

Süddeutsche Zeitung

40 Spielen

1.2011

Im Olymp

Wie Martin Kaymer zur Nummer eins wurde

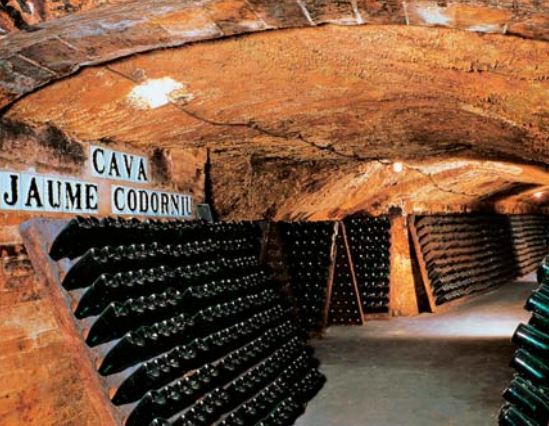
Im Gespräch

Fürs Zocken reicht's bei Uli Hoeneß

Im Wilden Westen

Arizona – wo Manitu auf legendären Plätzen spielt

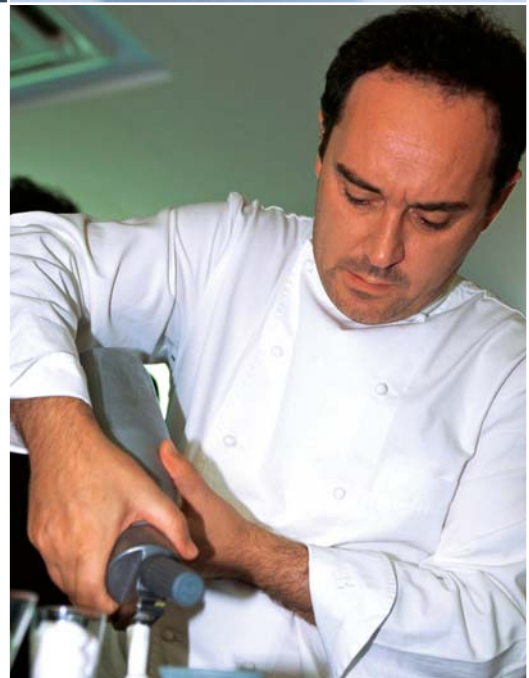




Perlender Cava und Jamón Ibérico Bellota

Kulinarischer Golfausflug.
Folge 11: Katalonien

Katalonien und die Hauptstadt Barcelona sind lebhaft und energiegeladen, swinging und kreativ. 500 Kilometer felsendurchsetzte Sandstrände, avantgardistische Köche angeführt von Ferran Adrià, prizzelnde Schaumweine und gut und gerne 45 Golfplätze jeden Schwierigkeitsgrads festigen dieses Image. **VON CHRISTIAN WENGER**





Katalonien hat alles, was Herz und Gaumen begehren: Cava, Schinken, die Molekularküche von Ferran Adrià. Es locken ein Spaziergang auf La Rambla in Barcelona und eine Runde auf dem PGA Golf de Catalunya.

Katalonien heißt auf Spanisch *Cataluña*, in der eigenen Sprache der Einheimischen aber *Catalunya*. Denn die Region und die Hauptstadt Barcelona sind eine autonome Region; mit über 7,2 Millionen Einwohnern die wirtschaftsstärkste Spaniens. Und auf ihre Selbstbestimmtheit legen die Katalanen großen Wert, sie denken alle paar Jahre wieder mehr oder weniger laut über eine Loslösung von Spanien nach, dem sie unversehens im 15. Jahrhundert durch eine Adelsheirat zugeschlagen wurden. Das Verbot des Stierkampfes ab 2012 möchten die meisten aber nicht als antispanische Entscheidung gedeutet wissen.

Catalunya ist ein Dreieck, das etwas schräg auf dem Kopf steht. Es beginnt unmittelbar hinter der französischen Grenze nach Perpignan, erstreckt sich in die Pyrenäen, wo es im Norden an Andorra, im Westen an die Region Aragón grenzt, im Süden an die Region Valencia. Die Küste von der französischen Grenze bis etwa Sitges auf der Höhe von Barcelona heißt *Costa Brava*, das Ufer von Barcelona über Tarragona bis Peñíscola ist bekannt unter dem Namen *Costa Dorada*. Weiter südlich, ab Denia, bereits in der Region Valencia, folgt die *Costa Blanca*. Und hier die letzte definitorische Anmerkung: Katalonien besteht aus den vier Provinzen Barcelona, Tarragona, Lleida und Girona.

Wer mit dem Flugzeug ankommt und Barcelona noch nicht kennt, sollte sich zwei Tage Zeit nehmen. Weltberühmt ist La Rambla, eine 1,2 km lange Fußgängerzone unter Platanen im Zentrum. Vorbei an Cafés, einem üppigen Blumenmarkt und Geschäften jeder Art geht es hinunter ans Wasser, an den Hafen mit Yachten und Segelbooten, deren monatliche Unterhaltskosten Normalsterbliche schon ins Schwitzen brächten. Von La Rambla geht auch der *Mercat de la Boqueria* ab. Hier gibt es Lebensmittel aus der Region in allen erdenklichen Mengen, Farben und Formen. Was auch immer man sucht, in Barcelona ist es zu finden. Zur klassischen Architektur, Kunst und Küche, Museen, Galerien, dem Gotischen Viertel und den surrealen Kreationen Gaudís gesellen sich die neuesten Trends.

Ein Muss: das Catalunya Golf Resort

Golfer, die über Frankreich anreisen, können schon direkt hinter der Grenze zuschlagen, zu durchaus vernünftigen Greenfees: Peralada Golf und Torremiróna wurden beide in den 90er-Jahren eröffnet, Peralada mehrfach als bester Platz an der *Costa Brava* ausgezeichnet. Dass die Golfplätze dieser Region erst kürzlich von der Vereinigung der Internationalen Golf Tour Operators zur „weltweit aufstrebendsten Golfdestination“ gekürt wurden, sagt ein Übriges.

Eine Teetime auf dem PGA Catalunya Golf Resort zu erhalten, kann darum in der Hochsaison ähnlich schwierig werden wie in St. Andrews in Schottland. Seit auf dem schwierigeren der beiden Plätze, dem Stadium Course, 2002 und 2009 die Spanish Open abgehalten wurde, gilt das von der spanischen Golflegende Angel Gallardo und Ryder-Cup-Star Neil Coles entworfene Meisterwerk als echtes Must. Allgegenwärtiges Wasser, schmale Fairways, die von dichtem, älterem Baumbestand begrenzt werden, fordern auch Topspieler gehörig heraus.

Ganz in der Nähe, im berühmten El Bulli, hat Ferran Adrià vor einigen Jahren die bisher letzte Revolution in der Küche eingeläutet. Die sogenannte Molekularküche hat die Freunde der gehobenen Kochkunst polarisiert wie kaum eine andere Bewegung. Die Gegner bemängelten, dass nichts mehr aussehe und schmecke, wie man es gewohnt sei, die Fans delectierten sich an den völlig neuen Aggregatzuständen und überraschenden Verpackungen, in denen Adrià die Grundstoffe sphärisierte, emulgierte und gelierte. Vor einigen Wochen hat er sein Restaurant geschlossen, um anderthalb Jahre im Labor neue Kreationen zu entwickeln. So sehr der weltberühmte Star die Küche in Katalonien auch geprägt hat, gibt es doch noch reichlich Restaurants, in denen auf ganz traditionelle und klassische Weise gegessen werden kann. Über 20 Michelin-Sterne versammelt die Gegend, wer ein Menu turistic ordert, bekommt ein kleines Steak mit Salat und einigen Pommes. Die in Spanien berühmten Tapas, kleine Häppchen, die unaufgefordert und kostenlos zum Aperitif gereicht werden, sind übrigens in Barcelona und in den Pyrenäen nicht kostenlos. Dafür bekommt, wer Tapas bzw. Pintxos bestellt, besonders aufwändige und delikate Kreationen. Daneben ist die Alltagsküche an der *Costa Dorada* eher schlicht und ohne erwähnenswerte Spezialitäten wie z.B. im Baskenland. Mal abgesehen vom frischen Fisch, den Gambas aus Roses, den Saucen Ali Oli, Remescu, den *Calçots* (jungen gegrillten Frühlingzwiebeln) und den *Butifarra*-Würstchen.

Cava: hergestellt wie Champagner

Ein Glas Cava ist ein erfrischender und idealer Aperitif. Katalonien, speziell die kleine Stadt Sant Sadurn d'Anoia, sind Zentrum und Wiege des Cavas. Cava wird hergestellt wie Champagner, indem die zweite Gärung ausschließlich in der Flasche abläuft und der Wein mindestens neun Monate, 18 für Reservas und 30 für Gran Reservas, auf der Hefe lagert und reift. Je nach gewünschtem Süßegrad (brut natur, extra brut, brut und süßere) kommt dann noch etwas gezuckerte Dosage dazu. Die Böden und einheimischen Traubensorten (weiß: Xarello, Macabeo, Parellada sowie die roten Garnatxa, Monastrell, Trepat) sind anders als in der Champagne, neuerdings dürfen auch Chardonnay und Pinot noir verwendet werden. Dank weitgehend automatisierter Produktion sind Cavas günstiger als der berühmte Bruder aus Frankreich. Spitzen-Cavas kommen z. B. von den Produzenten Gramona, Castell Sant Antoni, Ravenós, Cava Sumarroca. Unverzichtbar zu einem guten Glas Wein aus den famosen Rotweingebieten Penedes, Priorat, Monsant oder dem derzeit angesagten Empordà im Hinterland bei Roses ist der Schinken der schwarzfüßigen Ibérico-Schweine (Pata negra). Aber Vorsicht: Serrano- oder Pata-negra-Schinken ist ganz schlichter luftgetrockneter Schinken. Mehr nicht. Nur Jamón Ibérico Bellota stammt von Schweinen, die in landwirtschaftlichen Betrieben aufgezogen wurden und sich vorwiegend von Eicheln (Bellotas) ernährt haben. Er wird immer von Hand geschnitten und in unterschiedlichen Qualitäten angeboten. Hersteller, die eine der vier geschützten DO-Herkunftsbezeichnungen verwenden dürfen, garantieren gute Qualität. Als beste gilt die DO Dehesa de Extremadura. Oder Schinken von einer der renommierten Marken ohne DO wie Maldonado, Joselito, Cerdos Extremeños, Noblanza, Sánchez Romero Carvajal oder Cinco Jotas. Den besten Schinken gibt es bei Jamonissimo in Barcelona. Da kaufen auch der französische Spitzenkoch Alain Ducasse oder eben Ferran Adrià. >>



Golf Platja de Pals

GOLF SPIELEN

Torremirona Golf Club, Navata (Figueres), www.torremirona.com, Tel.: +34-972-553737, 18 Löcher, Par 72, 5428 m, Typ: sanft hügelig und flach, Design: Tecnoa, Eugenio Aguado, 1993; Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 68 bis 83 Euro, Golf-Cart: 40 Euro.

Peralada Golf, Peralada-Girona, www.golfperalada.com, Tel.: +34-972-538287, 18 Löcher, Par 71, 5671 m, Typ: flache Küstenlandschaft, Design: Jorge Soler Paix, 1993, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 55 bis 75 Euro, Golf-Cart: 42 Euro.

Club de Golf Costa Brava, Santa Cristina d'Aro-Girona, www.golfcostabrava.com, Tel.: +34-972-837150, 18 Löcher, Par 70, 5445 m, Typ: sanft hügelig, Piniengesäumte Fairs, Design: Hamilton Stutt & Co, 1962; Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 80 bis 128 Euro, Golf-Cart: 44 Euro.

Empordà Golf Club, Gualta-Girona, www.empordagolf.com, Tel.: +34-972-760450, 36 Löcher, Par 72 und Par 71, 5855 m, Typ: sanft hügelig, alter Baumbestand, Design: Robert von Hagge, 1962, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 58 bis 79 Euro, Golf-Cart: 15 Euro.

Golf Platja de Pals, Pals, www.golfplatjadepals.com, Tel.: +34-972-667739, 18 Löcher, Par 73, 5970 m, Typ: sanft hügelig, enge Fairways, Design: Fred Hawtree, 1964; Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 61 bis 83 Euro, Golf-Cart: 45 Euro.

Club Golf d'Aro-Mas Nou, Platja d'Aro-Girona, www.golfdaro.com, Tel.: +34-972-816727, 18 Löcher, Par 72, 5970 m, Typ: mit starkem Gefälle, viele Bäume, Design: D. Ramon Espinosa, 1990, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 66 bis 89 Euro, Golf-Cart: 44 Euro.

PGA Golf de Catalunya, Girona, www.pgacatalunya.com, Tel.: +34-972-472577, 36 Löcher, Par 72, 6226 und 5786 m, Typ: sanft hügelig, Pinien-gesäumt, Design: Angel Gallardo & Neil Coles, 1999, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 80 bis 120 Euro, Golf-Cart: 44 Euro.

Port Aventura Golf, Tarragona, www.portaventuragolf.com, Tel.: +34-977-129070, 45 Löcher, Par 72 (South), Par 34 (Center) und Par 71 (North), 5925, 2377 und 5960 m, Typ: sanft hügelig, Pinien-gesäumt, Wasser, Design: Greg Norman und Alfonso Vidoar und Magi Sardà, 2008, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 55 bis 80 Euro, Golf-Cart: 35 Euro.

Club de Golf Terramar, Sitges, www.golfterramar.com, Tel.: +34-972-472577, 36 Löcher, Par 72, 6104 und 5546 m, Typ: Gründung 1922, Überarbeitung: Fred Hawtree, 1970, Hcp 36, Anmeldung erforderlich, Greenfee: 75 bis 130 Euro, Golf-Cart: 38 Euro.

ESSEN&TRINKEN

El Celler de Can Roca, Can Sunyer 48, Girona, Tel.: +34-972-222157, www.cellercanroca.com. Nachdem El Bulli geschlossen ist, das Must in der Gegend.

Rafas, Sant Sebastià 56, Roses, Tel.: +34-972-254003, www.ticketsbar.es. Unkompliziertes Fischrestaurant, Ferran Adriàs Lieblingsrestaurant.

AQ, Carrer les Coques 7, Tarragona, Tel.: +34-977-215954, www.aq-restaurant.com. Kleines und feines Restaurant für Puristen – schnörkellose, pffiffige Gerichte.

Carme Rusalleda, Sant Pol de Mar, Tel.: +34-93-7600662, www.rusalleda.com. Klassische katalanische Küche, japanisch inspiriert von einer Könnerin.

41grados, Avinguda parallel 164, Barcelona, www.41gradeos.es, Tel.: +34-93-2924250. Mit Unterstützung von Ferran Adrià entstandener Tapas-Ableger von Rafa.

Botafumeiro, Gran de Gràcia 81, Barcelona, www.botafumeiro.es, Tel.: +34-93-2184230. Rustikales katalanisches Restaurant mit den spanischen Klassikern

Montjuic el Xalet, Avenida Miramar 31, Barcelona, www.xaletdemontjuic.com, Tel.: +34-93-249270. Modernes, elegantes Restaurant mit moderner katalanischer Küche.

Espalsucre, Barcelona, www.espalsucre.com, Tel.: +34-93-2681630. Das wahrscheinlich erste reine Dessertrestaurant – in Barcelona allemal.

ÜBERNACHTEN

Hotel Relais Torremirona, Navata (Figueres), www.torremirona.com, Tel.: +34-972-566700. 49 Zimmer und Suiten, am ersten Abschlag Torremirona Golf.

Melià Golf Vichy Catalán, Caldes de Malavella, Girona, www.meliagolfvichycatalan.com, Tel.: +34-972-181020. 230 Zimmer und Suiten, am und auf dem famosen PGA-Catalyna-Platz.

Mas de Torrent Hotel & Spa, Torrent, Girona, www.mastorrent.com, Tel.: +34-972-301150. 39 Zimmer zwischen 310 und 690 Euro offeriert die Perle der Costa Brava.

Omm, Rosselló 265, Barcelona, www.hotelomm.es, Tel.: +34-93-4454000. Design-Boutique-Hotel mit 91 Zimmern und Suiten im Zentrum.

The 5 Rooms, Pau Claris 72, Barcelona, www.thefiverooms.com, Tel.: +34-93-3427880. Zimmer, Suiten und Appartements, in persönlich geführter Hoteloase.

EINKAUFEN

Delicatessen del Mediterraneo, Barcelona, Plaça de les Olles 2, Tel.: +34-93-3105883. Olivenprodukte aus Katalonien und Südfrankreich, Seifen, Zitronen.

Lavinia, Avinguda Diagonal 605, Barcelona, www.lavinia.es, Tel.: +34-93-3634445. 4500 Weine, perfekt präsentiert von den Lavinia-Geschäften in Madrid und Barcelona.

Jamonísimo, Provença 85, Barcelona, www.jamonisimo.com, Tel.: +34-93-4390847. Die erste, 1996 gegründete Filiale des absolut besten Geschäfts für Jamón Ibérico.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Augusti Torrelló Mata (Cava), Sant Sadurn d'Anoia, www.augustitorellomata.com, Tel.: +34-938-911173

Codorniu (Cava), Sant Sadurn d'Anoia, www.codorniu.com, Tel.: +34-938-183232. Im gleichen Ort auch Freixnet, Gramona und andere.

Torello (Cava), Gelida, www.torello.es, Tel.: +34-938-910793

Bodegas Torres, Vilafranca del Penedes, www.torres.es, Tel.: +34-938-177400

Clos d'Agon, Calonge, www.closadagon.com, Tel.: +34-972-661486

Nächste Folge: **Burgenland/Steiermark**