a las Naves Municipales  
Tel. 957 655 141  
[turismo@montilla.es](mailto:turismo@montilla.es)



## BÖTTCHEREIEN

(TEIL DER WEINROUTE MONTILLA-MORILES)

## ■ MONTILLA

### ■ TONELERÍA MANUEL CABELLO M.



Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 112  
Tel. 957 656 080 - 957 652 743  
[info@toneleriamanuelcabello.com](mailto:info@toneleriamanuelcabello.com)  
[www.toneleriamanuelcabello.com](http://www.toneleriamanuelcabello.com)

### ■ TONELERÍA DEL SUR

Avda. Marqués de la Vega de Armijo, 110  
Tel. 957 655 796 - 957 651 087  
[info@toneleriadelosur.com](mailto:info@toneleriadelosur.com)  
[www.toneleriadelosur.com](http://www.toneleriadelosur.com)

## ■ MORILES

### ■ MUSEO DEL MOSTO CASTILLO DE MORILES

C/ 28 de Febrero, s/n - Moriles  
Tel. 957 537 783 - 615 626 949  
[info@castillodemoriles.com](mailto:info@castillodemoriles.com)  
[www.castillodemoriles.com](http://www.castillodemoriles.com)  

### ■ CENTRO DE INTERPRETACIÓN LAGAR DE VIDA

Ctra. Moriles- Aguilar, km 1 - Moriles  
Tel. 957 537 000  
[info@moriles.es](mailto:info@moriles.es)



# Weinroute durch das Weinbaugebiet Condado de Huelva

*Die Route umfasst rund zehn sehr attraktive Touristikpakete, bei denen die Natur, die Baudenkmäler, die Geschichte und Traditionen des Weinbaugebiets Condado de Huelva im Vordergrund stehen sowie eine erlesene Auswahl an Kellereien und Einrichtungen, die darauf ausgerichtet sind, den Reisenden in das Wissen und den Genuss der Weinkultur eintauchen zu lassen.*

Die **Weinroute Condado de Huelva** wird von der Entwicklungsgemeinschaft Condado de Huelva gefördert und verläuft durch die Provinz Huelva, der die **Herkunftsbezeichnung Condado de Huelva** zuerkannt wurde. Zu dem Gebiet Condado de Huelva gehören die Gemeinden Almonte, Bollullos Par el Condado, Bonares, Chucena, Escacena del Campo, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor und Villarrasa.

Auf der **Weinroute** Condado de Huelva erlebt der Besucher auf einzigartige Weise die faszinierende Welt der Weine aus Condado, einer Gegend mit einer uralten Kulturlandschaft, in der **einer der ältesten Weinberge Europas** zuhause ist. Dort werden Dessertweine, Rot- und Weißweine sowie Essig und ein ganz besonderer Wein, der Orangenwein, hergestellt. Besonders lecker und abwechslungsreich ist die **Küche** der Region Condado: Fleisch, Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst, die zu einer guten Auswahl an Weinen verspeist werden, die in den **auf der Route liegenden Kellereien** hergestellt werden und die Führungen und Weinproben anbieten. In **Restaurants**, in denen man sich wie zuhause fühlt, sind den kulinarischen Köstlichkeiten keine Grenzen gesetzt.

Es gibt eine **ganze Reihe an touristischen Angeboten**, die den Wein zum Thema haben und auch andere Markenzeichen des Gebiets **Condado de Huelva** im Besonderen und der Provinz Huelva im Allgemeinen mit einbeziehen. Der **Stier**, das **Pferd**, die **Küche**, die **Orte des Kolumbus**, die **Bauwerke**, **Museen** und **Informationszentren**, die **Eisenbahn**, die **Gesundheit** und die **Natur** sind die Reisebegleiter des Weins auf den vier vorgeschlagenen Abschnitten der Route: "Die Aromen und Geheimnisse des Condado", "Doñana, El Rocío und der Wein", "Die Weine der Entdeckung und die großen Kellereien des Condado" sowie "Wein, Geschichte und Poesie".

Die Route bietet auch **Themenvorschläge** für Sonnen- und Strandliebhaber an: die Natur und Doñana (mit dem Naturraum Doñana, dem Tinto-Fluss und seiner roten Farbe, den mediterranen Pinienwäldern), die Welt des Pferds (mit wunderschönen, in den endlosen Feuchtgebieten, den sogenannten Marismas, in Freiheit lebenden Tieren und die Literatur, die das Condado mit zwei weltberühmten Schriftstellern bekannt gemacht hat: Juan Ramón Jiménez in Moguer und Odón Betanzos in Rociana.



#### RUTA DEL VINO CONDADO DE HUELVA

Mancomunidad de Desarrollo Condado de Huelva  
Pol. Industrial El Corchito, parc. 41.- Bonares (Huelva)

Tel. 959 364 810 Fax: 959 364 813

[turismo@mancomunidadcondado.com](mailto:turismo@mancomunidadcondado.com)

[rutadelvino@mancomunidadcondado.com](mailto:rutadelvino@mancomunidadcondado.com)

[www.rutadelvinocondadodehuelva.es](http://www.rutadelvinocondadodehuelva.es)



## von Interesse



### WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN

(TEIL DER ROUTE)

#### ALMONTE

##### BODEGAS VIRGEN DEL ROCÍO, S.C.A.

Avda. de Cabezudos, s/n  
Tel. 959 406 146  
[administracion@raigal.com](mailto:administracion@raigal.com)  
[prensas@raigal.com](mailto:prensas@raigal.com)  
[www.raigal.com](http://www.raigal.com)

##### BOLLULLOS PAR DEL CONDADO

##### BODEGAS ANDRADE SL

Avda. de la Coronación, 35  
Tel. 959 410 106  
[enoturismo@bodegasandrade.es](mailto:enoturismo@bodegasandrade.es)  
[informacion@bodegasandrade.es](mailto:informacion@bodegasandrade.es)  
[www.bodegasandrade.es](http://www.bodegasandrade.es) f

##### BODEGAS JUNCALES

C/ Andalucía, 14  
Tel. 959 410 302  
[bodegasjuncales.condadoandaluz@gmail.com](mailto:bodegasjuncales.condadoandaluz@gmail.com)

##### BODEGAS SAUCI

C/ Doctor Fleming, 1  
Tel. 959 410 524  
[sauci@bodegassauci.es](mailto:sauci@bodegassauci.es)  
[turismo@bodegassauci.es](mailto:turismo@bodegassauci.es)  
[www.bodegassauci.es](http://www.bodegassauci.es)

##### BODEGAS VINÍCOLA DEL CONDADO

C/ San José, 2  
Tel. 959 410 261  
[info@vinicoladelcondado.com](mailto:info@vinicoladelcondado.com)  
[www.vinicoladelcondado.com](http://www.vinicoladelcondado.com) f

##### VINOS CONVENTO DE MORAÑINA S.L.

Avda. 28 de Febrero, 206.  
Tel. 959 412 250 - 609 200 883  
[bodega@bodegasconvento.com](mailto:bodega@bodegasconvento.com)  
[www.bodegasconvento.com](http://www.bodegasconvento.com)

##### LA PALMA DEL CONDADO

##### BODEGAS INFANTE

C/ Hinojos, 41  
Tel. 959 402 567  
[dinfante@dinfante.com](mailto:dinfante@dinfante.com)  
[www.dinfante.com](http://www.dinfante.com)

##### BODEGAS RUBIO

C/ Palos de la Frontera, 14  
Tel. 959 400 743  
[info@brandyluisfelipe.com](mailto:info@brandyluisfelipe.com)  
[www.brandyluisfelipe.com](http://www.brandyluisfelipe.com)

##### MOGUER

##### BODEGAS COSME SÁENZ JIMÉNEZ

"DIEZMO NUEVO"  
C/ Aceña, 56  
Tel. 959 370 004  
[info@bodegadiezmonuevo.com](mailto:info@bodegadiezmonuevo.com)  
[www.bodegadiezmonuevo.com](http://www.bodegadiezmonuevo.com)

##### ROCIANA DEL CONDADO

##### BODEGAS CONTRERAS RUIZ

C/ Almonte, 5  
Tel. 959 416 426  
[contreras@bodegascontreras.com](mailto:contreras@bodegascontreras.com)

##### BODEGAS NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO, S.C.A.

C/ Carril de los Moriscos, 72.  
Tel. 959 416 108  
[ji63@nuestrasenoradelsocorro.com](mailto:ji63@nuestrasenoradelsocorro.com)

##### VILLALBA DEL ALCOR

##### BODEGAS MARQUÉS DE VILLALÚA, S.L.

Ctra. A 472 km 25,2.  
Tel. 959 420 905  
[santiago@marquesdevillalua.com](mailto:santiago@marquesdevillalua.com)  
[www.marquesdevillalua.com](http://www.marquesdevillalua.com)

##### BODEGAS SANTA ÁGUEDA, S.C.A.

C/ Camino de Bollullos, s/n.  
Tel. 959 421 181  
[santaagueda.sca@hotmail.com](mailto:santaagueda.sca@hotmail.com)



Winezentrum Centro del Vino Condado de Huelva, Bollullos Par del Condado.





## Route der Weine und Weinkellereien im Bergland von Ronda

*Wandern Sie genüsslich in Begleitung von Önologen durch die Weinberge, genießen Sie Weinverkostungen für Anfänger und Fortgeschrittene, erleben Sie Verkostungen mit lokalen Gerichten, lassen Sie sich mit einer entspannenden Weinanwendung verwöhnen...*

Die in dieser Region seit uralten Zeiten praktizierte Weinherstellung verleiht der ausgezeichneten **Route der Weine und der Weinkellereien im Bergland von Ronda**, die durch die Gemeinden **Ronda** und **Arriate** führt, ihre heutige Gestalt. Für das Weinbaugebiet im Bergland von Ronda, das im nordwestlichsten Teil der Provinz Málagas, umrahmt von den **Naturparks** von Grazelema, Sierra de las Nieves und Los Alcornocales liegt, gelten die **Herkunftsbezeichnungen 'Málaga'** und **'Sierras de Málaga'**. Dieses Naturgebiet eignet sich für vielerlei **Aktivitäten**: Höhlenkunde, Radwandern, Kanusport, Canyoning, Wandern, Vogelbeobachtung, das natürliche Umfeld des Kampfstiers erkunden...

Der Ausgangspunkt der Route liegt in der jahrtausendealten Stadt **Ronda**, die seit 1966 als Kulturgut anerkannt ist und über ein reiches und vielfältiges **geschichtliches Erbe** verfügt, unter anderem mit Bauwerken wie den arabischen Bädern, der Neuen Brücke über dem Tajo, der Stierkampfarena Plaza de Toros und dem Palast von Mondragón, die eine außergewöhnliche Synthese mit der Weinberglandschaft eingehen. Zahlreich sind die archäologischen und dokumentarischen Zeugnisse für die lange Tradition des Berglands von Ronda als Reben- und Weingebiet, wofür die nahegelegene archäologische Ausgrabungsstätte der iberorömischen Stadt **Acinipo** das beste Beispiel ist. In Ronda können wir auch das Weinzentrum **Centro Integral del Vino de Serranía de Ronda** und das Informationszentrum **Centro de Interpretación de Vinos de Bodegas Sangre de Ronda** (**SIEHE SEHENSWERTES, S. 196**) **BESUCHEN**.

Die Route der Weine und der Weinkellereien im Bergland von Ronda umfasst insgesamt **16 Weinkellereien** mit einem umfassenden **Angebot für Weintouristen**, bestehend aus Führungen in den Weinbergen und Erläuterung des Herstellungs- und Reifungsprozesses der Weine in

ihren Einrichtungen sowie Weinproben und Degustationen der Küche vor Ort. Zu der Route gehören auch sehr charmante **Restaurants, Weinbars, Vinotheken und Quartiere**, die dem Besucher sogar entspannende **Weinanwendungen** anbieten. Im Bergland von Ronda ist das ganze Jahr über ein umfangreiches Kulturprogramm geboten mit Gemäldeausstellungen, Musikwochen, Theaterangeboten oder äußerst interessanten Festveranstaltungen wie der **Messe** und **Feierlichkeiten zu Ehren von Pedro Romero** oder der **Karwoche** von Ronda und Arriate.



Tel. 952 187 119  
rutavinosronda@gmail.com  
www.ruta-vinos-ronda.com



## von Interesse



### MUSEEN UND INFORMATIONSZENTREN

**CENTRO INTEGRAL DEL VINO "SERRANÍA DE RONDA"**  
C/ Dolores Ibárruri, 8- Ronda  
Tel. 952 878 982  
centrovinoronda@gmail.com

**CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE VINOS - BODEGAS SANGRE DE RONDA**  
C/ José María González Campos, 2 - Ronda  
Tel. 952 879 735 – 607 661 900  
repcion@bodegaslasangrederonda.es  
www.museodelvinoderonda.com



### WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN (TEIL DER ROUTE)

#### ■ ARRIATE

■ **BODEGA VETAS**  
Camino Nador. Finca El Baco  
Tel. 647 177 620  
info@bodegavetas.com  
www.bodegavetas.com

#### ■ RONDA

■ **BODEGA CONRAD**  
Ctra. Ronda-El Burgo, km 4  
Tel. 652 853 196  
conrad@vinosconrad.com  
www.vinosconrad.com

#### ■ GAUCÍN

■ **BODEGA CEZAR**  
Finca Buenavista  
Tel. 650 240 800 – 952 117 169  
jmcozar@hotmail.com  
www.vinosdegaucin.com

■ **BODEGA CUESTA DE LA VIÑA**  
Carretera Montecorto-Ronda, km 21,6  
Tel. 629 589 336  
bodegacuestalavina@gmail.com

■ **BODEGA DESCALZOS VIEJOS**  
Finca Descalzos Viejos - Partido de los Molinos  
Tel. 952 874 696  
info@descalzosviejos.com  
www.descalzosviejos.com

■ **BODEGA DOÑA FELISA**  
Cordel del Puerto Quejigal, s/n  
Tel. 951 166 033  
g.alonso@chinchillawine.com  
www.chinchillawine.com f t

■ **BODEGA EXCELENCIA**  
Cordel del Puerto del Quejigal.  
Tel. 952 870 960  
administracion@bodegasexcelencia.com  
www.bodegasexcelencia.com f t

■ **BODEGA F. SCHATZ**  
Finca Sanguijuela, s/n  
Tel. 952 871 313  
bodega@f-schatz.com  
www.f-schatz.com f t

■ **BODEGA GARCÍA HIDALGO**  
Partido Rural "Los Molares", s/n.  
Llano de la Cruz.  
Tel. 660 487 284  
info@bodegasgarciahidalgo.es  
www.bodegasgarciahidalgo.es f

■ **BODEGA KIENINGER**  
Huerta El Corchero, Los Frontones, 67  
Tel. 952 879 554  
martinckieninger@gmail.com  
www.bodegakieninger.com f

■ **BODEGA LOS AGUILARES**  
Paraje Cortijo el Calero s/n  
Tel. 952 874 457  
bodega@cortijosaguilares.com  
www.cortijosaguilares.com f

■ **BODEGA LUNARES-LOS BUJEOS**  
Carretera Ronda-El Burgo, km 1,2  
Tel. 649 690 847  
vinos@bodegaslunares.com  
www.bodegaslunares.com f t

■ **BODEGA JOAQUÍN FERNÁNDEZ**  
Finca Los Frutales. Paraje Los Frontones  
Tel. 951 166 043  
info@bodegajf.com  
www.bodegajf.com f t

■ **BODEGA LA MELONERA**  
Paraje de los Frontones. Camino Ronda-Setenil, s/n  
Tel. 660 487 284  
info@lamelonera.com  
www.lamelonera.com f

■ **BODEGA MOROSANTO**  
La Cimada. Ctra. Arriate-Setenil, 1'6  
Tel. 692 187 616 - 662 671 111  
enoturismo@bodegasmorosanto.com  
www.bodegasmorosanto.com f

■ **BODEGA VILORIA**  
Cordel del Pto. del Monte al Puerto del Quejigal, s/n. Ronda La Vieja.  
Tel. 647 648 134 - 667 957 680  
bodegasviloria@hotmail.es  
www.bodegasviloria.com



## Wein- und Likör-Route in der Provinz Sevilla

*Dank der neuen Initiative lernen Sie die Weinberge und die Einrichtung der Kellereien und Destillieren der Provinz Sevilla aus erster Hand kennen, anhand einer erlesenen Auswahl an Wein-, Likör- und Gastronomiebetrieben.*

Die Wein- und Likör-Route der Provinz Sevilla verläuft durch die drei Landkreise, die traditionelles Weinbaugebiet sind (**Sierra Norte, El Aljarafe und Bajo Guadalquivir**) sowie durch einen Landkreis mit einer langen Tradition in der Likörherstellung, **La Campiña**. Aber die Weinberge, Kellereien oder Destillieren, seine Produkte, seine Säfte, Liköre, Weine und Herstellungsverfahren sind nur ein Teil der Reise. Der Ort, seine Umgebung, seine Menschen, seine Geschichte, Bräuche sowie Bau- und Naturdenkmäler werfen alles in die Waagschale, um dem Besucher die Vorstellung eines einzigartigen Erlebnisses, das er mit allen Sinnen genießen kann, zu vermitteln.

Die Weinberge im Landkreis **Aljarafe** liegen hauptsächlich in der Gegend um **Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal, Huévar und Benacazón**. "Tierras Altas", hohes Land, wurde dieser Landstrich im Westen Sevillas von den Arabern genannt, der aus 24 Gemeinden besteht, die reich an Traditionen, Kultur, Geschichte und Kunst sind, wo **denkmalgeschichtliche Kleinode** wie die Dolmen von Valencina de la Concepción, die ehemalige römische Stadt Italica in Santiponce, der Palast des Hernán Cortés in Castilleja de la Cuesta, die Residenz des Grafen von Olivares (Olivares) und zahlreiche Landgüter zu finden sind, die einst dem Anbau von Oliven und Wein gewidmet waren und die ihre höchste Blüte im 19. Jahrhundert erlebten. Die Böden der Region sind gut geeignet für die Kultivierung von Wein, wobei der Landkreis durch die Herstellung seines **Mosts** bekannt ist.

Mit dem Naturpark der **Sierra Norte** verfügt die **Sierra Norte de Sevilla** über eine wunderbare Naturlandschaft. Die arabischen Burgen, Kirchen, Kapellen und vorgeschichtliche Überreste machen ihr kulturelles Erbe aus. Die **Gastronomie** ist eine weitere Touristenattraktion. Dabei stehen insbesondere die Öle aus Guadalcanal oder Alanís, die





■ Weinberge in Umbrete.

Wurstwaren aus El Real de la Jara und Almadén de la Plata sowie Wildbret im Vordergrund. Die Weinbaukultur kam aus weiter Ferne in diese Gegend, die im 15., 16. und 17. Jahrhundert zu höchster Blüte gelangte. Nach einer kurzen Ruhepause erleben die Weine aus der Sierra Norte heute ihren goldenen Moment. Dabei ist besonders die biologische Herstellung junger Rot- und Weißweine erwähnenswert, welche die Weine und Anisschnäpse aus **Cazalla de la Sierra, Constantina, Alanís und Guadalcanal** ergänzen, alles Produkte aus handwerklicher Erzeugung, die internationales Ansehen genießen.

Im Mittelpunkt der Region **Bajo Guadalquivir** liegt der gleichnamige Fluss, der ihre fruchtbaren Böden bewässert und eine **wunderschöne Landschaft** mit ausgedehnten Kulturen, Feuchtgebieten und Weinbergen, Fluss und Meer hervorbringt. Sie übt eine große Anziehungskraft auf Touristen aus, die ihr reiches kulturelles Erbe, die Traditionen und Feste mit kulinarischen Köstlichkeiten, eine reichhaltige Küche und eine Naturumgebung wie die **Doñana** (Kulturerbe der Menschheit) mit zahlreichen Möglichkeiten im Rahmen des Öko-Tourismus genießen können. Die Gemeinden mit der längsten Weinbautradition sind **Los Palacios und Villafranca, Lebrija und Utrera**, die hauptsächlich Dessertweine nach Art der Finos und Manzanillas aus Jerez und Sanlúcar herstellen sowie namhafte Olorosos und Dulces.

Durch den Landkreis **La Campiña** verlaufen interessante Kulturrouten (Route der römischen Provinz Baetica, die Washington-Irving-Route des maurischen Erbes und die Route der Burgen), Naturrouten sowie Routen für Aktivtourismus und Ornithologie. In dieser Region der Provinz Sevilla, der Heimat prominenter Flamenco-Persönlichkeiten, konzentriert... sich eine **große Anzahl an Destillieren**, die in Orten wie **Carmona, Fuentes de Andalucía und Pruna** mit jahrhundertalten Destillierkolben aufwarten können.



[info@rutasdelvinodesevilla.com](mailto:info@rutasdelvinodesevilla.com)

[www.rutasdelvinodesevilla.com](http://www.rutasdelvinodesevilla.com)



## von Interesse



### WEINKELLEREIEN UND WEINPRESSEN

(TEIL DER ROUTE)

#### ■ CARMONA

■ **DESTILERÍA ANÍS LOS HERMANOS**  
Finca de Brenes, Ctra. Carmona el Viso s/n - km 0  
Tel. 954 191 366  
[anisloshermanos@gmail.com](mailto:anisloshermanos@gmail.com)  
[www.licorescarmona.com](http://www.licorescarmona.com)

#### ■ CAZALLA DE LA SIERRA

■ **ANISADOS EL CLAVEL**  
C/ San Benito 8  
Tel. 954 884 019  
[destileria@delclavel.com](mailto:destileria@delclavel.com)  
[www.delclavel.com](http://www.delclavel.com)

■ **BODEGAS COLONIAS DE GALEÓN**  
Plazuela, 39  
Tel. 955 710 092 - 607 530 495  
[info@coloniasdegaleon.com](mailto:info@coloniasdegaleon.com)  
[www.coloniasdegaleon.com](http://www.coloniasdegaleon.com)  

■ **DESTILERÍAS DE CAZALLA ANÍS MIURA**  
C/ Virgen del Monte, 54  
Tel. 954 884 013  
[cazalla@caballero.es](mailto:cazalla@caballero.es)  
[www.caballero.es](http://www.caballero.es)  



#### ■ HACIENDA EL DUENDE

Ctra. Cazalla - Guadalcanal, km 3,5  
Tel. 954 884 350 -608 544 525  
[duendejgs@hotmail.com](mailto:duendejgs@hotmail.com)

#### ■ CONSTANTINA

##### ■ ANÍS LA VIOLETERA

C/ Mentidero, 2  
Tel. 955 881 662  
[anislavioletera@anislavioletera.com](mailto:anislavioletera@anislavioletera.com)  
[www.anislavioletera.com](http://www.anislavioletera.com)

##### ■ BODEGAS DE FUENTE REINA

Hacienda la Purísima Concepción -  
Ctra. de Cazalla, km 11  
Tel. 955 954 026  
[info@tintoandaluz.com](mailto:info@tintoandaluz.com)  
[www.tintoandaluz.com](http://www.tintoandaluz.com)

##### ■ BODEGA LA MARGARITA

Ctra. Constantina - San Nicolás del  
Puerto, s/n  
Tel. 955 954 187 - 676 848 570  
[bodegalamargarita-tintozancoo@hotmail.com](mailto:bodegalamargarita-tintozancoo@hotmail.com)

#### ■ ESPARTINAS

##### ■ BODEGAS PATACABRA

C/ J. Emilio Fernández. Mora, 3  
Tel. 954 113 820 - 606 403 918  
[www.aytoespartinas.com](http://www.aytoespartinas.com)

##### ■ BODEGAS VINOS BLANCOS DE AUTOR

C/ Mártires de la Iglesia, s/n  
Tel. 954 097 354  
[fragata@vinosfragata.es](mailto:fragata@vinosfragata.es)  
[www.vinosfragata.es](http://www.vinosfragata.es)

#### ■ ESTEPA

##### ■ ANÍS BRAVÍO

Pol. Sierra Sur - C/ Ajonjolí, nº7  
Tel. 955 913 159  
[anaf7\\_stepa@hotmail.com](mailto:anaf7_stepa@hotmail.com)

#### Fuentes de Andalucía

##### ■ DESTILERÍAS ANÍS RIGO

C/ Lantejuela, 5  
Tel. 954 837 109  
[anisrigo@hotmail.com](mailto:anisrigo@hotmail.com)  
[www.destileriasrigo.es](http://www.destileriasrigo.es)

#### ■ LEBRIJA

##### ■ BODEGAS GONZÁLEZ PALACIOS

C/ Consolación 60  
Tel. 955 972 785 -955 972 517  
[bodegas@gonzalezpalacios.com](mailto:bodegas@gonzalezpalacios.com)  
[www.gonzalezpalacios.com](http://www.gonzalezpalacios.com)

##### ■ LOS PALACIOS Y VILLAFRANCA

##### ■ COOPERATIVA AGRÍCOLA NUES- TRA SEÑORA DE LAS NIEVES CONSTANTINA

Avda. Utrera, s/n  
Tel. 955 810 360  
[gerente@e-lasnieves.com](mailto:gerente@e-lasnieves.com)

#### ■ PRUNA

##### ■ REGUERA

C/ Nueva, 13  
Tel. 954 858 014  
[destileriasreguera@gmail.com](mailto:destileriasreguera@gmail.com)  
[www.destileriasreguera.es](http://www.destileriasreguera.es)

#### ■ UMBRETE

##### ■ BODEGAS F. SALADO

C/ Camino de Mérida, 14  
Tel. 955 715 601 - 650 498 449 -  
616 666 109  
[bodegassalado@hotmail.com](mailto:bodegassalado@hotmail.com)  
[www.bodegassalado.com](http://www.bodegassalado.com)

#### ■ UTRERA

##### ■ DESTILERÍA LA FLOR DE UTRERA

Polígono Industrial La Aurora,  
C/ Industria, nº 20  
Tel. 954 860 159  
[info@flordeutrera.es](mailto:info@flordeutrera.es)  
[www.flordeutrera.es](http://www.flordeutrera.es)

#### ■ VILLANUEVA DEL ARISCAL

##### ■ BODEGAS GÓNGORA

C/ Santísimo Cristo de la Vera-  
cruz, 59  
Tel. 954 113 700  
[gongora@bodegasgongora.com](mailto:gongora@bodegasgongora.com)  
[www.bodegasgongora.com](http://www.bodegasgongora.com)

##### ■ BODEGAS LORETO

C/ Cristo de la Vera-Cruz, 28  
Tel: 954 113 883





tra  
di  
tion

/04

---

## REZEPTE

*Im Folgenden finden Sie eine ausführliche Übersicht der beliebtesten Gerichte der andalusischen Küche. Die vollständigen Rezepte sowie weitere, genauso leckere und interessante Speisen finden Sie auf unserer Homepage.*

*[http://www.andalucia.org/de/rezpte/?set\\_language=de](http://www.andalucia.org/de/rezpte/?set_language=de)*

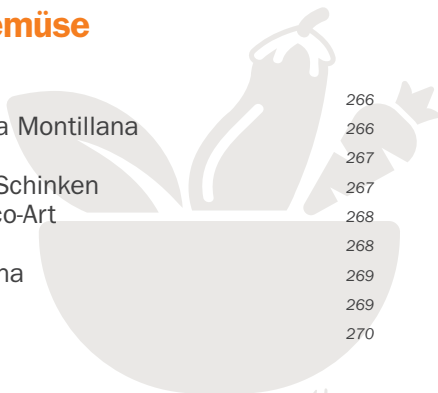




# Rezeptübersicht

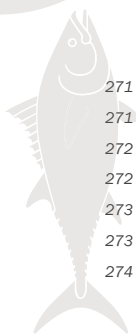
## Salate und Gemüse

- Ajoblanco 266
- Artischocken à la Montillana 266
- Spinat aus Jaén 267
- Saubohnen mit Schinken 267
- Eier auf Flamenco-Art 268
- Pipirrana 268
- Porra Antequerana 269
- Remojón 269
- Salmorejo 270



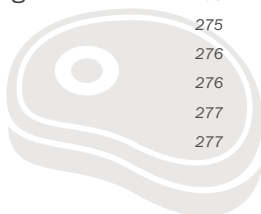
## Fischgerichte

- Thunfisch mit Zwiebeln 271
- Sardellen in Essig 271
- Kartoffel-Tintenfisch-Eintopf 272
- Migas mit Sardinen 272
- Kabeljau im Teigmantel 273
- Forelle nach Riofrío-Art 273
- Zahnbrasse à la Roteña 274



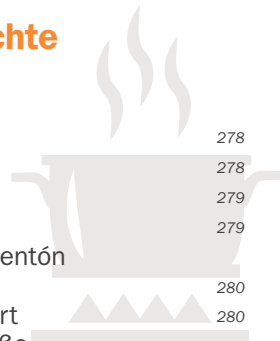
## Fleischgerichte

- Gegrilltes Lammfleisch aus Segura 275
- Fleischeintopf aus Condado 275
- Wildbret in Marinade 276
- Eselsbraten 276
- Flamenquín aus Córdoba 277
- Schweinelende im Tontopf 277



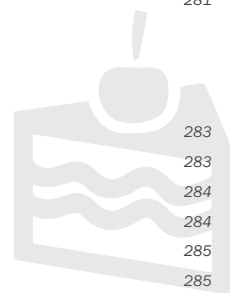
## Suppen, Schmorgerichte und Eintöpfe

- Artischocken mit Erbsen 278
- Andrajos mit Kabeljau 278
- Reis mit Gurumelo-Pilzen 279
- Reis mit Ente 279
- Fischeintopf Caldo de Pimentón oder Caldo Colorao 280
- Nudelteller nach Málaga-Art 280
- Kartoffeln in Knoblauchsoße 281
- Serrana-Suppe 281



## Desserts

- Maronencreme 283
- Gañotes 283
- Papaviejos 284
- Córdoba-Torte 284
- Pestiños 285
- Piononos aus Santa Fé 285
- Arme Ritter 286
- Virolos 286





### AJOBLANCO



Ajoblanco ist eine sehr beliebte kalte Suppe auf Mandelbasis, die im Sommer serviert und zusammen mit Trauben oder Melonenstücken gegessen wird.

### ARTISCHOCKEN À LA MONTILLANA



Typisches, im Tontopf zubereitetes Gericht aus Córdoba. Äußerst schmackhaft dank seiner besonderen Zutat: Wein aus Montilla.

### SPINAT AUS JAÉN



Mit gesunden Produkten aus dem andalusischen Gemüsegarten wird dieses Gericht aus in Gemüsesud gekochtem Spinat hergestellt, mit pochiertem Ei serviert und mit Essig nach Belieben verfeinert.

### SAUBOHNEN MIT SCHINKEN



Eine der traditionellsten Arten der Zubereitung der Saubohnen. Sie werden gekocht und mit Schinkenstreifen und oft auch mit Spiegelei oder Rührei serviert.



## EIER AUF FLAMENCO-ART

---



Aus Ei und Gemüse zubereitet, im gleichen Tontopf im Ofen erhitzt, in dem das in Sevilla und anderen andalusischen Städten sehr beliebte Gericht serviert wird.

## PIPIRRANA

---



Pipirrana ist ein frischer sommerlicher Salat mit Gemüse der Saison. Manchmal wird gekochtes Ei, Fisch oder Pökelfleisch hinzugefügt.

## PORRA ANTEQUERANA

---



Typische Suppe aus Antequera in verschiedenen Varianten, die ihren Namen jenem Utensil verdankt, mit dem die Zutaten vermengt werden: dem Mörserstößel. Wird sehr kalt mit gewürfeltem Rohschinken und hartgekochtem Ei serviert.

## REMOJÓN

---



Hierbei handelt es sich um eine Suppe mozarabischen Ursprungs, von der es mehrere Varianten gibt. Die Grundzutaten sind Orange, Lauch und Kabeljau. Hinzugefügt werden können hartgekochte Eier und Oliven.



### SALMOREJO



Diese beliebte hauptsächlich aus Tomaten, Knoblauch und Brot hergestellte kalte Creme wird mit hartgekochtem Ei und Schinkenstückchen garniert.

### THUNFISCH MIT ZWIEBELN



Typisches maritimes Gericht aus Cádiz, leicht zuzubereiten und mit Lorbeer und Sherry aromatisiert.

### SARDELLEN IN ESSIG



Typische erfrischende Vorspeise, vor allem in den wärmeren Monaten.





## KARTOFFEL-TINTENFISCH-EINTOPF



Einfacher maritimer Eintopf, ursprünglich aus Cádiz und Huelva, mit schmackhaftem Gemüsesud, Tintenfisch (Sepia) und Kartoffeln.

## MIGAS MIT SARDINEN



Migas werden aus Weizen oder Grieß hergestellt und bilden zusammen mit Sardinen, frittierten Paprika, Oliven, etc. ein komplettes und vielfältiges Hauptgericht.

## KABELJAU IM TEIGMANTEL

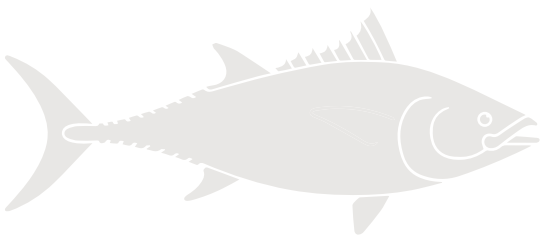


Auch bekannt als Soldaditos de Pavía. Das Rezept kombiniert die Saftigkeit des entsalzten Kabeljaus mit einer knusprigen Hülle.

## FORELLE NACH RIOFRÍO-ART



Die Forelle ist ein halbfetter Fisch, der hochwertige biologische Eiweiße enthält. Zubereitet mit Rohschinken und Gemüse.



## Fleischgerichte

### ZAHNBASSE À LA ROTEÑA



Eine typische Delikatesse aus Rota (Cádiz). Hauptzutaten sind die Zahnbrasse und Gemüse, vor allem Tomaten.

### GEGRILLTES LAMMFLEISCH AUS SEGURA



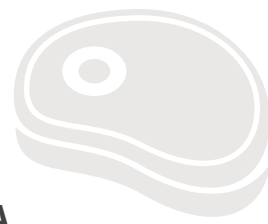
Das Lamm aus Segura wird im Ofen zubereitet und bedarf keiner zusätzlichen Gewürze, um ein erstklassiges Gericht zu sein. Dank der besonderen Qualität verfügt das Fleisch über eine eigene geschützte geografische Angabe (g.g.A. - IGP).

### FLEISCHEINTOPF AUS CONDADO



Hierbei handelt es sich um ein typisches Gericht für Pilger mit hohem Energiegehalt, da es unter anderem aus Lamm, Schinken und Speck besteht.





## WILDBRET IN MARINADE



Das eingelegte Wildbret kann als Grundlage für Eintopf oder Fleischspieße dienen. Es schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist auch gesund und natürlich.

## FLAMENQUÍN AUS CÓRDOBA



Besteht aus Rohschinkenstückchen, die in Schweinelende eingerollt, paniert und dann frittiert werden. Seinen Namen verdankt das Gericht seiner Farbe, die an die Flamen erinnert, die mit Karl V. nach Spanien kamen.

## ESELSBRATEN



Das Schweinefleisch wird erst gekocht und dann gebraten, damit die Stückchen außen knusprig werden, aber innen saftig bleiben. Es wird abgetropft und anschließend auf Salatblättern oder mit Kartoffeln serviert.

## SCHWEINELENDE IM TONTOPF



Traditionellerweise wurde dieses Fleischgericht mit der Lende aus der „Schlachtung“ zubereitet. Zur Konservierung wird es in Schmalz oder Olivenöl eingelegt und hält sich so über die ganze Saison.



### ARTISCHOCKEN MIT ERBSEN



Dieses gesunde Gericht aus Erbsen und einer Artischockenart namens „Alcaucil“ wird in der Regel in der Fastenzeit zubereitet.

### ANDRAJOS MIT KABELJAU



In einer Brühe werden Gemüse und Kabeljau zusammen mit Mehl in fetzenähnlichen Stückchen gekocht, woher auch der eigenartige Name des Gerichts herrührt.

### REIS MIT GURUMELO-PILZEN



Gurumelo ist ein essbarer, saftiger Pilz mit weißem Fleisch, einem typischen Erdgeruch und hohem kulinarischen Wert.

### REIS MIT ENTE



Ein schmackhafter Eintopf, der typisch für die Reisanbaugebiete ist, in denen sich jedes Jahr Tausende von wilden Enten einfinden.



## FISCHEINTOPF CALDO DE PIMENTÓN ODER CALDO COLORAO



*Diese Fischsuppe stammt aus armen Zeiten und wurde üblicherweise in Fischvierteln zubereitet, wohingegen es heute als leichtes, nahrhaftes und einfach zuzubereitendes Gericht gilt.*

## NUDELTELLER NACH MÁLAGA-ART



*Der berühmteste Eintopf Málagas vereint den gesamten Geschmack des Meeres in einem traditionellen Gericht mit Nudeln, Venusmuscheln und Garnelen.*

## KARTOFFELN IN KNOBLAUCHSOSSE



*Die Knoblauchsoße Ajopollo, mit der dieses Gericht verfeinert wird, wird aus Olivenöl, Knoblauch, in Essig eingelegtem Brot und frittierten Mandeln zubereitet, die im Mörser zerstampft werden.*

## SERRANA-SUPPE



*Ein bekömmliches Gericht, das typisch für die ländlichen Gebiete und das Landesinnere ist und die besten Zutaten der Region, wie Schweinefilet, Schinken und Trockenobst (Pinienkerne, Mandeln, Walnüsse etc.), enthält.*



## Desserts

### MARONENCREME



*Diese herbstliche Creme mit markant süßem Geschmack ist weich und streichfähig und lässt sich daher außerdem als Füllung für viele weitere Gerichte einsetzen.*

### GAÑOTES



*Hierbei handelt es sich um eine Art Kringel, die sehr aromatisch und spiralförmig sind und in der Fastenzeit und zu Ostern vor allem in Cádiz zubereitet werden.*



## PAPAVIEJOS

---



Frittiertes Hefengebäck, ähnlich den Windbeuteln, jedoch lockerer und saftiger, das warm oder lauwarm gegessen wird.

## CÓRDOBA-TORTE

---



Für gewöhnlich ein Blätterteiggebäck, das mit Kürbiscrème oder Zitronat gefüllt wird.

## PESTIÑOS

---



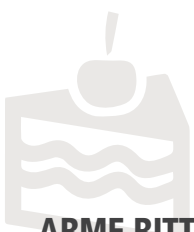
Süßes Weihnachts- bzw. Ostergebäck, eines der ältesten und am weitesten verbreiteten Rezepte der traditionellen andalusischen Küche.

## PIONONOS AUS SANTA FE

---



Kleines Gebäck, das traditionell in Santa Fe (Granada) hergestellt wird. Sein Name wurde ihm zu Ehren von Papst Pio IX. verliehen (Pio nono gemäß italienischer Aussprache des Namens).



## ARME RITTER



Bescheidenen Ursprungs, sehr süß und mit Grundzutaten wie Brot, Milch, Honig oder Zimt. Werden traditionell zur Fastenzeit oder in der Karwoche gegessen.

## VIROLOS



Mit Kürbiscrème gefüllter Blätterteig, der besonders leicht und zart ist. Typisch für Baeza (Jaén). Nachfolgend sind praktische Informationen zu den Aufsichtsbehörden der Herkunftsbezeichnungen von Andalusien aufgelistet.





# /05

---

## NÜTZLICHE INFORMATIONEN

*Nachfolgend sind praktische Informationen zu den Aufsichtsbehörden der Herkunftsbezeichnungen von Andalusien aufgelistet.*



# Andalusische Gütesiegel



## Native Olivenöle

### ■ D.O.P. ACEITE DE LUCENA

C/ Sevilla, 5 -14900- Lucena (Córdoba)  
Tel. 957 503 325 - Fax: 957 503 325  
[doaceiteslucena@telefonica.net](mailto:doaceiteslucena@telefonica.net)

### ■ D.O.P. ANTEQUERA

Ctra. de Córdoba s/n. Apdo. de Correos n° 88  
29200 - Antequera (Málaga)  
Telf: 952 841 451 - Fax: 952 840 359  
[info@doantequera.org](mailto:info@doantequera.org) / [www.doantequera.org](http://www.doantequera.org)

### ■ D.O.P. BAENA

Plaza de la Constitución, s/n. Apdo. de Correos, 92  
14850 - Baena (Córdoba)  
Tel. 957 691 121 - Fax: 957 691 110  
[olivavirgen@dobaena.com](mailto:olivavirgen@dobaena.com) / [www.dobaena.com](http://www.dobaena.com)

### ■ D.O.P. ESTEPA

Pol. Industrial Sierra Sur. Avda. del Mantecado s/n, Edif. Centro  
de Empresas, Apto. de Correos 181 - 41560 - Estepa (Sevilla)  
Tel. 955 912 630 - Fax: 955 912 630  
[comunicacion@doestepa.es](mailto:comunicacion@doestepa.es) / [www.doestepa.es](http://www.doestepa.es)  
f

### ■ D.O.P. MONTES DE GRANADA

C/Madrid, 101- 2ª Planta - 18566 - Benalúa de las Villas (Granada)  
Tel. 958 407 083 - Fax: 958 535 245  
[info@domontesdegranada.com](mailto:info@domontesdegranada.com) / [www.domontesdegranada.com](http://www.domontesdegranada.com)

### ■ D.O.P. MONTORO-ADAMUZ

C/ Alto Guadalquivir, 6  
14430 - Adamuz (Córdoba)  
Tel.: 957 166 496 - Fax: 957 166 496  
[info@montoro-adamuz.com](mailto:info@montoro-adamuz.com) / [www.montoro-adamuz.com](http://www.montoro-adamuz.com)  
f

### ■ D.O.P. PONIENTE DE GRANADA

C/ Cantaor Manuel Ávila, s/n. Centro Etnológico de Montefrío- 18270-  
Montefrío (Granada)  
Tel. 958 336 879 - Fax: 958 336 450  
[info@doponientedegranada.com](mailto:info@doponientedegranada.com) / [www.doponientedegranada.com](http://www.doponientedegranada.com)  
f

### ■ D.O.P. PRIEGO DE CÓRDOBA

Avda. Niceto Alcalá Zamora. Parque Urbano Multiusos - Pabellón de las  
Artes-14800- Priego de Córdoba (Córdoba)  
Tel. 957 547 034 - Fax: 957 547 189  
[do@priegodecordoba.org](mailto:do@priegodecordoba.org) / [www.dopriegodecordoba.es](http://www.dopriegodecordoba.es)  
f

### ■ D.O.P. SIERRA DE CÁDIZ

Pol. Ind. Ntra. Sra. de Los Remedios, s/n - 1690- Olvera (Cádiz)  
Tel. 956 130 034 - Fax: 956 120 511  
[info@dopsierradecadiz.com](mailto:info@dopsierradecadiz.com) / [www.dopsierradecadiz.com](http://www.dopsierradecadiz.com)  
f

### ■ D.O.P. SIERRA DE CAZORLA

Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5, Apdo. de Correos, 51 -23470-  
Cazorla (Jaén)  
Tel. 953 722 121 - Fax: 953 722 113  
[denominacion@desierracazorla.es](mailto:denominacion@desierracazorla.es) / [www.desierracazorla.es](http://www.desierracazorla.es)  
f

### ■ D.O.P. SIERRA DE SEGURA

Ed. José Bautista de la Torre, Pol. Ind. Llanos de Armijo, s/n -23360-  
La Puerta de Segura (Jaén)  
Tel. 953 486 063 - Fax: 953 486 073  
[consejoregulador@dosierradesegura.com](mailto:consejoregulador@dosierradesegura.com)  
[www.aceitedosierradesegura.com](http://www.aceitedosierradesegura.com)  
f

### ■ D.O.P. SIERRA MÁGINA

Ctra. Mancha Real - Cazorla, s/n -23537- Bedmar (Jaén)

Tel. 953 772 090 - Fax: 953 772 272

[denominacion@sierramagina.org](mailto:denominacion@sierramagina.org)

[www.sierramagina.org](http://www.sierramagina.org)



## Spirituosen

### ■ I.G.P. BRANDY DE JEREZ

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, nº 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 350 070 - Fax: 956 322 114

[consejo@brandydejerez.es](mailto:consejo@brandydejerez.es) / [www.brandydejerez.es](http://www.brandydejerez.es)



## Obst und Gemüse

### ■ D.O.P. CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA

Avda. Juan Carlos I, Edificio Estación, Apto correos 648

18690- Almuñécar (Granada)

Tel. 958 635 865 – Fax: 958 639 201

[chirimoya@crchirimoya.org](mailto:chirimoya@crchirimoya.org) / [www.crchirimoya.com](http://www.crchirimoya.com)



### ■ I.G.P. ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR

Ctra. de la Estación, s/n -18360- Huétor Tájar (Granada)

Tel. 958 333 443 – Fax: 958 332 522

[info@esparragodehuetortajar.com](mailto:info@esparragodehuetortajar.com) / [www.esparragodehuetortajar.com](http://www.esparragodehuetortajar.com)



### ■ I.G.P. TOMATE LA CAÑADA

Ctra. de Ronda, 11, bajo. Edificio Oliveros -04004- Almería

Tel. 950 600 200 / 647 395 344 – Fax: 950 281 331

[tomate-1cn@agrocolor.es](mailto:tomate-1cn@agrocolor.es)

[www.elprimertomate.com](http://www.elprimertomate.com)



## Rohschinken

### ■ D.O.P. JAMÓN DE HUELVA

Plaza Doña Elvira, s/n -21200- Aracena (Huelva)

Tel. 959 127 900 - Fax: 959 126 869

[info@jamondehuelva.es](mailto:info@jamondehuelva.es) / [www.jamondehuelva.es](http://www.jamondehuelva.es)

### ■ D.O.P. LOS PEDROCHES

C/ Pozoblanco, nº 3 -14440- Villanueva de Córdoba (Córdoba)

Tel. 957 121 084 - Fax: 957 121 084

[informacion@jamondolospedroches.es](mailto:informacion@jamondolospedroches.es)

[www.jamondolospedroches.es](http://www.jamondolospedroches.es)

<https://www.facebook.com/DOlospedroches>

### ■ I. G. P. JAMÓN DE TREVÉLEZ

Polig. Juncaril, Plaza Francisco Abellán s/n -18417-Trevélez (Granada)

Tel. 958 858 582 - Fax: 958 858 903

[info@jamondetrevez.es](mailto:info@jamondetrevez.es)

### ■ I. G. P. JAMÓN DE SERÓN

Plaza Nueva s/n -04890- Serón (Almería)

Tel. 696 937 879

[info@igpseron.es](mailto:info@igpseron.es)



## Andere Produkte

### ■ D.O.P. ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA

C/ Dehesa, 80 -29560- Pizarra (Málaga)

Tel. 952 483 868 / 646 878 644 - Fax: 952 483 869

[info@alorenademalaga.com](mailto:info@alorenademalaga.com) / [www.alorenademalaga.com](http://www.alorenademalaga.com)



### ■ D.O.P. MIEL DE GRANADA

C/ Barranco s/n, Camino Forestal, Apartado de Correos, 21 -18420- Lanjarón (Granada)

Tel. 958 771 196 - Fax: 958 771 196

[mieldegranada@mieldegranada.com](mailto:mieldegranada@mieldegranada.com) / [www.mieldegranada.com](http://www.mieldegranada.com)



### ■ D.O.P. PASAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1 -29008- Málaga

Tel. 952 227 990 - Fax: 951 106 858

[info@vinomalaga.com](mailto:info@vinomalaga.com) / [www.vinosypasasdemalaga.com](http://www.vinosypasasdemalaga.com)

[www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)



### ■ I.G.P. CORDERO SEGREÑO

Pl. La Encantada, s/n -18830- Huéscar (Granada)

Tel. 958 741 316 - Fax: 958 740 503

[ancos@ancos.org](mailto:ancos@ancos.org) / [www.ancos.org](http://www.ancos.org)

### ■ I.G.P. GARBANZO DE ESCACENA

Carretera de la Estación s/n -21870- Escacena del Campo (Huelva)

Tel. 959 423 211 - Fax: 959 423 161

[cooperativa@campodetejada.es](mailto:cooperativa@campodetejada.es)



## Backwaren und Süßspeisen

### ■ I.G.P. ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA

Avda. Prado de la Feria, 33. Apdo. de Correos, 23 -11170- Medina Sidonia (Cádiz)

Tel. 626 615 230

[igpalfajordemedina@gmail.com](mailto:igpalfajordemedina@gmail.com)

### ■ I.G.P. MANTECADOS DE ESTEPA

C/ Molinos, 5 -41560- Estepa (Sevilla)

Tel. 954 820 500 - Fax: 954 820 500

[afames@afames.com](mailto:afames@afames.com) / [www.igpmantecadosdeestepa.com](http://www.igpmantecadosdeestepa.com)



### ■ I.G.P. PAN DE ALFACAR

Avda. de la Alfaguara, 9 -18170- Alfacar (Granada)

Tel. 958 540 824

[pandealfacar@gmail.com](mailto:pandealfacar@gmail.com)

### ■ E.T.G. TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

Avenida Recaredo 20, módulo 5 - 41003 Sevilla

Tel. 954 576 427

[jproman@inesrosales.com](mailto:jproman@inesrosales.com)



## Fischereierzeugnisse

### ■ I.G.P. CABALLA Y MELVA DE ANDALUCÍA

Glorieta del Agua, 4, Edificio Aljamar Center, planta 2ª, oficina 9 -41940- Tomares (Sevilla)

Tel. 954 151 823 - Fax: 954 157 592

[consejoregulador@caballaymelva.com](mailto:consejoregulador@caballaymelva.com)

[www.caballaymelvadeandalucia.com](http://www.caballaymelvadeandalucia.com)



## Wein

### ■ D.O.P. CONDADO DE HUELVA Y D.O.P. VINO NARANJA DEL CONDADO DE HUELVA

Plaza Ildelfonso Pinto, s/n -21710- Bollullos Par del Condado (Huelva)

Tel. 959 410 322- Fax: 959 413 859

[cr@condadodehuelva.es](mailto:cr@condadodehuelva.es) / [www.condadodehuelva.es](http://www.condadodehuelva.es)

### ■ D.O.P. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y D.O.P. MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Avda. Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 332 050 - Fax: 956 338 908

[vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org) / [www.sherry.org](http://www.sherry.org)



### ■ D.O.P. MÁLAGA Y D.O.P. SIERRAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1 -29008- Málaga

Tel. 952 227 990 - Fax: 951 106 858

[info@vinomalaga.com](mailto:info@vinomalaga.com) / [www.vinosypasasdemalaga.com](http://www.vinosypasasdemalaga.com)

[www.vinomalaga.com](http://www.vinomalaga.com)



### ■ D.O.P. MONTILLA - MORILES

Avda. José Padillo Delgado, s/n -14550- Montilla (Córdoba)

Tel. 957 652 110 - Fax: 957 652 407

[consejo@montillamoriles.es](mailto:consejo@montillamoriles.es) / [www.montillamoriles.es](http://www.montillamoriles.es)





**I.G.P. VINO DE CALIDAD DE GRANADA**

Mesón nº 63 -18360- Huétor-Tájar (Granada)  
Tel. 616 101 223-691 032 409

**I.G.P. VINO DE CALIDAD DE LEBRIJA**

C/ Consolación nº 60 -41740- Lebrija (Sevilla)  
[vinosdelebrija@hotmail.es](mailto:vinosdelebrija@hotmail.es)

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA**

Asociación de Viticultores del Norte de Granada  
C/ Sol nº 2, -18815- Campocámara-Cortés de Baza (Granada)  
Tel. 954 152 552 - 637 465 716  
Contacto: Juan José Villagrán

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA BAILÉN**

S.C.A. de la Vid 'Santa Gertrudis'  
Prolongación Baeza s/n, -23710- Bailén (Jaén)  
Tel. 953 671 256

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA CÁDIZ**

Federación de bodegas del Marco de Jerez (Fedejerez)  
C/ Eguiluz, nº 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)  
Artesanos de vinos de Jerez y Manzanilla (Arjeman)  
C/ Infanta Beatriz, nº 7 1º, local 5 -11540- Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA CÓRDOBA**

Asociación Vino de la Tierra de Córdoba  
C/ Dolores Ibarruri s/n -14550- Montilla (Córdoba)  
Tel. 957 650 850

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA CUMBRES DEL GUADALFEO**

Asociación Comarcal de cosecheros-productores de vinos de la tierra  
Plaza de abastos, s/n -18440- Cádiz (Granada)  
Tel. 958 768 014

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA DESIERTO DE ALMERÍA**

Agrosol, S.A.  
Avda. Diagonal 534, 3º 3ª - 08006 - Barcelona

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA LADERAS DEL GENIL**

Bodegueros y Viticultores de Granada Sur-Oeste.  
Bodegas Señorío de Nevada  
Ctra. de Cónchar, s/n -18659- Villamena (Granada)  
Tel. 958 777 090

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA LÁUJAR-ALPUJARRA**

Bodegas Valle de Laujar, S.A.  
Ctra. Láujar - Berja km 2200 -04470- Láujar de Andarax (Almería)  
Tel. 950 608 001 – 639 655 979 Fax: 950 608 001

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA LOS PALACIOS**

S.C.A. Las Nieves  
Avda. de Utrera, s/n -41720- Los Palacios y Villafranca (Sevilla)  
Tel. 955 810 407 - Fax: 955 816 413

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA NORTE DE ALMERÍA**

Asociación Vinos de la Tierra de la comarca de los Vélez  
C/Acequia Grande, nº 18 -04820- Vélez Rubio (Almería)

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA RIBERA DEL ANDARAX**

Finca La Moraleja, Bodega Paco Ferre, S.L.  
C/ La Rueda, s/n -04458- Padules (Almería)  
Finca Anfora, S.L.  
Paraje del Barranco del Obispo, s/n -04729- Enix (Almería)  
Tel. 950 608 308 - 629 131 370 - Fax: 950 511 122

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRA NORTE DE SEVILLA**

Vinos de la Sierra Norte de Sevilla  
Apdo. de Correos, 71 -41800- Sanlúcar la Mayor (Sevilla)  
Tel. 607 530 495 - Fax: 955 710 093

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRA SUR DE JAÉN**

Asociación de Viticultores y Bodegueros de la Sierra Sur de Jaén  
C/Rotondo de la Era, 19 -41640- Tomares (Sevilla)  
Tel. 954 151 041

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA SIERRAS DE LAS ESTANCIAS Y LOS FILABRES**

Bodegas Alto Almanzora, S.L.  
Paraje El Marchalillo, s/n -04887- Lúcar (Almería)

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA TORREPEROGIL**

Cooperativa Nuestra Señora de la Misericordia  
Ctra. Córdoba-Valencia, km 157 -23320- Torreperogil (Jaén)  
Tel. 953 776 162 - Fax: 953 776 162

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA VILLAVICIOSA DE CÓRDOBA**

Asociación Vinos de la Tierra de Villaviciosa de Córdoba  
Ctra. de Posadas, 39 -14300- Villaviciosa de Córdoba (Córdoba)



Essig

■ **D.O.P. VINAGRE DEL CONDADO DE HUELVA**

Plaza Ildefonso Pinto, s/n -21710- Bollullos Par del Condado (Huelva)

Tel. 959 410 322- Fax: 959 413 859

[cr@condadodehuelva.es](mailto:cr@condadodehuelva.es)

[www.condadodehuelva.es](http://www.condadodehuelva.es)

■ **D.O.P. VINAGRE DE JEREZ**

Avda. Álvaro Domecq, 2 -11402- Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel. 956 332 050 - Fax: 956 338 908

[vinjerez@sherry.org](mailto:vinjerez@sherry.org) / [www.sherry.org](http://www.sherry.org)



■ **D.O.P. VINAGRE DE MONTILLA - MORILES**

Avda. José Padillo Delgado, s/n -14550- Montilla (Córdoba)

Tel. 957 652 110 - Fax: 957 652 407

[consejo@montillamoriles.es](mailto:consejo@montillamoriles.es) / [www.montillamoriles.es](http://www.montillamoriles.es)



# Fremdenverkehrsämter des Ministeriums für Tourismus und Sport



**FREMDENERKEHRSAMT VON ALMERÍA**

Parque Nicolás Salmerón,  
s/n Esquina Martínez Campos  
04002 - Almería  
Tel. 950 175 220  
[otalmeria@andalucia.org](mailto:otalmeria@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
ALGECIRAS**

Paseo Río de la Miel, s/n  
11207- Algeciras (Cádiz)  
Tel. 670 949 047  
[otalgeciras@andalucia.org](mailto:otalgeciras@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON CÁDIZ**

Avda. Ramón de Carranza, s/n  
11005 - Cádiz  
Tel. 956 203 191  
[otcadiz@andalucia.org](mailto:otcadiz@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
LA LÍNEA DE LA CONCEPCIÓN**

Avda. del Ejército,  
Esquina 20 de abril  
11300 - La Línea de  
la Concepción (Cádiz)  
Tel. 956 784 135  
[otlinea@andalucia.org](mailto:otlinea@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON CÓRDOBA**

Besucherempfangszentrum  
Plaza del Triunfo s/n  
14002 - Córdoba  
Tel. 957 355 179  
[otcordoba@andalucia.org](mailto:otcordoba@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON GRANADA**

C/ Santa Ana, 4, Bajo.  
18009 - Granada  
Tel. 958 575 202  
[otgranada@andalucia.org](mailto:otgranada@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON HUELVA**

C/ Jesus Nazareno, 21  
21071 - Huelva  
Tel. 600 140 660  
[othuelva@andalucia.org](mailto:othuelva@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON BAEZA**

Plaza del Pópulo, s/n  
23440 - Baeza (Jaén)  
Tel. 953 779 982  
[otbaeza@andalucia.org](mailto:otbaeza@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON JAÉN**

C/ Maestra, 8  
23002 - Jaén  
Tel. 953 190 455 / 640 682  
[otjaen@andalucia.org](mailto:otjaen@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT  
VON ÚBEDA**

C/ Baja del Marqués, 4.  
Palacio Marqués de Contadero  
23400 - Úbeda (Jaén)  
Tel. 953 779 204  
[otubeda@andalucia.org](mailto:otubeda@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
MÁLAGA (FLUGHAFEN)**

Aeropuerto Internacional de Málaga,  
Terminal de Llegadas  
29004 - Málaga  
Tel. 951 294 003  
[otaemalaga@andalucia.org](mailto:otaemalaga@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
MÁLAGA**

Casa del Consulado,  
Pza. De la Constitución, 7  
29008 - Málaga  
Tel. 951 308 911  
[otmalaga@andalucia.org](mailto:otmalaga@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON RONDA**

Paseo Blas Infante, s/n  
29400 - Ronda (Málaga)  
Tel. 952 169 311 / 600 140 686  
[otronda@andalucia.org](mailto:otronda@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
SEVILLA**

Plaza del Triunfo, 1  
41004 - Sevilla  
Tel. 954 787 578 / 600 140 745/  
[otsevilla@andalucia.org](mailto:otsevilla@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
SEVILLA (FLUGHAFEN)**

Autopista de San Pablo, s/n - Buzón  
número A027  
41020 - Sevilla  
Tel. 954 782 035  
[otaesevilla@andalucia.org](mailto:otaesevilla@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
SEVILLA (SANTA JUSTA)**

Avda. Kansas City, s/n  
Estación de Santa Justa  
41007 - Sevilla  
Tel. 954 782 002  
[otjusta@andalucia.org](mailto:otjusta@andalucia.org)

**FREMDENERKEHRSAMT VON  
MADRID (ZWEIGSTELLE DER  
REGIONALREGIERUNG VON  
ANDALUSIEN)**

Avda. Felipe II nº15 1ª planta  
28009 - Madrid  
Tel. 912 031 200  
[otmadrid@andalucia.org](mailto:otmadrid@andalucia.org)

# DANKSAGUNG

## Herausgeber:

Junta de Andalucía. Consejería de Turismo y Deporte  
Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte  
de Andalucía, S.A.  
C/ Compañía, 40. 29008 Málaga  
www.andalucia.org

## Technische Hilfe: Trama Gestión, S.L.

## Produktion, Redaktion, Design und Layout:

Trama Gestión, S.L.  
www.tramagestion.com

Diese Publikation ist erhältlich für Beratung und an der Mitte der Dokumentation und Publikationen des Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía ausgeliehen. Gibt auch eine Version für Web unter <http://regalos.andalucia.org> im Abschnitt Veröffentlichungen (Sie müssen sich registrieren, um die Datei im Pdf-Format herunterzuladen).

© Junta de Andalucía. Consejería de Turismo y Deporte  
Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte  
de Andalucía, S.A.  
Imprime: Tecnographic S.L.  
Depósito legal: SE 1362-2015

## Kartographie:

Núria Font-Casaseca

## Fotografie:



### Junta de Andalucía.

- Lolo Vasco Rodríguez
- Consejería de Turismo y Deporte




## Mit Ausnahme von Beiträgen der folgenden Institutionen und Experten:

AGUARDIENTE DE OJÉN: 192. AYUNTAMIENTO DE ARACENA: [Sopa Serrana], 281. BIZCOCHELA.BLOGSPOT.COM: [Alcauciles con chícharos], 278, [Boquerones en vinagre], 271. CAVIAR DE

RIOFRÍO: [Caviar ecológico de Riofrío], 137. COCINACONANA.COM: [Crema de castañas], 283. COCINANDOENTREOLIVOS.BLOGSPOT.COM: [Remojón granadino], 269. D.O.P ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA: 190. D.O.P. CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL GRANADA-MÁLAGA: 191. D.O.P VINOS Y PASAS DE MÁLAGA: 189. FOTO ROJAS: [Baelo Claudia], 11. GREMIO DE PANADEROS DE ALFACAR: 144. I.G.P ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR: 139. ISHTAR SINGLES PUNTO DE ENCUENTRO: [Arroz marinero], 207 y [Arroz con pato], 279. LASRECETASDELA-ABUELAPACA.WORPRESS.COM: [Migas con sardinas], 272; [Caldo de pimentón o caldo colorao], 280; [Patatas en ajopollo], 281; [Papaviejos], 284. LEANDRO GUICHOT R.: [Caracoles], 54. OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE UBRIQUE: [Gañotes], 283. OLEOESTEPA S.C.A.: 52, 204, 223, 226. QUESERÍA MONTE ROBLEDO, ARACENA: 158. RAFAEL PÉREZ (<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:JamondeTrevez.jpg>): 135. RESTAURANTE CARMELO, SANTA OLALLA: [Arroz con gurumelos] 279. RESTAURANTE CASA PEPE DE LA JUDERÍA, CÓRDOBA: [Pastel cordobés], 284. TABERNA DEL RÍO, CÓRDOBA: [Cochifrito], 276. TABERNA LA MONTILLANA, CÓRDOBA: [Alcachofas a la Montillana], 266. VIROLO DULCES ARTESANOS: 286.

**ecoedición**  

Tinte ohne Schwermetalle und Papier aus nachhaltigen Bewirtschaftung

Umweltauswirkungen	 Erschöpfung der fossilen Ressourcen	 Kohlenstoff	
pro Druckerzeugnis	0,3 kg Öl eq	0,85 Kg CO <sub>2</sub> eq	JUNTA DE ANDALUCÍA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO reg. n.º: 2015/101
pro 100 g des Produktes	0,06 kg Öl eq	0,18 Kg CO <sub>2</sub> eq	
durchschnittliche prozentuale Bürger pro Tag	6,62 %	2,77 %	

Weitere Informationen [www.ecoedicion.eu](http://www.ecoedicion.eu)







# Andalucía

[www.andalucia.org](http://www.andalucia.org)

JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Turismo y Deporte  
Empresa Pública para la Gestión  
del Turismo y del Deporte de Andalucía, S.A.  
C/Compañía, 40.  
29008 Málaga  
[www.andalucia.org](http://www.andalucia.org)



European Union

European Regional  
Development Fund