

GASTRONOMIE & Weintourismus

Sterneköche

Weine mit
Herkunftsbezeichnung

Rioja Alavesa und Txakoli

Hochqualitative
Zutaten

aus dem Meer
und vom Land

Nanogastronomie
Küche im Miniaturformat

**BASKEN
LAND**



Es gibt unzählige Pläne, die Euskadi Ihnen, Ihrer Gruppe oder Familie bietet. Sie alle bieten Ihnen unvergessliche Erfahrungen, die Sie nach der Heimkehr gerne erzählen werden. Suchen Sie einfach nur diejenigen aus, die Ihrem Geschmack entsprechen, und genießen Sie.

Sie finden sie alle auf unserer Web tourismus.euskadi.es/de/ oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.



EUSKADI BASQUE COUNTRY



Nachhaltiger Tourismus

Ziel des Ethik-Codes von Euskadi ist es, 8 Basisprinzipien aufzustellen, damit sämtliche Reiseveranstalter in ihre alltägliche Praxis Verantwortlichkeit und Nachhaltigkeit integrieren werden. Der Leitfaden für verantwortungsvollen Tourismus enthält die 10 Ratschläge, damit aus der Reise des Touristen eine anreichernde und nachhaltige Erfahrung wird. Diese Ratschläge werden im Verlauf dieses Prospekts hervorgehoben.

Ausgabe: Mai 2023 • **Auflage:** 000 • © Verwaltung der Autonomen Gemeinschaft Baskenland. Dezernat für Fremdenverkehr, Handel und Verbrauch • **Umsetzung:** Bell Comunicación • **Fotografien und Texte:** Verschiedene Autorinnen und Autoren • **Druck:** 000 **Depósito Legal (Pflichtexemplar):** BI-54-2015

Jede teilweise und/oder komplette Reproduktion der in dieser Publikation enthaltenen Texte sowie des Karten- und Bildmaterials ist ohne die im Voraus erteilte Zustimmung durch den Herausgeber sowie die Autorinnen und Autoren untersagt.



GAS- TRONO- MIE & Weintourismus

- 6** Ein Land, das aus dem Vollen schöpft
- 8** Euskadi Gastronomika
- 10** Hochqualitative Zutaten
- 16** Die Küche
- 26** Rezepte
- 28** Süßspeisen
- 30** Die Pintxos
- 34** Weintourismus
- 44** Die Märkte
- 48** Gourmet-Einkäufe
- 50** Die gastronomische Kultur
- 52** Unsere Top 10
- 54** Veranstaltungen
Praktische Informationen



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

**DONOSTIA/
SAN SEBASTIÁN**

Die **10** unverzichtbaren
des Baskenlandes

- | | | | |
|---|---|---|---|
|  | 1
Bilbao |  | 6
San Juan de Gaztelugatxe |
|  | 2
Donostia/
San Sebastián |  | 7
Urdaibai |
|  | 3
Vitoria-
Gasteiz |  | 8
Cristóbal
Balenciaga
Museoa |
|  | 4
Casa de
Juntas
in Gernika |  | 9
Santuario
de Loiola |
|  | 5
Biskaya-
Brücke |  | 10
Laguardia |

Das Baskenland ist eine Gegend, in der jedes Nahrungsmittel – seien es nun Seehecht, Bonito, Fleisch, Tomaten oder Bohnen – ganz besondere Qualitäten bietet: Das ungestüme, kühle Meer, die grünen, dicht bewachsenen Weiden und der starke Nordwind, bereichert um das althergebrachte Wissen seiner Einwohner, bringen wahrhaft einzigartige Produkte hervor.

Alles frisch auf den Tisch

Eines der Geheimnisse dieser international angesehenen Küche ist zweifelsohne die Köstlichkeit und Vielseitigkeit der Zutaten, die eine unendliche Vielfalt an weingastronomischen Erfahrungen ermöglichen. Die Zutaten durchlaufen kurze, durchgeplante Transportwege und gelangen frisch auf den Tisch: hervorragendes Rind-, Schweine- und Pferdefleisch von traditionellen Bauernhöfen (Caserios) oder Tierhaltungsbetrieben. Die köstlichen Hülsenfrüchte, Paprika, Mangold und Porree, die in den Gemüsegärten und Bauerngütern von Gernika-Lumo, Arratia, Astigarraga, Ordizia oder Tolosa geerntet werden ... Die handwerkliche Fischerei nach Bonito, kleinen Tintenfischen, Sardellen, Seehecht und Brassen ... Die Schafrasse Latxa gibt eine einzigartige Milch, aus der der Idiazabal-Käse hergestellt wird, die Trauben der Weingärten in Getaria, Bako und Aiara/Ayala ergeben erfrischende Txakoli-Weine, die Früchte der Weinberge in Rioja Alavesa schenken uns hervorragende Tropfen, und aus in Astigarraga und Hernani angebauten Äpfeln wird der beliebte Apfelwein hergestellt.

Bei Ihrem Besuch werden Sie bemerken, dass auch die Berge schmackhafte Zutaten bieten: leckere Fleischgerichte von Waldschneepfe, Wildschwein, Rebhuhn, Taube und Kaninchen sowie delikate Waldpilze. Das Geheimnis der baskischen Küche liegt in ihren qualitativ hochwertigen Zutaten und jahrhundertealten Traditionen. Sie zu kosten ist ein göttliches Vergnügen.

Es gibt genügend Auswahl, um selbst die feinsten Gaumen in Entzückung zu versetzen. Überzeugen Sie sich selbst davon und probieren Sie die hervorragenden Gerichte von Köchinnen und Köchen, die ihren Beruf mit Leidenschaft ausüben und diese in unzähligen traditionellen und innovativen Rezepten zum Ausdruck bringen.

www.tourismus.euskadi.eus/de/

“

Meer und Land gehen seit jeher großzügig mit den Basken um. Eine tausendjährige Tradition sowie die geschickten Hände der Männer und Frauen, die in den Restaurants, Kochgesellschaften und Küchen des Landes ihre Wunder wirken, haben der baskischen Gastronomie und Weinkunde einen fast göttlichen Status verliehen.

”

Im Rampenlicht:

Die Gastronomie

EIN LAND, DAS AUS DEM VOLLEN SCHÖPFT

Die kulinarischen Traditionen dieses Landstrichs spiegeln die Leidenschaft wider, mit der die Früchte, die Land und Meer dem Baskenland schenken, verarbeitet werden. Mit professionellem Savoir-faire interpretieren Profiköche die baskische Küche mit solch typischen Gerichten wie Kabeljau mit Pil-pil-Sauce (mit Knoblauch und Chili) oder auf biskayische Art, Marmitako (Kartoffeln und Bonito), Pourrusalda (Cremesuppe mit Kartoffeln und Porree) oder Seehecht „a la ondarresa“ auf ganz neue Weise. Mit viel Hingabe entwickelt man althergebrachte Rezepte weiter und stellt sich in dem unablässigen Streben, sich selbst zu übertreffen, stets neuen Herausforderungen. Dies hat eine Generation von Köchinnen und Köchen hervorgebracht, die all ihr Wissen und Können in neue kulinarische Erfahrungen einfließen lassen, um mit raffinierten Gerichten zu begeistern. Ihre Innovationslust macht vor nichts Halt: Produkte des Gemüsegartens und des Meeres sowie Fleischsorten aller Art verwandeln sich in köstliche Happen, bei denen Ästhetik und Aromen um die Hauptrolle wetteifern, auch die anspruchsvollsten Sinne zu beeindrucken.

Sie werden merken: Im Baskenland steht Innovation hoch im Kurs.



Die Identität eines Volkes leben

Euskadi Gastronomika

Die baskische Gastronomie – in ihren traditionellsten ebenso wie in ihren innovativsten Formen – ist eines der Identitätsmerkmale des Baskenlandes. Sie ist tief im täglichen Leben unserer Menschen sowie in unserer Geschichte, unseren Bräuchen und unserer Freizeit verwurzelt. Ihr hervorragender Ruf ist über die Grenzen des Landes hinaus bekannt und sie genießt internationale Anerkennung. Das Geheimnis ihres Erfolgs? Die hervorragende Qualität und Vielseitigkeit der Zutaten, die Meer und Land uns schenken, sowie das Savoir-faire der großartigen baskischen Köche.

Wir möchten Ihnen dieses umfassende und abwechslungsreiche Angebot nahebringen und stellen Ihnen Euskadi Gastronomika vor, einen Klub für gastronomische Tourismusprodukte, dessen Ziel darin besteht, Sie mit großartigen Erlebnissen, der besten Gastronomie und ausgezeichnetem Service zu begeistern.

Die Gastronomie ist eines der Identitätsmerkmale des Baskenlandes

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomika

Euskadi Gastronomika ist ein Netzwerk, dessen Ziel es ist, gastronomische Exzellenz, einen erstklassigen Service und nur die besten Erlebnisse zu garantieren: Museen, Aktivitätsunternehmen, Weingüter, Käseereien und andere Arten von Produktionsunternehmen, die eine endlose Anzahl von gastronomischen Plänen und Aktivitäten anbieten, außerdem eine große Auswahl an Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten.

Euskadi Gastronomika stellt Ihnen ein umfassendes Angebot zur Verfügung, um eine gastronomische Reise zu planen, die alle Ihre Erwartungen übertrifft.

On egin! – Guten Appetit!



www.euskadigastronomika.eus



Aus dem MEER
eine
zarzuela
aus dem besten Fisch

“ Jeden Tag beliefern die baskischen Flotten der Küsten- und Hochseefischerei die Fischmärkte mit den Produkten eines großzügigen, aber ebenso unerbittlichen Meeres ”

hochsee-Seehecht, authentischer **Bonito del Norte**, **Thunfisch**, **Seeteufel**, **Sardellen**, **Txitxarros** (Pferdemakrelen), **Kabeljau**, **Txautxas** (Sepia), **Txpirones** (kleine Tintenfische) und viele weitere Arten, die die Arrantzales (Fischer) in Biskaya und Gipuzkoa aus dem Meer gewinnen, erreichen Tag für Tag in kraftvollen Kabeljauschiffen und modernen Trawlern die Kais der baskischen Küste, an der man auf ein nachhaltiges Management des Kantabrischen Meeres setzt.

Mit der Langleine gefangen und... aufs Genaueste überwacht!

Die **Bokarta** genannten kantabrischen Sardellen werden von Gourmets hoch geschätzt. Bis vor einigen Jahren war man angesichts der dramatisch abnehmenden Fischbestände alarmiert, doch konnte dank der vorbildlichen Zusammenarbeit von Biologen, Institutionen und Arrantzales ein Gleichgewicht zwischen Fang und Konsum erreicht werden, sodass Sie diese Köstlichkeit heute wieder genießen können.



Wissenschaft und Technologie spielen beim Fischfang eine immer größere Rolle, und dank dieser Tatsache wissen wir, dass in den baskischen Gewässern derzeit sage und schreibe 138.000 Tonnen Sardellen leben! Die kantabrische Sardelle bleibt also ein fester Bestandteil unserer Küche – sei es nun frittiert, paniert, in Öl eingelegt oder in der Folie gebacken.

Der Golf von Biskaya hält einen weiten Schatz bereit, der auf den Tischen des Baskenlandes nicht fehlen darf: Hochsee-Seehecht. Eingeweichte sagen, dass sein hervorragender Geschmack noch besser zum Tragen kommt, wenn man den Fisch mit einer einfachen Angel fängt! Die Arrantzales von Hondarribia sind Meister dieser Kunst. Überzeugen können Sie sich davon an den Kais, wenn die Fischerboote in den Hafen einlaufen.

Vom Kai in die Konserve

Schauen Sie sich eine Konserve aus Ihrem Vorratsschrank einmal genauer an ... In Salz oder Essig eingelegten Fisch sowie Fischkonserven von der baskischen Küste genießt man auf der ganzen Welt. Im Baskenland konzentrieren sich 10 % der Fischkonservenindustrie des gesamten Staates. Ein großer Teil des auf den Kais von Biskaya und Gipuzkoa versteigerten Fanges wird weiterverarbeitet oder in Konserven haltbar gemacht. Bonito und Thunfisch machen dabei 60 % des Geschäftes aus. Hier werden Bauchfilets, Anchovis, Surimi hergestellt – und außerdem findet man hier die weltweit größte Produktion an Tintenfischtinte!



Das Lekeitio der Seefahrer

In einem der malerischsten Fischerhäfen der Küste besuchen Sie im Rahmen einer Führung den Leuchtturm Santa Catalina, bei dem Sie den Navigationssimulator inklusive Sturm ausprobieren können. Geführter Rundgang (oder mit Audioguide) durch die Altstadt und den Hafen, wo Sie einem Boot beim Ausladen seines Fangs begegnen können.



Das Land *schenkt* Früchte im Überfluss



Die Auswahl ist reichlich ... Das für Gemüse- & Ackerbau genutzte Land erfordert viel Mühe, selbst wenn die landwirtschaftlichen Flächen von Biskaya und Gipuzkoa nicht übermäßig groß sind. In Álava nehmen die Äcker und Felder schon ganz andere Dimensionen an. Achten Sie bei Ihrem Besuch der verschiedenen Regionen ruhig einmal auf die der Landwirtschaft gewidmeten Flächen: Auf einem relativ kleinen Gebiet werden Sie riesige Unterschiede feststellen!



Die erlesensten Produkte direkt auf Ihren Tisch

Die in den Gemüsegärten und Bauerngütern von Hernani, Tolosa, Leioa, Gernika-Lumo oder Aiara-Ayala angebauten Tomaten, Kopfsalate, Paprika, Porrees und Hülsenfrüchte stellen einen der Schlüssel zum Erfolg der baskischen Küche dar. Wer sie probiert, lernt ein Aroma schätzen, welches nur ein mit Leidenschaft geführter Garten hervorbringt.

Die alavesischen Kartoffeln, die teils auf unseren Tisch gelangen, teils für die Neupflanzung genutzt werden, erfreuen sich eines wohlverdienten guten Rufes, während die Trauben aus Rioja Alavesa Weine hervorbringen, die man sowohl landesweit als auch international schätzt.

Die baskische Industrie zur Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte hat ein eigenes Warenzeichen namens „Eusko Label“. Dieses von der baskischen Regierung ins Leben gerufene Gütesiegel wird Produkten verliehen, die in der Autonomen Gemeinschaft Baskenland hergestellt, weiterverarbeitet und verfeinert werden und sich durch eine überdurchschnittlich hohe Qualität auszeichnen. In diesem Sinne ist „Eusko Label“ eine Garantie für Authentizität. Man erkennt die Produkte an dem unverkennbaren „K“-Symbol.

Die Auswahl an Erzeugnissen ist riesig: „Euskal Okela“-Rindfleisch, baskisches Milchlamm, Bonito del Norte und Roter Thunfisch, Huhn und Eier vom baskischen Bauernhof, Honig, Milch, Kopfsalat und Tomaten aus dem Baskenland, Kartoffeln aus

Das Gütesiegel „Eusko Label“ macht den Unterschied

Álava, Gernika-Paprika, Ibarra-Peperoni, Bohnen aus Tolosa, Rote Bohnen aus Álava, natives Olivenöl, Schweine vom Bauernhof sowie der natürliche Apfelwein des Baskenlandes, „Euskal Sagardoa“. Lassen Sie sich die Gelegenheit nicht entgehen, die mit dem „Eusko Label“ ausgezeichneten Köstlichkeiten zu probieren ... oder nehmen Sie einige davon als Geschenk mit nach Hause!

Auch mit Herkunftsbezeichnungen wartet das Baskenland auf, und zwar fünf an der Zahl: für die Txakoli-Weine aus Araba/Álava, Getaria und Biskaya, den Idiazabal-Käse sowie die Weine aus Rioja Alavesa.

www.hazi.eus





Aus dem Caserio das „Authentischste“

Die Herkunft der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Baskenlandes garantiert ihre hervorragende Qualität. Sogar die baskischen Bienen sind wahre Spezialisten, denn für die zahlreichen Honigsorten, die sie produzieren, holen sie sich den Nektar wahlweise von Lavendel-, Klee-, Brombeer-, Rosmarin-, Eukalyptus- oder Kastanienblüten! Dementsprechend haben auch die Bauern und Imker ihre ganz eigene Art und Weise, die Dinge zu handhaben.



Vom Bauerngut und „Caserio“ wird Ihnen alles schmecken

Auf den „Caserios“ und Bauerngütern des Baskenlandes nimmt man sich Zeit. Die **baskischen Caserio-Hühner** mit rötlich gefärbtem Gefieder, rötlicher Haut und gelblichen Füßen sind das Ergebnis eines sorgfältigen Auswahlprozesses. Natürlich werden sie im Freiland gehalten. Die auf den hiesigen Weiden geborenen **Kälber** schenken uns leckere Koteletts und saftige Steaks. Nicht von ungefähr duftet es in den Küchen der Gegend so gut!

Halten Sie auf Ihrer Fahrt durch die Region nach Abbildungen der für das Baskenland typischen **Latxa-Schafe** Ausschau: Sie sind auf Aufklebern auf zahlreichen Autos zu sehen, denn sie sind das Symbol einer einzigartigen Rasse, die hier ganz besonderes Ansehen genießt.



URKIOLA



Die baskische Bergwelt begeistert mit einer wunderschönen ländlichen Atmosphäre, aus der die Herden von Latxa-Schafen nicht wegzudenken sind. Die Lämmer werden sehr früh von ihrer Mutter getrennt, damit die Muttertiere 2 bis 3 Liter Milch pro Tag geben. Und diese Milch garantiert den einzigartigen Charakter des **Idiazabal-Käses**.

Bei den prestigeträchtigen **World Cheese Awards** – dem in England stattfindenden internationalen Käsewettbewerb – wurde man unlängst auf den baskischen Käse aufmerksam. Seitdem wird er mit einer Auszeichnung nach der anderen geehrt!



Hirte für einen Tag

Im Naturpark Urkiola lädt uns Schäfer Patxi Solana dazu ein, einen ganz normalen Tag in seinem Caserio mit ihm zu erleben und Schafe zu melken, Bruchkäse und Seife herzustellen, Wolle handwerklich zu verarbeiten und Idiazabal-Käse zu verkosten. Und im November den frischgeborenen Lämmern das Fläschchen zu geben!





Die Spezialität des Landes: seine Gastronomie

Von dem Vergnügen, sich an den gedeckten Tisch zu setzen

“

Es ist kein Klischee. Bei einem gemeinsamen Essen findet man hier für jedes Problem eine Lösung. Aus der Leidenschaft zur guten Küche hat sich eine Wissenschaft von fast göttlichem Rang entwickelt. Nehmen Sie Platz und genießen Sie!

”

das Baskenland ist Synonym für erstklassige Gastronomie. Die kulinarische Leidenschaft seiner Bewohner findet in jedem Aspekt des alltäglichen Lebens ihren Ausdruck. In der häuslichen Arena nehmen das Mittag- und Abendessen einen ganz besonderen Platz ein – insbesondere bei den zahlreichen Feiern und Zusammenkünften. Geschäftsverhandlungen stellen ebenfalls einen willkommenen Anlass für ein gutes Essen dar. Wahrscheinlich ist auch für Sie die Gastronomie einer der Beweggründe für Ihre Reise ins Baskenland... und das zeugt von Ihrem guten Geschmack!



Das baskische Firmament erstrahlt in seinem eigenen Licht

Eine Küche voller Sonnen und Sterne




Die Sterne leuchten in Euskadi! Mit 32 Michelin-Sternen, verteilt auf 22 Restaurants, ist es die Gemeinde mit der größten Anzahl an 3-Sterne-Restaurants im gesamten Land und macht San Sebastián zur Stadt mit den zweitmeisten Michelin-Sternen pro Kopf weltweit.

Auch die Sonnen erhellen auch unsere Gastronomie. Der Repsol Guide hat insgesamt 68 Betriebe im Baskenland mit 103 Sonnen ausgezeichnet, und Eneko Atxa wurde 2021 mit der ersten nachhaltigen Sonne des Repsol Guide ausgezeichnet, weil es ein Beispiel für Engagement für lokale Produkte und Respekt für die ist Umgebung und Umwelt ist.



 **32** Das Baskenland verfügt derzeit über 32 Michelin*-Sterne, verteilt auf 22 Restaurants.

 **103** Der berühmte Repsol-Führer hat insgesamt 68 Betriebe im Baskenland mit 103 Repsol-Sonnen ausgezeichnet.

 **3** Es gibt drei baskische Restaurants, die zu den TOP 20 einer der anspruchsvollsten und prestigeträchtigsten Listen der Welt gehören, den „The World's 50 Best Restaurants“.

*April 2023



Viele der baskischen Restaurants sind ausgezeichnet und erhalten Saison für Saison Anerkennung von den renommiertesten Gastronomiekritikern der ganzen Welt. Seine 68 Restaurants, die vom Repsol Guide mit Sonnen ausgezeichnet wurden, einige davon gehören zu den 50 besten Restaurants der Welt und verfügen über 32 Michelin-Sterne, beweisen dies.



Euskadi ist die Region mit der höchsten Anzahl an Restaurants mit drei Sternen im gesamten Land, und als Kuriosität ist San Sebastian nach Kyoto in Japan die zweitgrößte Stadt der Welt mit den meisten Michelin-Sternen pro Quadratmeter. Die Auszeichnungen variieren jedes Jahr und die Preise für die baskische Küche folgen einander...

Ein Besuch dieser Tempel der guten Küche bringt Sie dem Himmel ein Stück näher

Diese Stars und Sonnen der Kochkunst sind Propheten in ihrem Land, und einige Namen betreiben Lokale außerhalb des Baskenlandes. Dort gewinnen sie weiterhin Preise und Anerkennungen. Hier wird es Ihnen ganz leicht fallen, ein preisgekröntes Restaurant ganz in der Nähe Ihres Aufenthaltsortes auszuwählen.



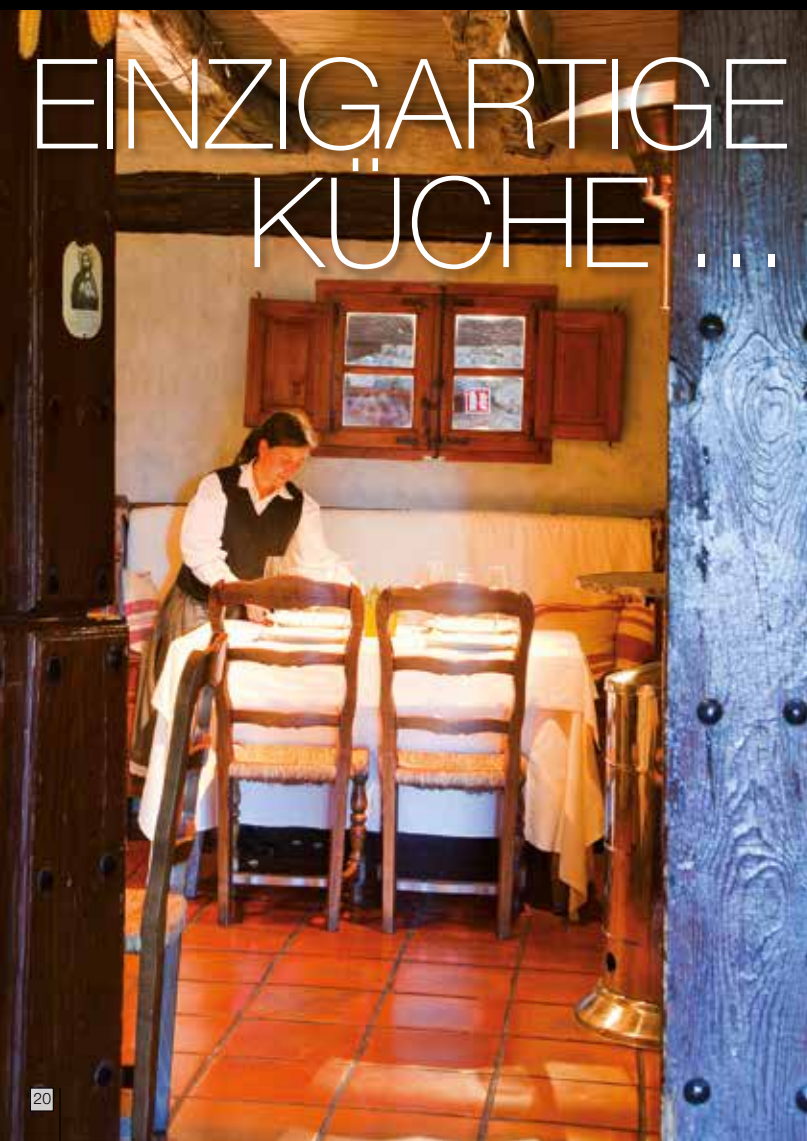
Gastronomisches Erlebnis

Genießen Sie das mit 3 Michelin-Sternen ausgezeichnete Sutan-Menü „A fuego“ von Küchenchef Eneko Atxa, bestehend aus 9 Gerichten und begleitet von verschiedenen Weinen. Sonntags ist ein Besuch im Weingut Gorka Izagirre mit einer kleinen Txakoli-Verkostung und einem Aperitif inbegriffen.





Gaststätten, Grillrestaurants, Apfelweinstuben und Weinkeller



UNZIGARTIGE KÜCHE ...

“
Ob nun modern oder traditionell
– hier wartet jedes Restaurant
mit einem ansprechenden
gastronomischen Panorama auf
”

wohin man auch schaut

In jedem Haus, in den Kochgesellschaften, „Txokos“ (Tavernen), Bars und Restaurants des Baskenlandes werden **Gastronomie** und **Küche** großgeschrieben. Zu jeder Familie oder Gemeinschaft zählt mindestens ein männliches oder weibliches Mitglied, das mit Fantasie und Finesse kocht. Nennen wir sie die anonymen Künstler der Herde und Kochtöpfe!

Ihr Geheimnis liegt in dem seit Generationen weitergegebenen Wissen sowie der hervorragenden Qualität der Produkte, die das Land uns schenkt. Im Baskenland zählt jeder Grund als Anlass, den Tisch zu decken: Ganz egal, wie einfach die Mahlzeit sich gestaltet, schafft man es stets, ein kleines Festessen daraus zu machen. Sie werden feststellen, dass gutes Essen und Trinken in allen Ecken des Landes ein Luxus ist, den jeder sich leisten kann. Aus gutem Grund: Die gute Küche ist ein Teil der baskischen Kultur.

Wer Appetit auf Fleisch oder Fisch vom Holzkohlegrill verspürt, begibt sich in ein Grillrestaurant (**Erretegia**). Hervorragende Beispiele solcher Restaurants sind in Getaria, Orrio, Tolosa, Sukarrieta, Larrabetzu und Armentia zu finden. Hier durchziehen Aromen von Brassens, Seeteufeln und Koteletts, die auf dem Rost über der Glut gegart werden, die Lüfte ... Geben Sie ruhig der Versuchung nach! Ein Tipp: gutes Fleisch isst man blutig, Fisch sollte auf den Punkt gegart sein.



Mit dem Meer auf der einen und einem guten Tisch auf der anderen Seite ist das Baskenland ein Fest für die Sinne

Apfelweinstuben (**Sagardotegiak**) bieten die gleichen Gerichte, doch profitiert man hier zusätzlich von einer malerischen Atmosphäre, die Weinfässer oder „Kupelas“ gekonnt in Szene setzt. Eine weitere gute Option für ein etwas anderes Mittagmahl sind die **Bodegas** (Weinkeller). Hier ist eine Reservierung im Voraus jedoch unerlässlich. Typische Gerichte sind Kartoffeln mit Chorizo sowie über Rebholz gegrillte Lammkoteletts.



Gourmet-Bauernhäuser

Die Gourmet-Bauernhöfe tragen zur Einzigartigkeit und Exzellenz der baskischen Gastronomie bei. Diese ländlichen Gebäude, die für die Landwirtschaft und Viehzucht konzipiert wurden und idyllische baskische Landschaften bilden, sind heute Restaurants, in denen Stein oder Holz mit Feuer und Glut harmonieren.



Es scheint nur logisch, dass in einem Land, das solch großen Wert auf seine Küche legt, zu jeder Jahreszeit gastronomische Wettbewerbe und Feste veranstaltet werden. Von Januar bis Dezember beteiligen sich auf den Plätzen, in Kochgesellschaften, bei Patronatsfeiern und auf beliebten Volksfesten im ganzen Land hunderte Hobbyköche an den verschiedensten kulinarischen Wettbewerben. Ihre spontanen Kreationen können durchaus mit jenen der Profis mithalten. Bohnen, Paella, Kartoffeln, Schnecken, Omelette, Kabeljau oder Marmitako (Kartoffeln und Bonito) sind die Themen der Meisterschaften, an denen ganze Freundeskreise als Team teilnehmen.

In Donostia/San Sebastián wetteifern Hausfrauen, junge Wissbegierige und Profiköche aus Bars und Tavernen bei einem Wettbewerb am Strand La Concha um die beste „Tortilla de Patatas“ (Kartoffelomelett). Wer während der „Aste Nagusia“ (Festwoche im August) das Arenal von Bilbao besucht, kann sich am Wettbewerb um den besten Schmortopf („Cazuela“) beteiligen.

Putxera in Balmaseda:

Bereiten Sie eine traditionelle Putxera zu – unter der fachkundigen Anleitung eines Einheimischen, der die geheimen Zutaten kennt, die neben Bohnen, Speck und Chorizo in das Gericht gehören. Kosten Sie anschließend das Vergnügen aus, diese Leckerei zu genießen, die in einer für die Stadt typischen Txoko (Taverne) langsam über Kohle gegart wurde.



SARDINENFEST

Auf den Wiesen von Aixerrota de Algorta geht es um die beste Paella. In Balmaseda mit seiner langen Bergbautradition sucht man den besten Bohneneintopf Putxeras. In Rioja Alavesa werden riesige Ragouts gekocht, und in Llodio dreht sich das Fest um das köstlichste geschmorte Kaninchen. Doch der absolute Star unter allen Gerichten ist wahrscheinlich Marmitako (aus Kartoffeln und Bonito).

Darüber hinaus können Sie das Museum der Geschichte von Balmaseda, das Interpretationszentrum der Passion und die Kirche San Severino besuchen. In der Nähe befindet sich das Museum La Encartada, eine alte Fabrik für traditionelle Txapelas (Baskenmützen).



DIE Koch- gesellschaften

Man erzählt, dass die ersten **Kochgesellschaften** in der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden, als die Männer nach einem unterhaltsamen gemeinsamen Zeitvertreib weit ab der Frauenherrschaft ihres Zuhauses suchten. Ob dies der Wahrheit entspricht sei dahingestellt, doch ist es eine Tatsache, dass eine steigende Anzahl der **1.548** Kochgesellschaften des Baskenlandes und Navarras, denen traditionell nur Männer angehören durften, ihre Türen mittlerweile auch Frauen öffnet und eine Gleichberechtigung der Geschlechter anstrebt.



Foto: Jesús Arriaga

Mit etwas Glück können Sie eine solche Gesellschaft aus erster Hand kennenlernen. Versuchen Sie eine Einladung zu ergattern – auch wenn die Verbände Besuche ausschließlich in Begleitung eines ihrer Mitglieder gestatten ... Dieses wird in einer perfekt ausgestatteten Küche ein köstliches Mahl zubereiten, während Sie dabei helfen, den Tisch zu decken.

Kochgesellschaften kommen überall zusammen – von anonymen Orten an den Kais bis zum Untergeschoss eines beliebigen Gebäudes. Jede Gesellschaft hat ihre eigenen Bestimmungen hinsichtlich der zulässigen Mitgliederzahl, die von zehn oder zwanzig bis hin zu 500 reichen kann. Der Durchschnitt liegt bei etwa 200 Mitgliedern.

Ein Großteil der Kochgesellschaften gestattet Frauen die Teilnahme an mittäglichen Veranstaltungen sowie besonderen Anlässen. Doch die Traditionen ändern sich langsam und jede Kochgesellschaft ist anders ... Manche von ihnen haben sogar einen weiblichen Präsidenten!

Am wichtigsten ist die gute Gesellschaft, bei der man sich angeregt unterhält und beim Kartenspiel heiß diskutiert – zu einem Glas „Patxaran“, dem lokalen Anislikör. Haben Sie Lust bekommen?

www.sociedadestgastronomicas.com



Workshop zur traditionellen baskischen Küche

Es gibt viele Orte, an denen traditionelle Kochworkshops abgehalten werden, beispielsweise Pasai Donibane.

Wir beginnen mit einem Kaffee und einem Vorstellungsgespräch mit unserem Küchenchef Álex Barcenilla und seinem Team, bereit, die Türen eines Workshops für die Zubereitung der berühmtesten Gerichte der traditionellen baskischen Küche, wie Tintenfisch in eigener Tinte oder Seehecht in grüner Soße zu öffnen.



Den „Amamas“
war SLOW FOOD
schon immer
ein Begriff

“

Es muss am atlantischen Klima liegen – oder am Überfluss der ausgezeichneten natürlichen Produkte, die dieses Land uns schenkt. Vielleicht sind es aber auch die Kreativität und Rastlosigkeit, die jede baskische Generation gemeinsam mit Schürze, Töpfen und Pfannen an die nächste weitervererbt. Im Baskenland verehrt man die gute Küche!

”

Einst waren es die **Amamas**, die Großmütter, die auf den Bauerngütern von den Älteren in die Geheimnisse und Rezepte eingeweiht wurden, welche den Ruhm der traditionellen baskischen Küche begründen.

Dieses Wissen teilte man durchaus auch mit den übrigen Familienmitgliedern. In jedem baskischen Haushalt verfügt die Dame oder der Herr des Hauses – oder sogar beide – über einen außerordentlichen Reichtum an Wissen bezüglich fortgeschrittener Grundsätze des Kochens. Der Anblick der hiesigen Speisekammern ruft Bewunderung und durchaus gesunden Neid hervor!

Zunächst einmal sollte man wissen, dass das **Brot** auf den Bauerngütern des Baskenlandes ursprünglich aus Mais in Form von Maisfladen (**Talos**) zubereitet wurde und Weizenbrot erst viel später aufkam. Heute wird der Sauerteig mit Vollkornmehl aus biologischem Anbau hergestellt, und die verschiedenen Sorten überraschen durch ihre hervorragende Qualität. Es gibt sogar ein Brot mit baskischem Qualitätssiegel: das „**euskal ogia**“.



KABELJAU MIT PIL-PIL-SAUCE

Hausgemacht wie eh und je

Früher wurde das köstliche Bohnengericht **Babarrunak** hauptsächlich im Winter serviert. Heute lässt man es sich das gesamte Jahr über in Begleitung seiner typischen „Sakramente“ munden: Speck, Peperoni (**Piparrak**) und Blutwurst (**Odolkiak**). Lassen Sie sich die Gelegenheit dazu nicht entgehen.

Wer in **Àlava Kartoffeln mit Chorizo** kostet, wird diesen Genuss noch lange in Erinnerung behalten. Ebenfalls nicht entgehen lassen sollten Sie sich die mit Porree aus dem Gemüsegarten zubereitete Suppe **Pourrusalda** – ein der Gesundheit sehr zuträgliches Gericht.

Absolut typisch sind auch **Kardonen** und **Hülsenfrüchte**, **Seehecht in grüner Sauce**

mit **Kartoffeln**, **Kabeljau mit Pil-pil-Sauce** (mit Knoblauch und Chili) oder auf **biskayische Art**, rotes und weißes Fleisch, **Rührei mit Perretxikos** (Frühlingspilz) sowie **Schnecken** ... Nutzen Sie die Gelegenheit, diese Produkte der baskischen Bauerngüter auf Produktschauen und Märkten zu probieren.

Bruchkäse gehört zu den typisch baskischen Desserts. In der entsprechenden Saison mit Schafmilch zubereitet, genießt man ihn mit Zucker oder Honig. Wenn Sie Glück haben, hat der Schaffirte dem Käse ein ganz besonderes Aroma verliehen, indem er ein gluttrotes Stück Eisen in die Milch getaucht hat!

Das kulinarische Angebot ist vielfältig und jeder Haushalt hat sein eigenes Rezept, das sich von allen anderen unterscheidet, doch eines mit ihnen gemeinsam hat: Sie alle ergeben ein köstliches Gericht.

Rezepte

Die kulinarischen Klassiker des Baskenlandes

Diese typischen Gerichte der traditionellen baskischen Küche erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit. Sie stehen in jedem Restaurant, selbst den innovativsten unter ihnen, auf der Speisekarte. Ihre Protagonisten sind Fisch und Meeresfrüchte sowie Gartenprodukte. Die Liste ließe sich unendlich fortsetzen, doch schon diese Auswahl wird Ihnen wunderbar schmecken!

KABELJAU auf BISKAYISCHE ART

ZUTATEN (für 4 Personen)

4 Kabeljau-Lenden, 3 rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 10 Pimientos Choriceros (getrocknete Paprika), 1 Porree, Mehl oder 3 Scheiben hartes Brot, Olivenöl, Salz.



ZUBEREITUNG

Den Kabeljau 24 Stunden lang wässern, dabei das Wasser häufig wechseln.

Für die Sauce Olivenöl in eine Pfanne gießen, bis der Boden vollständig bedeckt ist.

Die Zwiebel in kleine Stückchen schneiden und bei schwacher Hitze glasig dünsten. Wenn die Zwiebel zu bräunen beginnt, den Knoblauch und den gehackten Porree hinzugeben. Das zerbröckelte Brot oder einige Löffel Mehl hinzugeben, um die Sauce zu binden.

Die Samen der Paprikas entfernen, sie waschen und in kaltem Wasser einweichen lassen. Zum Kochen bringen und das Kochwasser wegschütten. Die Paprikas erneut in kaltes Wasser geben und zum Kochen bringen. Ihr Fleisch löst sich nun von der Haut ab und kann zur Sauce gegeben werden. Alles durch das Spitzsieb drücken (nicht mixen!), um eine feine Konsistenz zu erreichen.

Den Kabeljau mit der Haut nach oben auf die Sauce geben und bei schwacher Hitze ein paar Minuten garen ... und genießen!

TXIPIRONES in eigener TINTE

ZUTATEN (für 4 Personen)

500 g Txipirones (kleine Tintenfische), 2 Packungen Tintenfischfarbe, 1 reife Tomate, 2 große Zwiebeln, 1 Knoblauchzehen, 1 Glas Weißwein, 1 Stück hartes Brot, Olivenöl, Salz.

ZUBEREITUNG

Olivenöl in eine Kasserolle geben und die gehackte Zwiebel, den durchgepressten Knoblauch sowie die fein gehackte Tomate anbraten, bis die Zwiebel glasig wird.

Anschließend das gehackte Brot hinzugeben und einige Minuten köcheln lassen, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Tintenfischfarbe mit dem Weißwein mischen und in die Kasserolle geben. Eine halbe Stunde lang köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tintenfische säubern.

Die Tintenfischarme können gehackt und die Tintenfische damit gefüllt werden.

Nach dem Fertigkochen die Soße durch ein Sieb streichen, um eine cremige Konsistenz zu erreichen.

Die Tintenfische in die Kasserolle geben und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Sie werden sich die Finger lecken!



KARTOFFELN mit CHORIZO

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln, 500 g Koch-Chorizo, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 1/2 rote Paprika, 1 italienische grüne Paprika, 500 ml Wasser, süßer oder scharfer Pimentón de la Vera (Paprika), Olivenöl, schwarzer gemahlener Pfeffer, Salz.

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die grüne und rote Paprika sehr fein hacken.

In eine Pfanne mit ein wenig Öl geben, salzen und pfeffern und Lorbeer hinzugeben.

Bei schwacher Hitze 15 Minuten lang köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und beiseite stellen. Die Chorizo in Scheiben schneiden, hinzugeben und leicht umrühren.

Einen Teelöffel Pimentón hinzufügen und leicht umrühren.

Je nach Geschmack Wasser hinzugeben und etwa 10 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln hinzufügen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken ... und ab damit auf den Tisch!



BOHNEN mit „SAKRAMENTEN“

ZUTATEN (für 4 Personen)

300 g Tolosa-Bohnen oder Rote Bohnen aus Alava, 200 g Schweinerippchen, 100 g Speck, 150 g Chorizo, 1 Zwiebelblutwurst, 1 Frühlingszwiebel, 1 grüner Paprika, 1 Porree, 2 Knoblauchzehen, Ibarra-Peperoni, natives Olivenöl, Salz.

ZUBEREITUNG

Die Bohnen am Vortag einweichen.

Die Rippchen und den Speck in leicht gesalzenem Wasser 30 Minuten im Schnellkochtopf garen. Abgießen und beiseite stellen.

In einer separaten Kasserolle die Morcilla und die Chorizo in leicht gesalzenem Wasser 40 Minuten lang bei schwacher Hitze kochen.

Die Frühlingszwiebel, den grünen Paprika und den Porree hacken und in einer Pfanne mit ein wenig Öl anbraten.

Die Bohnen abgießen und hinzugeben. Mit Wasser bedecken, abschmecken und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Bohnen mit ihren gesamten „Sakramenten“ servieren. Dazu reicht man idealerweise Ibarra-Peperoni.



SEEHECHT in GRÜNER SAUCE



ZUTATEN (für 2 Personen)

4 dicke Scheiben Seehecht, 250 g Venusmuscheln, 125 ml Fischbrühe, 2 EL Weißwein, 4 Knoblauchzehen, gehackte Petersilie, Mehl Olivenöl, Salz.

ZUBEREITUNG

Die Venusmuscheln 1 Stunde in Salzwasser einweichen, um sie vom Sand zu befreien.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Öl in eine Kasserolle geben und erhitzen. Den Knoblauch darin anrösten. Anschließend einen Löffel Mehl hinzugeben und eine halbe Minute erhitzen.

Den Wein und die Fischbrühe am besten warm hinzugeben.

Die gehackte Petersilie hinzufügen und die Scheiben in die Kasserolle geben. Drei Minuten pro Stück garen lassen, dabei die Kasserolle schwenken.

Die Muscheln hinzufügen und die Kasserolle weiter schwenken, bis die Sauce sich bindet. Dieses Gericht ist schnell zubereitet und doch ein wahres Gedicht!



BASKISCHER KUCHEN

Ein Land mit einer Schwäche für Süßes

Eine Gastronomie mit einer solchen Vielzahl an herzhaften Leckerbissen hat natürlich auch jede Menge köstliche Süßspeisen zu bieten. Es verwundert kaum, dass jede Provinz mit ihren ganz eigenen Spezialitäten aufwartet, die in den Bäckereien und Konditoreien vor Ort angeboten werden.



TEJAS UND CIGARRILLOS

Wer einen süßen Zahn hat, wird sich freuen zu hören, dass die **Schokoladen-trüffel** aus Vitoria-Gasteiz und Bilbao zu den besten überhaupt zählen. Köstlich sind auch **Vasquitos und Nesquitas** sowie die **San-Prudencio-Torte**, die man in der alavesischen Hauptstadt unbedingt probieren sollte. **Bilbainitos, Reiskuchen, Carolina, Russischer Kuchen** und **San-Blas-Kuchen** erwarten Sie in Bilbao.

VASQUITOS UND NESQUITAS



In Markina-Xemein spielen **Cocotes** die Hauptrolle, während man in Irún **Brioche**s und **Opillas**, in Rioja Alavesa **Sanblases** und **Biskuits** und in Mendara gern **Schokolade** genießt.

In Tolosa wird man Ihnen das Waffelgebäck „**Cigarrillos**“ und „**Tejas**“ anbieten, in Gernika-Lumo „**Ori-baltzak**“, und Bergara ist für sein **gefülltes Gebäck** und seine **Tostones** berühmt. Auch der typische **Pastel Vasco** (Baskischer Kuchen) und die **Apfeltarte** erfreuen sich im gesamten Baskenland großer Beliebtheit.

Die „**Txutxitos**“ aus Vitoria-Gasteiz, **Ignacios** aus Azpeitia, „**Xaxus**“ aus **Tolosa**, „**Pantxineta**“ und **Franchipán** aus Donostia/San Sebastián wollen ebenfalls probiert werden ...

Wofür auch immer Sie sich entscheiden – diese Leckereien werden Ihnen auf jeden Fall unvergesslich in Erinnerung bleiben.



COCOTES



CAROLINAS



Und zum Nachtisch ...

Auf den Speisekarten der Restaurants sind zahlreiche Süßspeisen zu finden. So zum Beispiel „**Intxaur-Saltsa**“, ein traditionelles baskisches Nussdessert, sowie **Mamia** oder Bruchkäse aus Schafmilch, den man pur oder mit **Honig aus Gorbea** genießt. Ein weiteres typisches Dessert ist **Idiazabal-Käse** mit Herkunftsbezeichnung, zu dem Quittengelee ganz besonders gut schmeckt. Wer in Álava weilt, sollte sich „**Goxua**“ nicht entgehen lassen.



MAMIA

Ebenfalls sehr beliebt ist die baskisch-französische Nachspeise **Pastel Vasco** (Baskischer Kuchen), der mit Pudding oder Früchten wie Kirschen oder Aprikosen gefüllt wird – innen saftig und außen knusprig, ein wahrer Leckerbissen!



PINTXOS

Die wahre Größe

der Küche im Kleinformat



Es begann irgendwann mit den unscheinbaren **Gildas**, den Banderillas und den einfachen **Pêles** oder gekochten Eiern ... Die Idee war, zwischen einem Glas Wein aus Rioja Alavesa und einem Txakoli eine Kleinigkeit zu essen. Doch Bars und Tavernen gaben sich damit nicht zufrieden, sodass die anfänglich simplen **Pintxos** schon bald der anspruchsvollen Wissenschaft der **Nanogastronomie** wichen.



“
In der grenzenlosen
Welt der Pintxos
verliert man sich gern ...
”



txipiron (kleiner Tintenfisch) mit Steinpilzcreme gefüllt, Aubergine auf Toast mit Käse und Lachs, gekrönt von Joghurtcreme, Blätterteig mit sautiertem Gemüse: Raffinierte, köstliche Pintxos reihen sich auf den Tresen der Bars aneinander, soweit das Auge reicht. Genießen Sie es, sich durch diese Welt der Leckereien zu kosten!

Von Bar zu Bar
oder an ein und
demselben Tresen ...
die Kunst der Pintxos

Nachfolgend einige Tipps zu den beliebtesten und appetitanregendsten Pintxos-Mekkas: das Marina-Viertel in Hondarrabia, die Straßen Calle 31 de agosto, Calle Mayor, Calle Embeltrán und Calle Reyes Católicos in San Sebastián, die Altstadt Casco Viejo sowie die Viertel Diputación und Poza in Bilbao, die Straßen Calle Cuchillería, Calle Dato, Calle Prado und Calle Rioja in Vitoria-Gasteiz ... und natürlich das Zentrum einer jeden Stadt im Baskenland.

Man könnte die Liste endlos fortführen!



GILDA

Wenn Sie durch eine beliebige Stadt im Baskenland spazieren und Ihr Magen sich bemerkbar macht, dann haben Sie eine schwere Entscheidung vor sich: Wollen Sie sich zu einer traditionellen Mahlzeit an einen Tisch setzen oder als Alternative im Stehen **Pintxos** und ein paar Gläschen genießen? Beide Optionen sind verführerisch ... Letzten Endes gewinnen aber doch meist die **Pintxos** die Oberhand.

Wie viele davon werden Sie es schaffen zu probieren? Die Tresen der baskischen Bars und Cafés warten mit über 3.000 verschiedenen Arten an köstlichen Happen auf! Hinzu kommen die kleinen Portionen aus dem Schmortopf sowie Probehäppchen traditioneller und innovativer Gerichte ...

Mittagessen einmal anders

Die Gastwirte und Wirtinnen des Baskenlandes tun sich mit immer neuen Varianten dieser kulinarischen Ausdrucksform hervor, die dank ihres Erfolges nun auch in benachbarten Regionen und sogar in den glamourösesten Lokalen unseres Planeten angeboten wird.

Pintxos sind aus dem Baskenland nicht wegzudenken. In den besten Schenken drängen sich die Genießer und Gourmets. Solch hervorragendes Essen macht schnell von sich reden. Stellen Sie sich auf Ihrer Kneipen-Tour auf die eine oder andere Überraschung ein, wenn Ihnen ganz besonders edle Pintxos unterkommen, von denen manche sich in Wolken flüssigen Stickstoffs hüllen und andere an ein Vogelnest erinnern. Die Tradition vermischt sich heute mit neuen Technologien.

“
Das reichhaltige Angebot der Pintxos-Tresen und Bars wächst und entwickelt sich unablässig weiter ... ”



Die Küche im Miniaturformat ist ein wahres Schauspiel

Soll man eine Serviette und eine Schürze tragen oder doch lieber den weißen Laborkittel überziehen? In Teilen inspiriert sich die Nanogastronomie an der molekularen Küche von Adriá, Blumenthal, Gagnaire und This – doch braucht man gar nicht so weit zu suchen: Das Baskenland ist selbst eine Referenz, was avantgardistische Pintxos angeht.

Die Küche im Miniaturformat hat sich zu einem wahren Schauspiel entwickelt! Dies belegt nicht zuletzt die Tatsache, dass das autonome Fernsehen des Baskenlandes die in Hondarribia stattfindende Pintxos-Meisterschaft **Campeonato Euskal Herria de Pintxos** live überträgt – ein Privileg, das andernorts dem Endspiel der Fußball-WM vorbehalten ist!

Wettbewerbe der Extraklasse

Schauen Sie im Kalender nach. Ganz bestimmt fällt auf die Zeit Ihres Besuches auch einer der zahlreichen **Pintxos**-Wettbewerbe, die im gesamten Baskenland veranstaltet werden: die **Meisterschaften von Gipuzkoa** und **Sopelana**, der **Wettbewerb der Pintxos-Bars von Bilbao-Biskaya**, ein weiterer in **Deusto**, der Wettbewerb der **Mittelalterlichen Städte**, die **Meisterschaft der Woche des Pintxo in Vitoria-Gasteiz** sowie die **Pintxos-Meisterschaft in Zumarraga**.



!EINE GUTE IDEE!

Von Pintxos rund um Donostia/San Sebastián

Leidenschaft für Gastronomie, Tradition, Qualität und anerkannter Ruhm... Sie befinden sich in ---Donostia/San-Sebastián, was gleichkommt mit einem Besuch auf einem Markt oder eines Gourmet-Geschäfts...

Und wenn Ihnen die Entscheidung schwerfällt, gibt es nichts Besseres, als sich für eine Tour durch ausgewählte Pintxos anzumelden.



Landschaften, Kultur, Gastronomie – alles in einem

Von feinen Weinen inspirierte Reisen

WEINBERGE IN LAGUARDIA (RIOJA ALAVESA)

Rioja Alavesa, anerkannte Qualität

Es mag eine offensichtliche Tatsache sein, dass der Wein den wirtschaftlichen Motor von Rioja Alavesa darstellt, doch sind Sie sich wahrscheinlich kaum bewusst, wie weit zurück der Ruf der hiesigen Tropfen reicht. Zwar ist Rioja erst seit 1991 eine D.O.C., eine „Denominación de Origen Calificada“ (klassifizierte Herkunftsbezeichnung), doch wurde bereits 1787 die Königliche Gesellschaft der Winzer gegründet, um den Anbau von Weinreben zu fördern und zur Entwicklung und Verbesserung der Weine beizutragen.

Wer sich für die Welt des Weines interessiert, wird bereits wissen, dass die wichtigsten von der Regulierungsbehörde zugelassenen Rebsorten für Rotweine Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo und Maturana Tinta, und für Weißweine Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Maturana Blanca, Turruntés, Chardonnay, Sauvignon Blanc sowie Verdejo sind. 79 % der in Rioja Alavesa produzierten Weine werden mit der Sorte Tempranillo hergestellt.

Es ist immer ein interessantes Erlebnis, eine Weinkellerei zu besichtigen und in die Weinkultur einzutauchen – ganz besonders jedoch, wenn es sich dabei um einen Landstrich handelt, dessen Qualitätsweine internationale Anerkennung genießen.



TXAKOLI-WEINGARTEN

Ein verführerischer Tropfen: der Txakoli

Nicht jeder baskische Wein stammt aus Rioja Alavesa ... Die Regionen Getaria, Costa de Bizkaya, Gernika-Lumo und Aiara-Ayala in Araba/Álava stellen den „anderen“ baskischen Wein her, der durch eine Herkunftsbezeichnung geschützt ist: Txakoli.

Wer diese andere Seite der hiesigen Weinwelt kennenlernen will, ist eingeladen, sich seine Herstellung anzuschauen und anschließend eine Flasche zu entkorken ...

Manche sagen, dass seine gefällige Säure einer der Erfolgsschlüssel dieses Weines ist

Der meist weiße, doch auch als Rot- und Roséwein hergestellte, charaktervolle Txakoli erfreut sich bei Kennern weltweit wachsender Beliebtheit; er wird aus den Rebsorten Hondarribia txuri, Hondarribia beltz und Munemahatsa produziert. Jedes Gebiet bietet seine eigene Weintourismus-Route an. Txakoli-Weingärten sind eben in gewisser Weise einzigartig ...

RIOJA

ALAVESA

Eine Leidenschaft für Wein



Bodegas und Tradition
in Rioja Alavesa

Ein echter *Bodeguero* zeigt Ihnen, wie die Kellermeister hier Wein erzeugen – in einer Gegend, in der die Menschen vom und für den Wein leben. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Bodegas, in denen Sie lernen Weine zu verkosten, die Ihren Gaumen verzaubern werden.



Einzigartige Erlebnisse
in der Rioja Alavesa

In dieser bezaubernden Region gibt es viele Wein- und gastronomische Erlebnisse.

Es geht nur darum, sich je nach Jahreszeit, zu der Sie sie besuchen, über die programmierten Vorschläge zu informieren, die Sie genießen können. Sie werden sicherlich ein Erlebnis sein.

www.visitriojaalavesa.com



CALADO

Die Region **Rioja Alavesa** haben im Laufe der Geschichte hunderte Völker auf ihrem Weg vom Mittelmeer zum Kantabischen Meer durchquert. Diese tausendjährige Kultur hat vielfältige Spuren hinterlassen. Dolmen, Weingärten, Olivenbäume, architektonische Wunder, Nekropolen, Kapellen, Brücken, Pfade, Weinkeller und Winzereien setzen sich zu einem bunten Mosaik zusammen. Rioja Alavesa liegt zwischen dem ruhigen linken Ufer des Flusses Ebro und den hohen Ausläufern der Sierra de Cantabria auf über 1000 m Höhe. Diese spektakuläre Landschaft zwingt die Einheimischen dazu, ihre Weingärten auf Terrassen und an sanften Hängen anzulegen, deren ton- und kalkhaltige Böden den Trauben

einen ganz besonderen Charakter verleihen: Crianza-Weine werden mindestens ein Jahr im Eichenfass und ein Jahr in der Flasche gereift; Reserva-Weine reifen mindestens ein Jahr im Eichenfass und zwei Jahre in der Flasche.

Natürlich haben auch die Menschen der Region ihren Stempel aufgedrückt. Architekten wie Mazières, Calatrava, Aspiazu, Gehry oder Marino, um nur einige wenige zu nennen, haben eindrucksvolle Bauwerke und Weinkellereien geschaffen ... Doch die höhlenartigen, „Calados“ genannten Kellereien sowie die familiären Bodegas in Laguardia, Lapuebla de Labarca, Leza oder Navaridas beeindruckten den Besucher ebenso, auch wenn sie auf keinen berühmten Schöpfer verweisen können.

Aber Achtung, Rioja Alavesa hat mehr zu bieten als Weinberge!

Die Region arbeitet auch daran, alte Olivenhaine neu zu kultivieren. In Moreda und Lanciego gibt es zwei hübsche Ölpresen zu sehen, und in Barriobusto kann man das Ölmuseum besichtigen.

Besonders empfehlenswert sind die animierten Führungen!

www.arabakoerrioxa.eus/es



Denominación de Origen Calificada

Sie werden Ihnen in Erinnerung bleiben. Die **Weine aus Rioja Alavesa** tragen ebenso wie jene aus Rioja Baja und Rioja Alta die klassifizierte Herkunftsbezeichnung Rioja. An die 13.000 Hektar bedecken die Weingärten insgesamt. Aus ihren Früchten werden einige **hervorragende Crianza- und Reserva-Weine** sowie „**Vinos de año**“ (Jahresweine) hergestellt. Diese gewinnen bei internationalen Weinwettbewerben immer wieder Top-Preise.

Die Weinlese findet im September statt ... ein ausgezeichneter Vorwand, um die Region zu besuchen!

“ *Althergebrachtes Wissen und moderne Technik fügen sich zum Know-how einer Kultur zusammen, die den Wein zu ihrer Leidenschaft erklärt hat.* ”



ANIMIERTE FÜHRUNG



Eine Route

durch die Weinarchitektur

ELCIEGO

Die beeindruckenden Formen der neuen Kellereien bringen eine neue Auffassung von der Welt und dem Markt der Weine aus Rioja Alavesa zum Ausdruck.



Eine Geschichte

offener Mauern

ELVILLAR

Unzählige megalithische Monumente erzählen von einer Vergangenheit, die mehr als 3.000 Jahre zurückreicht

Wenn auf der Straße von Laguardia oder Lapuebla de Labarca Elciego am Horizont erscheint, sieht man es silbern, golden und rosafarben schimmern ... Der stolze, von **Frank Gehry** entworfene und in Titan gehaltene Bau der Bodegas Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal zieht alle Blicke auf sich. Hier sind traditionelle unterirdische Keller aus dem 19. Jahrhundert nur einen Katzensprung von atemberaubender avantgardistischer Weinarchitektur entfernt.

Kellereien aus Titan und Glas

Die Fremdenverkehrszentren in Laguardia, Labastida und Elciego bieten Informationen über die kontinuierlich angebotenen touristischen Initiativen in **Rioja Alavesa** sowie Möglichkeiten zur Besichtigung von „Bodegas“ und „Calados“.

Die Weinarchitektur beeindruckt. **Santiago Calatrava** ließ sich von einem Weinglas und aufgereihten Weinfässern inspirieren, um seiner Weinkellerei ihre außergewöhnliche Form zu verleihen: So entstand die Bodega Ysios, die unweit von Laguardia mit einem wellenförmigen Dach vor der Kulisse der Sierra de Cantabria beeindruckt.

In Samaniego bietet die Weinarchitektur ein von Licht und Schatten geprägtes Schauspiel, mit großzügigen Bereichen aus Glas und Zement, die sich perfekt in die Umgebung einfügen. Die Anlagen der Bodegas Baigorri verdanken wir **Iñaki Aspiazu**.

Der französische Architekt **Philippe Mazières** entwarf CVNE in Laguardia. Sowohl die Kellereien Campillo in Laguardia als auch Faustino in Oion sind ebenso interessante Ziele auf Ihrer Reise durch die Region Rioja Alavesa.



Erlebnisse zwischen Weinbergen

Es gibt viele und abwechslungsreiche Erlebnisse, die Sie vor der Kulisse der Weinberge erleben können.

Zum Beispiel eine abendliche Verkostung mit Blick auf die Sterne in der Bodega Valdelana.



Oder eine Tour in einem 4x4-Jeep, die mit einem Picknick auf dem Land und einem Besuch des Weinguts Palacios endet.

Die Basken entdeckten die Vorzüge von Rioja Alavesa vor Jahrtausenden. Jeder einzelne Ort der Region wartet mit einem reichen historischen Erbe auf, das Ihre Aufmerksamkeit zweifellos auf sich ziehen wird. Besondere Erwähnung verdienen die **Dolmen von Layaza** in der Hafenstadt Herrera, **Sotillo**, **San Martín**, **La Huesera** in Laguardia, **La Chabola de la Hechicera** in Elvillar, **El Encinal** und **Los Llanos** in Kripan. Ebenfalls interessant sind die zahlreichen **in Felshöhlungen angelegten Weinpressen**, die vielerorts bis heute erhalten sind.

In der Nähe von Labastida befindet sich die in der Eisenzeit bewohnte, befestigte Siedlung **Castro de Buradón**. Das gleich bei Laguardia gelegene frühgeschichtliche Dorf **La Hoya** umfasst ein Museum, das uns über die Lebensweise der Menschen vor fast 3.000 Jahren informiert. Sie werden überrascht sein von der grausamen Geschichte des Ortes, dessen Bewohner inmitten von Pfeilen, Feuer und Lanzen ihr Ende fanden!

Auch hier wird Sie die Geschichte begeistern. Der mittelalterliche Ursprung der zwischen Navarra und Kastilien gelegenen Region Rioja Alavesa erklärt die Existenz zahlreicher **ummauerter Städte**. Labraza ist eine von ihnen. Ihre ausgezeichnete Erhaltung hat ihr den Internationalen Preis für ummauerte Städte eingebracht. Wie Feudalherren leben ihre einhundert Bewohner in einem der schönsten Orte von Álava.

Ganz in der Nähe beherrscht Laguardia das Zentrum der Region. Hier herrscht zwischen Mauern und Türmen rege Betriebsamkeit, wobei dem Tourismus eine privilegierte Rolle zukommt. Wer die Gelegenheit dazu hat, sollte sich keinesfalls eine Stadtführung entgehen lassen, die den Portikus der **Kirche Santa María** umfasst.

Dieser ist nicht nur gut erhalten, sondern noch dazu von außergewöhnlicher Schönheit!

Ganz im Westen von Rioja Alavesa sind in Salinillas de Buradón die stolzen Verteidigungsmauern und Türme sowie der Palast der Grafen von Oñate erhalten. Hier entspringt eine Salzwasser-Quelle, die unzählige Touristen anzieht. Auch Sie werden die Region mit Sicherheit genießen, denn in Rioja Alavesa ist Vergnügen garantiert!



LABRAZA

TXAKOLI

Absatz gesichert. Mit drei verschiedenen Herkunftsbezeichnungen –Getaria, Biskaya und Álava– ist der Txakoli auf dem anspruchsvollen innovativen Weinmarkt international gefragt. Sein Geschmack lässt sich nicht vergleichen. Viele sagen, dass er dank seines attraktiven säuerlichen Aromas der perfekte Begleiter für Fischgerichte ist. Doch entscheiden Sie selbst!

Ein Wein, der keine Grenzen kennt

Die vom Golf von Biskaya kommende, milde und feuchte Luft hat im Baskenland den Anbau hübscher, für die Produktion von Txakoli bestimmter Weingärten begünstigt, welche neben den Caseríos an der Küste von Gipuzkoa und Biskaya oder im alavesischen Aiara-Ayala-Tal zu finden sind. Als der Wein vor 20 Jahren seine Herkunftsbezeichnung erhielt, begann seine stetige und unaufhaltbare Erfolgsgeschichte.

Mit einer Brise des Kantabrischen Meeres

Die Gemeinden **Getaria, Zarautz, Amurrio, Bakio und Orduña** bieten unterhaltsame Routen, die Kultur mit Gastronomie und Weinverkostung verbinden.



Mit Txakoli-Aroma

Besichtigen Sie die Weinkeller, in denen diese regionale Köstlichkeit hergestellt wird, und nehmen Sie zum Beispiel an einer nächtlichen Verkostung teil, die Sie in die Geheimnisse dieses ganz besonderen Weines einweiht.

Und wo Sie schonmal hier sind, können Sie außerdem die Dörfer an der Küste und im Landesinneren erkunden, die typischen Charme und eine reiche Tradition ausstrahlen. Werfen Sie unterwegs einen Blick auf die Weingärten, in denen die Trauben gedeihen, welche sich anschließend wie durch Zauberhand in köstlichen **Txakoli-Wein verwandeln**. Und wenn man Sie in das harmonische Zusammenspiel einführt, das dieser Wein mit anderen Produkten der Region wie Idiazabal-Käse, Anchovis aus Bermeo und Gernika-Paprikas eingeht, werden Sie beginnen, sich wie ein vollendeter *Sommelier* zu fühlen!

Erinnert sei daran, dass der **Txakoli** im Baskenland drei Herkunftsbezeichnungen genießt:

- aus Álava (Aiara-Ayala und Alto Nervión) „Arabako txakolina“ www.txakolidealava.eus
- aus Getaria (Aia, Orio, Zarautz und Getaria) „Getariako txakolina“ www.getariakotxakolina.eus
- aus Biskaya (Bakio und Gernika-Lumo) „Bizkaiko txakolina“ www.bizkaikotxakolina.eus

Wer an einer Tour durch einen Weinkeller teilnehmen möchte, besuche:



Txakolingunea, das Museum

In diesem Txakoli-Museum in Bakio erfahren Sie mithilfe audiovisueller und interaktiver Mittel mehr über diesen einzigartigen Wein baskischer Identität. Erfahren Sie mehr über seine Geschichte und die Art und Weise, wie es hergestellt wird, und nehmen Sie an einer Verkostung teil. Kalt ist er besonders gut.

Reservierungen unter 946 028 513

Txotx! ist das Zauberwort



Wenn Sie den Ruf „Txotx!“ vernehmen, dann begeben Sie sich mit Ihrem Glas zu dem „Kupela“ (Fass), das der Apfelweinersteller in Donostialdea oder einer anderen baskischen Apfelweinregion für das Ritual ansticht, halten Sie es in den Strahl, der aus dem Zapfhahn schießt, füllen Sie zwei Fingerbreit Apfelwein in Ihr Glas und machen Sie dann der nächsten Person Platz. Gönnen Sie sich anschließend ein köstliches T-Bone-Steak ... ob nun im Stehen oder am Tisch. Die Sidrerías (Apfelweinstuben) sind ein echtes Erlebnis.

Der Brauch des „Txotx!“ rührt daher, dass die Kunden früher zunächst verschiedene Apfelweine probierten, bevor sie sich für den Kauf einer Sorte entschieden. Der Brauch wurde an die



moderne Zeit angepasst, und die zur Gasthausroute gehörigen Apfelweinstuben von Gipuzkoa, Biskaya und Araba/Álava sind heute sowohl zum Mittag als auch zum Abendessen geöffnet.



Vergessen Sie nicht, Ihre Reservierung vorzunehmen unter: sagardoa.eu

Wenn Sie diese Welt des Apfelweins näher kennenlernen möchten, bietet die **Euskal Sagardoa Route** Führungen durch die Bodega an, beginnend mit dem Apfelgarten und endend mit einer Verkostung von Euskal Sagardoa D.O. Apfelwein in der Flasche oder direkt aus den Fässern.



euskalsagardoa.eu



Im Triki-trixa-Rhythmus

In der Region Donostialdea, vor allem in Hernani oder Astigarraga, gibt es einige Apfelweinkellereien, aber auch in der Gegend von Tolosa und Legorreta. Aramaio und Kuartango in Álava sowie Gernika-Lumo, Gatika, Lezama und Zornotza in Biskaya haben ebenfalls mehrere.

Es ist möglich, dass Sie bei Ihrem Besuch in einer Apfelweinkneipe auf eine fröhliche „Triki-Trixa“ mit Akkordeon und Tamburin treffen. Die Erfahrung ist es wert. Um die Welt des Apfelweins näher kennenzulernen, können Sie **Sagardoetxea** (Apfelweinemuseum) in Astigarraga, der Hauptstadt des baskischen Apfelweins, besuchen. Hier wurde das Projekt „Sagardun“ entwickelt, das die Apfelkultur am Leben erhält.



www.sagardoetxea.eu



Mit der Familie

Ganz gleich, ob der Apfelwein eine Ausrede oder ein Grund ist, es ist eine gute Idee, ihn als Referenz für einen Besuch, eine Entdeckung und einen Genuss mit der Familie zu nehmen. Sie können Ausflüge unternehmen, Pintxos-Routen unternehmen, ein Bauernhaus besuchen oder in einem der ländlichen Tourismusbetriebe übernachten.

www.igartubeitibaserraia.eu/es
www.sagardoa.eu

Der Apfelwein und das Meer

Sie gelangen mit dem Boot durch den wunderschönen Hafen von Pasaia zur historischen Schiffswerft Albaola Factoría Marítima Vasca, um den Bau einer exakten Nachbildung eines Walfangschiffs zu genießen. Zurück im Hafen von Pasaia können Sie im Apfelweinemuseum Sagardoetxea in Astigarraga in die Kultur des baskischen Apfelweins eintauchen.



Frischer geht nicht

Vom „Caserío“ zum Markt ...

... *und auf*
Ihren Tisch

MARKT VON GERNIKA-LUMO

“ Die auf dem Markt dargebotenen Produkte der Bauernhöfe ebenso wie der Tagesfang der Fischer garantieren Nähe, Frische und Qualität und ermöglichen den direkten Kontakt zum Anbieter. ”

Ganz egal, wann Sie ins Baskenland reisen – die Märkte und Marktplätze der baskischen Städte erwarten zu jeder Jahreszeit Ihren Besuch. Wenn Sie an den Marktständen entlangschlendern, werden die Baserritarras (Bauern) Sie ebenso in ein Schwätzchen verwickeln wie sie dies mit ihren Stammkunden tun.

“Im Handumdrehen
vom Hafen
auf den Markt”



MARKT LA BRETXA

Die Märkte und Produktschauen stellen einen direkten Kontakt zwischen Herstellern und Verbrauchern her. In **Donostia/San Sebastián** insbesondere hervorzuheben sind: **La Bretxa**, **El Antiguo** und **San Martín**. Ohne natürlich Gipuzkoa zu vergessen, wo in **Ordizia** mittwochs die Referenzpreise für das übrige Gebiet festgelegt werden, sowie **Tolosa**, wo man samstags hervorragende Bohnen und Blutwurst erhält!

Bilbao kennt keine Grenzen: Nach dem Guinness-Buch der Rekorde ist **La Ribera** der größte städtische Großmarkt und der ausgedehnteste überdachte Markt in ganz Europa.

Manchmal muss es eben montags sein ... **Der Markt von Gernika-Lumo** begrüßt Sie das gesamte Jahr über am ersten Tag der Woche sowie – allerdings mit viel mehr Andrang und auf besondere Weise – am ersten und letzten Montag des Monats Oktober. Im Winter können Sie hier samstags saisonale Produkte erwerben.

In **Vitoria-Gasteiz** führen alle Wege auf den Markt: Direkt im Zentrum beeindruckt der **Plaza de Abastos** seit einer halben Ewigkeit mit seinem geschäftigen Treiben. Samstags wird hier im Freien rund um den Platz eine Auswahl an Obst, Gemüse und Käse präsentiert.



VERKAUF VON IDIAZABAL-KÄSE

Märkte und Produktschauen

Das gesamte Jahr über finden außergewöhnliche Märkte und kulinarische Veranstaltungen statt, so zum Beispiel die berühmten Märkte **Santo Tomás** in den drei baskischen Hauptstädten, der **Viehmarkt** in Agurain, der **Kartoffelmarkt** in Valdegovia-Gaubea, die **Feria de Santiago** in Vitoria-Gasteiz, der **Tag des Gernika-Paprikas**, der **Bauernmarkt** in Balmaseda oder „**Tolosa Goxua**“: die Süßspeisenmesse von Tolosa.

Dem Apfelwein, dem Käse, der Txistorra, dem Bonito, der Sardelle und Makrele sind ebenso wie dem Txakoli eigene Produktschauen und **Markttag**e in **Astigaraga**, **Ordizia**, **Orio**, **Hondarribia**, **Zarautz** oder **Bermeo** gewidmet.

Die Basken kaufen gern Produkte, die der Saison entsprechen: den ersten Idiazabal-Käse, das Obst und Gemüse des Sommers, Perretxikos und Pilze des Herbstes sowie weiße Bohnen für den Winter ...



Marktbesuch

Die Erfahrung lohnt sich wirklich, und zwar nicht nur aufgrund des farbenfrohen Angebots, das sich vor den Augen des Marktbesuchers ausbreitet, sondern weil Sie zudem die Gelegenheit zu einem gemütlichen Schwätzchen mit den Baserritarras (Bauern) haben werden, die für diese Vielfalt von Gemüse und Obst sorgen.

Das unverwechselbare Ambiente rund um die Märkte sollte man auf jeden Fall erlebt haben, denn hier offenbart sich dem Besucher die authentischste Seite des Landes!



Ein Gourmet beim Einkaufen...

Käse mit Qualitätssiegel

Im Baskenland wird aus der Milch der einheimischen Schafrasse Latxa köstlicher, feiner Käse hergestellt, der einen ausgezeichneten Ruf genießt: **Idiazabal-Käse mit Herkunftsbezeichnung** sollten Sie – egal ob natur oder geräuchert – unbedingt einmal probieren. Und auch als Geschenk eignet er sich hervorragend!



Olivenöl mit dem Gütesiegel „Eusko Label“

Das **extranative Olivenöl mit dem Gütesiegel Eusko Label** ist ein hochwertiges, köstliches Produkt, das ausschließlich im Baskenland hergestellt wird. Strenge Kontrollen garantieren ein Nahrungsmittel, das ausgesprochen reich an Nährstoffen ist.



Bohnen mit Qualitätssiegel

Sie werden von namhaften Verkostern als „ausgezeichnet“ eingestuft und tragen nicht umsonst das Gütesiegel Eusko Label. Halten Sie Ausschau nach **Bohnen aus Tolosa und Roten Bohnen aus Álava**.



In Genießerlaune

Man isst sie allein oder zu Bohnen, in Form einer „Gilda“ (mit einer Olive und Anchovis) oder zu leckeren Pintxos. **Ibarra-Peperoni** mit dem Gütesiegel Eusko Label sind ein echter Leckerbissen.



Apfelwein Zu 100 % heimische Äpfel

Einige Gebiete des Baskenlandes blicken auf eine lange Apfelwein-Tradition zurück. Der **natürliche Apfelwein des Baskenlandes mit dem Gütesiegel Eusko Label** ist ein hochwertiger Apfelwein, der auf Bauernhöfen von Expertenhand nach traditionellen Methoden hergestellt wird.



Salz aus Añana

Das **Salz aus Añana** zählt zu den besten der Welt und wird von namhaften Gastronomen in ihren Restaurants verwendet. Es werden vier Arten von Salz hergestellt.

Das **Leintz-Salz** ist voller Geschichte. Es lohnt sich, das Museum und den Salzladen zu besuchen.



Ein Prise Salz im salzigen Tal

Eine Führung macht Sie mit einer einzigartigen Landschaft bekannt und erschließt Ihnen die Geheimnisse des Salzes aus der Salzterne Añana unter kulturhistorischen, natürlichen, wirtschaftlichen, therapeutischen (Heilsalz-Spa) und gastronomischen Gesichtspunkten. Eine Überraschung für jeden einzelnen Ihrer Sinne!

www.vallesalado.com

Vom Kai in die Konserve

Fischkonserven aus dem Baskenland sind über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Im Baskenland konzentrieren sich 10 % der Fischkonservenindustrie des gesamten Staates: Bonito, Thunfisch, Sardellen ... Sie werden den Unterschied feststellen!



Weine aus Rioja Alavesa

Die „**Denominación de Origen Calificada**“ (klassifizierte Herkunftsbezeichnung) Rioja umfasst Crianza-, Reserva- und Jahressweine. Nicht von ungefähr gewinnen sie bei internationalen Weinwettbewerben immer wieder Top-Preise. Ihr Gaumen wird diese Tropfen ebenfalls zu schätzen wissen.



Süß, süßer, am süßesten

Authentische baskische Köstlichkeiten tragen Namen wie: **Schokoladentrüffel, Vasquitos und Neskitas, Bilbainitos, Brioche, Cigarrillos, Tejas de Tolosa oder Ori-baltzak**. Das baskische Konditorhandwerk stellt Ihre Sinne auf eine harte Probe. Lassen Sie sich verführen!



Txakolí: der hiesige Weiße

Mit seinen drei Herkunftsbezeichnungen **Arabako Txakolina, Getariako Txakolina und Bizkaiko Txakolina** findet er auf innovativen internationalen Weinmärkten stets Beachtung. Wenn Sie ihn probieren, werden Sie feststellen, dass er zu ganz verschiedenen Aromen hervorragend passt: Idiazabal-Käse, Sardellen aus Bermeo, Gernika-Paprika ...



DAS AUSBILDUNGSANGEBOT FÜR KOCHKÜNSTLER MIT LEIDENSCHAFT HAT HIER UNIVERSITÄTSNIVEAU



basque culinary center

Eine solch charaktervolle und tief verwurzelte Gastronomie wird natürlich nicht nur an den heimischen Herden von einer Generation zur nächsten weitergegeben, sondern auch an speziellen Fachschulen gelehrt. Dort werden hervorragende Fachleute ausgebildet – die Zukunft des sternbesetzten baskischen Gastronomiehimmels ...

Jahr für Jahr macht eine steigende Zahl von Basken ihre Leidenschaft zum Beruf und schreibt sich an einer der zwölf Gastgewerbefachschulen ein. Diese Schulen verbinden die Forschung mit einer theoretischen und praktischen Ausbildung und bemühen sich, diese so praxisnah wie möglich zu gestalten. Die fachliche Schulung ist breit gefächert, kombiniert Innovation und Tradition und bezieht sich stets auch auf das Wissen jener ganzen Generation von Gastronomen, die die baskische Küche international bekannt gemacht haben.

Zusätzlich zu den vielen Fachschulen im ganzen Land hat man der Kochkunst sogar eine eigene Fakultät gewidmet: Das **Basque Culinary Center** im Technologiepark Miramón von **Donostia/San Sebastián** empfängt bereits die ersten Jahrgänge,

die für einen offiziellen Abschluss in Gastronomie und kulinarischer Kunst der Universität Mondragón studieren. Die Einrichtung begrüßt Studenten aus aller Welt und hat es sich zum Ziel gesetzt, die Künste der Gastronomie, des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie der Ernährungsindustrie zu neuen Höhen zu führen. Die Liste der Lehrkräfte ist beeindruckend: Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz und Eneko Atxa. Ihrem meisterlichen Unterricht beizuwohnen ist ein echtes Privileg.

In den Unterrichtsräumen spricht man über Systeme zur kulinarischen Produktion und Weiterverarbeitung, Unternehmensmanagement, Kundendienst, gastronomische Kultur, Personal- und Kundenmanagement ... und erläutert die wissenschaftlichen Grundlagen, die in der Küche Anwendung finden. Drei vertiefende Spezialisierungskurse werden angeboten: kulinarische Avantgarde und Innovation, Unternehmen und Geschäftsführung sowie Ernährungsindustrie. Und zwar auf einem Niveau, wie es sich für zukünftige Spitzenköche geziemt!

www.bculinary.com



CASERIO-MUSEUM IGARTUBEITI

Museen, Interpretationszentren, die Universität ...

Großartige Küche muss man erklären und ...

... verstehen

“

Wenn Sie verstanden haben, wie der traditionelle Schmortopf zubereitet wird, welche Mehlsorten sich am besten eignen und was einen Crianza-Wein auszeichnet, werden sich Ihnen ganz neue Aromen und Empfindungen eröffnen: Wer es versteht, mit allen fünf Sinnen zu speisen, dem schmeckt es gleich nochmal so gut!

”



das Baskenland verfügt über verschiedene **Interpretationszentren und gastronomische Museen**.

In Tolosa werden Sie sich im **Museo del txokolate Rafa Gorrotxategi** die Finger lecken, das die Arbeitstechniken der Innung vom 14. bis 19. Jahrhundert präsentiert.

In Ordizia im Hochland von Gipuzkoa befindet sich das **Interpretationszentrum für Ernährung und Gastronomie D'elikatzu**.

In Ezkio-Itsaso konzentriert sich das **Caserio-Museum Igartubeiti** vor allem auf den Apfelwein, während man sich andernorts über das Leben auf einem baskischen Bauernhof (Caserio) informieren kann.

Auch rund um den Käse drehen sich viele Aktivitäten, die Sie mit Sicherheit interessieren werden. Machen Sie sich mit der Welt der Schafherden, Hirten und Bauerngüter vertraut, lernen Sie, wie man Käse oder Quark herstellt und probieren Sie die



frischen Produkte direkt vor Ort. Im Baskenland erwarten über zwanzig Molkereien Ihren Besuch.

In Idiazabal erläutert das **Interpretationszentrum für Idiazabal-Käse** die Geheimnisse dieses Käses mit Herkunftsbezeichnung und bietet Verkostungen an.

Wer sich für die Welt des Txakoli interessiert, sollte sich nach Bakio begeben, wo das **Txakolingune** mit zahlreichen Aktivitäten rund um diesen Wein aufwartet.

Wie Sie sehen, gibt es unendlich viele Möglichkeiten, die baskische Küche und ihre Geheimnisse zu ergründen.

Rund um Wein und Apfelwein

Wenn es um Wein geht, dann kann man eigentlich jede einzelne der Weinkellereien von Rioja Alavesa als Museum oder Akademie bezeichnen. Wer mehr zu diesem Thema wissen möchte, dem empfiehlt sich das **Thematische Weinzentrum Villa Lucía** in Laguardia, das anhand von virtuellen Verkostungen und Spielen über die Herstellung von Wein informiert.

Die Gemeinde Astigarraga beherbergt das **Sagardoetxea** genannte **Interpretationszentrum des Apfels und Apfelweins**. Neben einer Apfelbaumplantage wurde ein Museumsbereich eingerichtet, welcher die fortschrittlichsten Technologien anhand von Informationstafeln, interaktiven Materialien, Fotos und Spielen erläutert.

Unsere Top

10

des Weintourismus und der Gastronomie im Baskenland ...

Auf einer Reise ins Baskenland haben Sie Gelegenheit, die kulinarischen Spezialitäten und fantastischen Weine der Region zu probieren. Erleben Sie die Quintessenz eines Landes, das seit jeher eine Leidenschaft für gute Küche mit erstklassigen Zutaten hegt, die mit viel Liebe zubereitet und anschließend gemeinsam mit Freunden und Nachbarn genossen wird.

1

Ein Restaurant mit glitzernden Sternen



Denn das Angebot an Restaurants in den Händen internationaler Sterneköche ist umwerfend.

2

Eine Pintxos-Tour

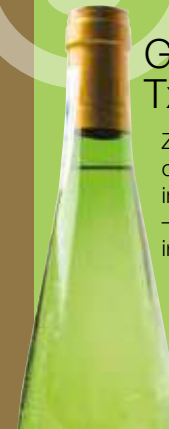
Um Leckereien im Miniaturformat zu genießen und sich dabei köstlich zu unterhalten.



3

Gut gekühlter Txakoli

Zu köstlichem Fisch oder Meeresfrüchten im Hafen oder Caserío – so wie frisch wie es irgend geht.



4

Geheimnisse der guten Küche

Nehmen Sie bei Ihrer Rückreise jede Menge Geheimnisse mit nach Hause, die Sie bei einem Gastronomie-Workshop oder -Wettbewerb aufgeschnappt haben. Sie werden das würzigste „Pil-pil“ aller um den Tisch versammelten Saucen zu bieten haben!



5

Ein Mahl in der Apfelweinstube

Genießen Sie Kabeljau und köstliche kurzgebratene Steaks und lassen Sie sich dabei lediglich vom Ruf des Txotx! unterbrechen, der ans „Kupela“ (Fass) ruft, um den Apfelwein zu verkosten.



Besuchen Sie einen traditionellen Markt

Schwätzen Sie mit den Bauern und Bäuerinnen, die Ihnen mit Leib und Seele das Beste ihres Landes offerieren.



7

Ein guter Rioja Alavesa

Zwischen Stadtmauern oder in freundlichen Dörfern gelegen, bieten unzählige Weinkellereien Ihnen Gelegenheit, köstliche Tropfen zu probieren.



8

Traditionelle Süßspeisen

Ein tolles Geschenk von einer Reise ins Baskenland mit nach Hause zu nehmen, ist wahrhaftig nicht schwierig. Traditionelle Süßigkeiten und Gebäck werden Ihren Lieben Genuss pur bereiten.



9

Fisch mit dem Label „freskue“

Nach Hafen und purer Frische duftend erwarten Sie Sardellen, Bonito, Brassen ... Wer „freskue“ Sardinen frisch vom Grill genießt, wird sich auf jeden Fall die Finger lecken.



10

Speisen Sie wie bei Muttern

Profitieren Sie von der Liebe und dem Wissensschatz, die in hunderten Familienrestaurants zur Zubereitung köstlicher Genüsse genutzt werden.



... warten darauf, von Ihnen probiert zu werden!

ZWÖLF MONATE...

Hunderte kulinarische Termine

Mögen Sie Verkostungen und Kochwettbewerbe, kulinarische Feste und gastronomische Produktschauen?

Dann wird Ihr Terminkalender im Baskenland gut gefüllt sein. Hier finden das ganze Jahr über in den verschiedensten Orten Veranstaltungen und Wettbewerbe rund um die Gastronomie statt.

Meisterschaften, Ausstellungen, Verkostungen und Verkäufe von Nahrungsmitteln und handwerklichen Produkten sind gang und gebe auf den unzähligen lebhaften Festivals, die die volkstümliche Kultur und die kulinarischen Gepflogenheiten des Baskenlandes widerspiegeln.

Glauben Sie, dass Sie viel vom Kochen verstehen? Aber wie viel verstehen Sie wirklich davon...?

Wettbewerbe wie **San Sebastián Gastronomika „Euskadi Basque Country“** und die

vom Restaurant Zaldiaran in Vitoria-Gasteiz organisierte **Europäische Kochkunstwoche** ziehen die Größen aus der Welt der Kochkunst und Gourmet-Kritiker gleichermaßen an, bieten darüber hinaus jedoch all jenen freien Eintritt, die sich leidenschaftlich für die gute Küche interessieren.



Doch damit nicht genug: Daneben erwarten die **Messe Agosto, Saber y Sabor** in Bilbao, die **Pintxos-Meisterschaft „Euskal Herria“** in Hondarribia sowie die **Woche des Pintxo** und der **Cazuelita** in Vitoria-Gasteiz den Besucher.



WEINLESEFEST

Hier finden einige der repräsentativsten Veranstaltungen der baskischen gastronomischen Kultur statt; bei einigen kann sich der Termin je nach Jahr oder Veranstaltung ändern. Sie sind nicht alle, die es sind, aber wenn sie es sind, sind es alle, die es sind.

Januar

Tag des Txakoli in Getaria

Februar

Álava-Trüffelmesse in Kuartango

März

Schinken- und Wurstmarkt in Sopuerta
Präsentation der Txakoli-Ernte in Bakio

April

Artzai Eguna (Tag des Hirten) in Ordizia

Tag der Makrele in Mutriku

Tag des Txakoli in Aia

Mai

Antzai Eguna (Tag der Sardelle) in Ondarrao
Fest des Honigs aus Montaña Alavesa in Antoñana

Sagardo Eguna (Tag des Apfelweins) in Usurbil

Txakoli Eguna in Amurrio
Fischereimesse in Bermeo
Perretxiko und Landkuhmesse in Kuartango

Juni

Woche des Pintxo und der Weine aus Vitoria-Gasteiz in Vitoria-Gasteiz

Pintxos-Wettbewerb in Elgoibar

Gastronomische Tage in Debagoiena

Juli

Tag der Paprika in Gernika

Salzmesse in Añana

Fest der Brasse in Orio

Tag der Sardine in Santurtzi

August

Artzai Eguna (Tag des Hirten) in Arala

September

Artzai Eguna (Tag des Hirten) in Amurrio

Artzai Eguna (Tag des Hirten) in Legazpia

Weinlesefest in Rioja Alavesa

Idiazabal-Käsewettbewerb in Ordizia

Sagar Uzta (Apfelemte) in Astigarraga

Sagardo Eguna (Tag des Apfelweins) in San Sebastián

Tag des Txakoli in Zarautz

Tag der Krake in Zumaila

Oktober

Pintxos-Meisterschaft „Euskal Herria“

Agosto, saber y sabor in Bilbao

Messe der Roten Bohnen aus Álava in Pobos

San Sebastián Gastronomika

Meeresfrüchtemesse in Zierbena

Viehmesse in Agurain

Miniaturküchenwoche in Vitoria-Gasteiz

Gastronomische Tage in Debagoiena

Tolosa Goxua Süßspeisenmesse in Tolosa

Käsewettbewerb „Ordizia Txapeldun“ in Ordizia

Araba/Álava-Kartoffelmesse in Valdegovia

November

San Martín-Markt in Santa Cruz de Campezo

Woche der Bohne in Tolosa

Dezember

San Martín-Markt in Zumarraga

Steakmesse in Tolosa

San Tomás-Markt in San Sebastián und Bilbao

Weihnachtliche Landwirtschaftsmesse in Vitoria-Gasteiz

Woche der Cazuelita in Vitoria-Gasteiz

Ardoaraba (Wein) in Vitoria-Gasteiz

Praktische INFORMATIONEN

Tourismusportal des Baskenlandes
turismo.euskadi.eus

Tourismusportal Álava
www.alavaturismo.eus

Tourismusportal Biskaya
www.visitbiscay.eus

Tourismusportal Gipuzkoa
www.gipuzkoaturismoa.eus

Fremdenverkehrszentren

Álava

AMURRIO
945 393 704 · www.amurrioturismo.com

ELCIEGO
945 606 632 · www.elciego.es

LABASTIDA
945 331 015 · www.labastida-bastida.com

LAGUARDIA
945 600 845 · www.laguardia-alava.com

MURGIA
CUADRILLA DE GORBEIALDEA
945 430 440 · www.gorbeialdekokuadrilla.eus

QUEJANA
945 399 414 · www.aiaraldea.org

SALINAS DE AÑANA
945 355 089 · www.anaturismo.com

SALVATIERRA-AGURAIN
945 302 931 · www.visitautada.com

SANTA CRUZ DE CAMPEZO
CUADRILLA DE MONTAÑA ALAVESA
945 405 424 · www.arabakomendialdea.eus

VILLANUEVA DE VALDEGOWIA
945 353 040 · www.valdegovia.com

VITORIA-GASTEIZ
945 161 598 · www.vitoria-gasteiz.org

Biskaya

ARENA (MUSKIZ)
662 547 468 · www.visitenkarteri.com

BAKIO
946 193 395 · www.bakio.eus

BALMASEDA
946 802 976 · www.visitenkarteri.com

BARAKALDO (BEC)
944 995 821 · www.visitbarakaldo.eus

BERMEO
946 179 154 · www.bizibermeo.eus

BILBAO TURISMO
944 795 760 · www.bilbaoturismo.net

BILBAO AEROPUERTO
944 031 444 · www.euskaditurismo.eus

BILBAO, GÜGGENHEIM
944 795 760 · www.bilbaoturismo.net

DURANGO
946 033 938 · www.turismodurango.net

ELORRIO
946 820 164 · 688 776 270 · www.visitelorrio.com

ENCARTACIONES ENKARTUR
946 802 976 · www.visitenkarteri.com

GAZTELUGATXE
946 179 154 · www.bizibermeo.eus

GERNIKA-LUMO
946 255 892 · turismo.gernika-lumo.eus

GETXO
944 910 800 · www.getxo.eus/turismo

GORDEXOLA
946 799 704 / 946 798 061 · www.gordexola.eus

GORLIZ
946 774 348 · www.visitgorliz.eus

KARRANTZA
946 806 928 · www.karrantza.org

LEKEITIO
946 844 017 · www.lekeioturismo.eus

MENDATA
946 257 204 · www.mendata.eus

MUNDAKA
946 177 201 · www.mundakaturismo.com

MUSKIZ
946 802 976 · www.visitenkarteri.com

MUXIKA
946 257 609 · www.uremendil.org

ONDARROA
946 831 951 · www.ondarroa.eus

ORDUÑA
945 384 384 · www.ordunaturismo.com

DROZKO
946 122 695
www.gorbeiauskadi.com

PLENTZIA
946 774 199 · www.visitplentzia.com

PORTUGALETE
944 729 314 · www.portugalete.org

SANTURTZI
944 839 494 · www.visitasanturtzi.eus

SOPELA
944 065 519 · www.turismoa.sopelaudala.org

SOPUERTA
946 104 028 · www.visitenkarteri.com

TRUCIOS-TURTIZOZ
946 109 604 · www.turtzioz.org

URDAIBAI-BUSTURIALDEA
946 257 069 · www.turismourdaibai.com

ZIERBENA
946 404 974 · www.zierbena.net

Gipuzkoa

ARANTZAZU
943 796 463 · www.turismodebagoiena.eus

ATAUN
943 180 335 · www.goieriturismo.com

AZKOITIA (LOIOLA)
943 851 100
www.urolaturismo.eus

AZPEITIA (LOIOLA)
688 874 861 · www.urolaturismo.eus

BERGARA
943 769 003 · www.bergaraturismo.eus

DEBA
943 192 452 · www.deba.eus

ERRENERIA
943 494 521 · www.oarsoaldeaturismoa.eus

ESKORIATZA. MUSEO IBARRAUNDI
943 715 453 · www.eskoriatza.eus

GETARIA
943 140 957 · www.getariaturismo.eus

HONDARRIBIA PUERTO DEPORTIVO
943 576 102 · www.bidasoaturismo.com

HONDARRIBIA
943 643 677 · www.bidasoaturismo.com

IDIAZABAL
943 188 203 · www.idiazabalturismo.com

IRUN
943 020 732 · www.bidasoaturismo.com

LEGAZPI COMARCA UROLA GARAJA (LENBUR)
943 730 428 · www.lenbur.com

LEINTZ GATZAGA
943 714 792 · 943 714 746 · www.gatzagaturismo.com

LIZARRUSTI (PARKETXEA)
943 582 069 · lizarusti.com

MUTRIKU
943 603 378 · www.mutriku.eus/turismo

OIARTZUN - OARSOALDEA
943 508 913 · www.oarsoaldeaturismoa.eus

OÑATI
943 783 453 · www.oniatiturismo.eus

ORDIZIA
943 882 290 · www.delikatuz.com/es/turismo-en-ordizia

ORIO
943 835 565 · turismo.orio.eus

ORMAIZTEGI
943 889 900 · www.zumalakarregimuseoa.eus

PASAIA-OARSOALDEA
943 341 556 · www.oarsoaldeaturismoa.eus

SAN SEBASTIÁN TURISMO
943 481 166 · www.sansebastianturismoa.eus

SEGURA (CASA ARDIXARRA)
943 801 749 · www.ezagutu.segura.eus

TOLOSA TOLOSALDEA TOUR
943 697 413 · www.tolosaldea.eus

ZARAUTZ
943 830 990 · www.turismozarautz.eus

ZEGAMA
943 802 187 · www.zegamatuturismoa.net

ZERAIN
943 801 505 · www.zerain.eus

ZESTOA
943 868 812 · www.zestooturismo.net

ZUMAILA
943 143 396 · www.zumaila.eus/turismo

ZUMARRAGA (LA ANTIGUA)
943 722 042 · www.urolagarria.com

Gastronomie

BASQUE CULINARY CENTER
943 574 500 · www.bculinary.com

EUSKO LABEL
946 030 330 · www.euskolabel.hazi.eus

Weintourismus

BIZKAIKO TXAKOLINA
946 076 071 · www.bizkaikobakoloina.eus

GETARIKO TXAKOLINA
943 140 383 · www.getariakobakoloina.eus

RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA
945 600 710 · www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

TXAKOLI DE ALAVA
945 393 786 · www.txakolidealava.eus

Gastronomiemuseen

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA D'ELIKATUZ
943 882 290 · www.delikatuz.com

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO
943 188 203 · www.idiazabalturismo.com

CENTRO TEMÁTICO DEL VINO VILLA LUCIA
945 600 032 · www.villa-lucia.com

MUSEO DE LA MIEL DE ZUJA
945 430 167 · 945 430 404 · www.zuia.eus

MUSEO DEL TXOKOLATE RAFA GORROTATEGI
943 890 306 · www.rafaorrotategi.eus

RINCÓN DEL PAN
943 730 428 · www.lenbur.com

SAGARDOETXEA
943 550 575 · www.sagardoarenlurraldea.eus

MUSEO DE LICOR DE AMURRIO
945 393 704 · www.amurrioturismo.com

MUSEO DE LA SAL DE LEINTZ GATZAGA
943 714 792 · www.gatzagaturismo.com/gatzmuseoa

VALLE SALADO DE AÑANA
945 351 111 · www.vallesalado.com



Die

10

des unverzichtbaren Baskenlandes

Es sind viele Gründe, die aus Euskadi ein unverzichtbares Ziel machen. Sie werden das feststellen, wenn Sie die Menschen hier und ihr reiches und vielfältiges Erbe kennenlernen, und mehr noch, wenn dies um einen guten Tisch herum geschieht.

Bilbao



Donostia/
San Sebastián



Vitoria-Gasteiz



Haus der Generalver-
sammlungen Gernika



Brücke
Biskaya



San Juan de
Gaztelugatxe



Urdaibai



Cristóbal Balenciaga
Museoa



Jesuitenkolleg
Santuario de Loiola



Laguardia



tourismus.euskadi.eus/de/

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA

DEZERNAT FÜR FREMDENVERKEHR,
HANDEL UND VERBRAUCH

