

## INFORMATIONEN

Les Toques Blanches du Roussillon



[CCI Direction de la Communication  
et de l'Animation du Territoire](#)

Tel.: +33 4 68 35 90 99

Fédération Tourisme de Terroir



Tel.: +33 4 68 51 21 22

### Bibliografie

„Cuisine catalane et vins en Roussillon“,  
„Les coques catalanes“ Editions  
Loubatières; „La cuisine catalane“ Band 1  
und 2 Ed. J. Lanore „Les salades de la  
Méditerranée“, „La table médiévale des  
Catalans“, „La cuisine du foie gras“  
Editions Les Presses du Languedoc; „Ma  
cuisine catalane au fil des saisons“ Ed.  
Edisud

### Internetlinks

[www.tourisme-pyreneesorientales.com](http://www.tourisme-pyreneesorientales.com)  
[www.ille-sur-tet.com](http://www.ille-sur-tet.com)  
[www.cuisine-catalane.com/index.htm](http://www.cuisine-catalane.com/index.htm)

## Die Aromen des Südens 1

„Um der **katalanischen Küche** die Ehre zukommen zu lassen, die ihr gebührt, muss erst einmal mit einem hartnäckigen Vorurteil aufgeräumt werden: Nein, die katalanische Küche ist nicht einfach irgendein Fleisch, Geflügel oder Fisch mit Tomatensoße und Paprika drumherum! Authentische katalanische Küche, wie sie von zahlreichen Betrieben – darunter auch Restaurants, die von den anspruchsvollsten Gastronomieführern ausgezeichnet wurden – angeboten wird, ist viel bunter und einfallreicher.“

Ihre Wurzeln gehen zurück auf die Antike, in der Boote der Phönizier, Griechen oder Römer an der Küste von Collioure oder Port-Vendres anlegten und seltene Zutaten und Gewürze mitbrachten. Die katalanische Küche basiert auf spanischen, arabischen, jüdischen Einflüssen und hat diesen lebhaften, bunten, kräftigen und doch subtilen Charakter, den man in der Küche anderer Regionen Frankreichs nicht findet – selbst weiter südlich nicht.

Sie wird immer mit lokalen Zutaten zubereitet (aus der Landwirtschaft, Viehzucht, der Fischerei oder aus Gaben der Natur wie Pilzen oder Wild ...). Und sie unterscheidet sich von einem Ende der Pyrénées-Orientales zum anderen. Man könnte also sagen, dass es nicht eine, sondern mehrere katalanische Küchen gibt: die der Berge, die der Ebenen und die des Meeres ... Und dann müsste man auch noch eine Unterscheidung zwischen Sommer und Winter machen!

Die katalanische Küche kann unglaublich einfach sein: eine Wurstplatte, die ein uraltes Savoir-faire in den Mittelpunkt stellt: Botifares blanques i negres (schwarze und weiße katalanische Blutwurst), Bergschinken, Saucisson, gefolgt von gegrillten Costelles (Kotelett) vom Schwein oder Lamm sowie der unabdingbaren katalanischen Wurst. Das Ganze wird auf einer Glut aus Muscat-Reben gegart und mit Schnittchen mit Aioli oder Pà amb tomàquet (leicht geröstetes Brot, das mit Knoblauch und Tomaten eingerieben und mit einem Schuss Olivenöl beträufelt wird) serviert.

Die katalanische Küche kann auch köstlich komplex sein und auf einem Teller, wie in einer Fabel, Hase und **Schnecken**, Hühnchen und Garnelen mit Gewürzen wie Safran, grünem Anis oder Zimt zusammenkommen lassen ...

Zu den großen Klassikern zählt ebenfalls die **Ollada**, ein wunderbarer winterlicher Eintopf mit Speck (Sagi), die **Boles de Picolat** (Hackbällchen mit weißen Bohnen in einer Soße mit Zimt und grünen Oliven) sowie auch die Bullinada mit Fisch oder die „Zarzuella“, auch „Suquet“ genannt (ein delikates Gericht mit weißem Fisch und Schalentieren).

Alles wird selbstverständlich mit Rotwein, Weißwein oder Rosé übergossen, natürlich von den Côtes du Roussillon. Die Privatkellereien und Winzergenossenschaften der Region haben zahlreiche Schätze im Angebot.

Käse und **Desserts** lassen sich bestens von der großen Auswahl an lokalen Süßweinen, den Vins Doux Naturels, begleiten. Kosten Sie einen Roquefort begleitet von einem gut gekühlten Muscat de Rivesaltes oder einen Schokoladenkuchen mit einem Banyuls oder Maury: Es wird Ihre Geschmacksknospen in Verzückung versetzen ... Wetten, dass Sie in die Pyrénées-Orientales zurückkommen werden? “ *Texte von Joël Mettay*

## PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

## PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo

## Die Aromen des Südens 2

### Les Toques Blanches du Roussillon



#### Die Liebe zur katalanischen Küche

Seit 2003 haben sich rund 40 Küchenchefs in der Vereinigung Les Toques Blanches du Roussillon zusammengeschlossen, um die Kulinarik des südlichsten Departements Frankreichs, der Pyrénées-Orientales, zu neuem Schwung zu verhelfen. Sie haben sich drei Ziele gesetzt:

- ✓ Das kulinarische Savoir-faire des Pyrénées-Orientales erhalten, bekannter machen und fördern
- ✓ Lernprozesse und Nachwuchskräfte fördern
- ✓ Die Bekanntheit regionaler Produkte steigern

All diese Küchenchefs lassen sich von den vielen Gesichtern Kataloniens inspirieren. Vom Mittelmeer über die Ebenen bis hin zu den hohen Gipfeln der Pyrenäen: Ihre Küche ist kontrastreich, originell und würzig.

„Palais Gourmand“ – ein einzigartiges kulinarisches Event in Frankreich: Die Toques Blanches du Roussillon veranstalten zudem alle zwei Jahre ein großes kulinarisches Event namens „Palais Gourmand“. Es findet im Palais des Expositions in Perpignan statt. Knapp 2000 Teilnehmer haben dabei – mit Glas und Tellerchen in der Hand – die Möglichkeit, mehr als 39 Gerichte in Kombination mit den besten Weinen und Produkten der Region zu kosten.

### Der Verband „Tourisme de Terroir“



Sie sind gestandener Gastronomen, Wein- und Naturliebhaber und interessieren sich für Kultur und Geschichte in ruhiger und authentischer Atmosphäre? Dann ist der „Tourisme de Terroir®“ (Terroir-Tourismus) genau das Richtige für Sie!

Ein Netzwerk von Fachleuten

„Tourisme de Terroir“ ist ein Netzwerk von guten Adressen, die Sie in ihre Betriebe, Ateliers, Restaurants, Herbergen, Hotels oder kulturelle Einrichtungen einladen.

Ein Engagement

Im Herzen des Terroirs der Pyrénées-Orientales empfangen Sie die „Tourisme de Terroir“-Dienstleister mit einer herzlichen Einfachheit. Sie verpflichten sich, Sie auf Ihrer Entdeckungsreise durch die Geschmacksnoten und Aromen sowie unserer typischen Produkte zu begleiten und zu leiten. Sie sind Botschafter des Netzwerks und bieten einen Rahmen, Informationen, einen Empfang und hochwertige Dienstleistungen an.

Eine Marke

Tourisme de Terroir® ist eine eingetragene Marke, die Gewerbetreibende identifiziert, die die Gesamtheit der natürlichen Reichtümer, der landwirtschaftlichen Produktionen, der traditionell arbeitenden Handwerker und der Gastronomen, die als Hüter katalanischer Kochkünste fungieren, sowie auch neue Initiatoren auszeichnet.



Hier gibt es weitere Informationen  
In Tourismusbüros und Fremdenverkehrsvereinen, bei teilnehmenden Unternehmen und auf Anfrage unter [contact@tourismedeterroir.fr](mailto:contact@tourismedeterroir.fr)

PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

**PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN**

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - [info@adt66.com](mailto:info@adt66.com)

[pro-tourismeadt66.com](http://pro-tourismeadt66.com) - [tourisme-pyreneesorientales.com](http://tourisme-pyreneesorientales.com) - [visitpo.fr](http://visitpo.fr) -    #visitpo

## Die Aromen des Südens 3



### Glossar und katalanische Spezialitäten des Roussillon

- ❖ „Allioli“: zerriebener Knoblauch mit Olivenöl, das unter Rühren hinzugegeben wird (Aioli).
- ❖ „Ametlles“: Mandeln.
- ❖ „Anxoves“: Anchovis aus Collioure.
- ❖ „Botifarres“: dicke, kleine weiße und schwarze Blutwürste. Die dicken werden respektlos „Bisbe“ (Bischof) genannt, oder „Dios“, wenn sie weiß sind.
- ❖ „Bullinada“: Gericht mit Fisch, Kartoffeln, Knoblauch und Safran. Spezialität der Seen (Bullinada d'anguilles – mit Aal) oder der Küste (Bullinada de poissons – mit Fisch).
- ❖ „Bunyetes“: dünne, knusprige Beignets, eine Art Oreillette (werden in der Osterzeit in der gesamten Roussillon-Ebene hergestellt, im Vallespir und Conflent).
- ❖ „Bunyols“: dicke Krapfen mit Zucker oder mit Sahnefüllung, die am besten schmecken, wenn sie noch leicht warm sind.
- ❖ „Cargol“: Schnecke; „Cargolada“: gegrillte Schnecken.
- ❖ „Coques“ oder Fougasse, herzhaft, herzhaft/süß, süß. In Bäckereien des französischen Bereichs Kataloniens ist diese Leckerei sehr beliebt.
- ❖ „Coscoll“: wilde Engelwurz, gepflückt am Frühlingsende an den Hängen des Canigou. Ein sehr gefragter Salat.
- ❖ „Cremat“: sehr starker Kaffee, übergossen und flambiert mit Rum. Spezialität der Côte Vermeille.
- ❖ „Escalivada“: gegrilltes oder geröstetes Gemüse: Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten.
- ❖ „Escudella“: Eintopf; Suppe (Escudella de Pagès: Bauernsuppe). Serviert in einer Schale.
- ❖ „Freginat“: Zubereitungsart, die dem Braten entspricht.
- ❖ „Marinera“: zubereitet mit Meereserzeugnissen.
- ❖ „Mató“: Dickmilch (ursprünglich Ziegenmilch).
- ❖ „Ollada“: Bauernsuppe mit Kopf, traditionelles Gericht Nordkataloniens, pikant gewürzt mit etwas „Sagí“, d. h. leicht ranziger Speck aus Innereien.
- ❖ „Pa d'ou“: Flan mit Eiern.
- ❖ „Panellets“: kleine runde, Häppchen aus Marzipan umhüllt mit Pinienkernen. Süßigkeit, die traditionell zu Allerheiligen zubereitet wird (mit Kaffee, kandidierten Früchten, Pistazien, mit Fruchtaromen).
- ❖ „Pernil“: Bergschinken von Freilandschweinen.
- ❖ „Picolat“: Hackfleisch (Boles de Picolat).
- ❖ „Porró“: ein Glasgefäß mit einem langen, schmalen Schnabel, mit dem man „à la regalada“ trinken kann, d. h. ohne mit dem Gefäß die Lippen zu berühren.
- ❖ „Rousquille“: köstliche, weiche, ringförmige Leckerei mit Zuckerglasur
- ❖ „Sarsuela“: spanisches Wort, das sich in Katalonien eingeschlichen hat. Rezept mit Schalentieren, zartem Fisch und gutem trockenem Weißwein.
- ❖ „Tortell“: Kuchenspezialität mit Anis aus Villefranche-de-Conflent.
- ❖ „Torróns“: Nougat in all seine Formen: Tourons aus Perpignan mit Haselnüssen, Karamell, Mandeln, Pinienkernen, kandidierten Früchten. Andere Tourons auf Basis von gemahlenden Mandeln und Honig: „Xixona“, „Massapà“ oder „Alacant“ mit ganzen Mandeln. Ebenfalls in Perpignan hergestellt.
- ❖ „Ventresca“: Schweinebauch, der zum Grillen frisch oder zum Kochen gesalzen verwendet wird (Erbsen, Leber ...).
- ❖ „Xocolatada“: heißes Schokoladengetränk. Spezialität aus Palau de Cerdagne.

Quellen: „La cuisine catalane“ Band 1 - 7. Auflage - Eliane Comelade - Editions J. Lanore/Delagrave. Paris XV<sup>e</sup>

#### PRESSEABTEILUNG

catherine.gillot@adt66.com - Tel.: +33 4 68 51 52 58 - julien.folcher@adt66.com - Tel.: +33 4 68 53 73 28

#### PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE EN PAYS CATALAN

Agence de Développement Touristique des Pyrénées-Orientales

2, boulevard des Pyrénées - CS 80540 - F - 66005 Perpignan Cedex - Tél. +33 (0)4 68 51 52 53 - info@adt66.com

pro-tourismeadt66.com - tourisme-pyreneesorientales.com - visitpo.fr -    #visitpo