



## Wie die Feste fallen

### Wie die Feste fallen

¡Salud!

*Weihnachten und der Jahreswechsel sind wohl die bekanntesten Feste und doch die, die am meisten in ihrer Zelebration von den unsrigen abweichen.*

**D**ie Spanier lassen keine Gelegenheit aus, ein Fest zu feiern, und von denen gibt es viele. Feiern, das bedeutet sich mit der Familie zu treffen, mit den Großeltern, den Tanten und Onkels, Cousins und Cousinen. Oftmals steht das gemeinsame Mittag- oder Abendessen im Mittelpunkt des gemeinsam verbrachten Tages.

Was kommt zu Weihnachten auf den Tisch? Sehr interessant, das herauszufinden; noch spannender aber: was passiert sonst noch?

Am 24. Dezember wird zusammen mit der Familie zu Abend gegessen. Anders als in Deutschland gibt es ein opulentes Mahl. Geschenke gab es an diesem Abend ursprünglich nicht, wegen des starken Einflusses des restlichen Europas werden mittlerweile doch Kleinigkeiten verschenkt.

Der 25. Dezember wird wie in Deutschland genutzt, um sich mit der Familie zusammen zu finden. Am 26. hingegen wird wieder gearbeitet. Da ist Weihnachten aber noch nicht zu Ende.

Silvester ist dann das nächste Datum, um sich mit der Familie zu vereinen. Alle Generationen essen zusammen zu Abend und begrüßen das neue Jahr mit einem besonderen Brauch: Alle sitzen zusammen vor dem Fern-



Spanisches Weihnachtsgebäck

seher und schenken ihre ganze Aufmerksamkeit der Live-Übertragung der Rathausuhr von Madrid, vor sich zwölf Weintrauben. Um Punkt zwölf beginnt die Uhr, jede einzelne Stunde mit einem Schlag ihrer Glocke zu verkünden. Dies ist der Zeitpunkt: Ein jeder greift zu seinen zwölf Trauben. Schafft man es, bei jedem Schlag eine Weintraube zu verdücken, ist man für das neu angebrochene Jahr mit Glück gesegnet.

Mit dem 6. Januar endet dann das Weihnachts- und Neujahrsfest. In der Nacht des 5. Januar gibt es in jeder größeren Stadt einen Festumzug der Heiligen Drei Könige, die dann auch angeblich den Kindern über Nacht ihre Weihnachtsgeschenke bringen. Am Morgen des 6. Januar geht es endlich ans Auspacken.



## Tapas

### Spanische Esskultur

Die Geschichte oder Legende besagt, dass der Ursprung der **tapas** auf das 17. oder 18. Jahrhundert zurückgeht. Der Name kommt vom Verb **tapar** – bedecken –, denn zu jenen Zeiten bedeckte man den Weinkrug mit einem Tellerchen, um zu verhindern, dass sich lästige Insekten im Wein badeten. Dieses Tellerchen enthielt, je nach Gastfreundlichkeit des Wirtes, einen Happen Wurst oder sonstige Kleinigkeiten. Bis heute hat man diese Gewohnheit beibehalten, man kann sie sogar schon als Ritual bezeichnen.

Kurz nach Mittag kommen die Spanier, seien es Freunde oder Arbeitskollegen, zusammen, um Tapas essen zu gehen. Genau dies ist der Moment der **convivida**, der gegenseitigen Einladung: Jeder Einzelne ist laut ungeschriebenem, aber allen bekanntem Gesetz dazu aufgefordert, zu einer Tapas-Runde einzuladen. Sich nicht an dieses Gesetz zu halten hieße bei den Mitstreitern in Ungnade zu fallen.



© MKK

tapas

Die Regeln der korrekten Tapas-Esser sind folgende:

a. Nicht mehr als drei Einladungen akzeptieren, ohne wenigstens einmal selbst spendiert zu haben.

b. Nicht weniger als zwei verschiedene Tapas probieren, allerdings auch nicht mehr als vier; Tapas dienen als Appetitanreger!

Bei ausgesprochen großem Hunger gibt es auch noch die Möglichkeit eine **media ración** oder **ración**, halbe oder ganze Portion, zu bestellen.

c. Für eine Tapa sollte der Wirt nicht mehr verlangen als für ein Bier. Wenn es doch so ist, wechseln Sie schleunigst die Bar!

### ¿Qué tienen de tapas/para tapear?

ke tjenen de tapass/para tapear

*was (sie-) haben von Tapas/für Tapas-essen*

Was für Tapas haben Sie?

### ¿Qué tapas me recomienda?

ke tapass me rekomienda

*was Tapas mir (Sie-)empfehlen*

Welche Tapas können Sie mir empfehlen?

### ¿Tienen media ración de jamón?

tjenen media ración de chamon

*(sie-)haben halbe Portion von Schinken*

Bekomme ich bei Ihnen eine halbe Portion Schinken?



## Jamón serrano

### Jamón serrano

#### Der Schinken & seine Freunde

„**D**el cerdo, (se aprovecha) hasta los andares.“ –

„Vom Schwein kommt alles auf den Tisch, bis hin zu den Läufen.“

So lautet ein spanisches Sprichwort. Was sich wie eine Übertreibung anhört, ist aber durchaus ernst gemeint. An den Produkten, die die Metzger aus dem **cerdo ibérico**, dem iberischen Schwein, erarbeiten, kann man erkennen, dass sich das Sprichwort bestätigen lässt.

Von all den verschiedenen Erzeugnissen ist der **jamón serrano**, der Serrano-Schinken, das berühmteste; **serrano** bedeutet „aus dem Gebirge“, und genau das ist der Ort, von wo der beste Schinken kommt und auch wo er bis heute nach traditioneller Art „reift“.

Der **jamón serrano** und der **jamón ibérico** werden nicht geräuchert wie der deutsche Schinken, sondern getrocknet. Dieser Prozess wird „Reifung“ genannt: Man stapelt die Keulen des Schweins eine über die andere, bedeckt sie mit einer Schicht Salz und lagert sie bei einer Feuchtigkeit von maximal 88% und einer Temperatur zwischen 4° und 5° C.

Es gibt zwei Klassen von **patas** (Schinkenkeulen): Schinken der **pata blanca** (weiße Keule), welcher im Preis etwas günstiger ist als die zweite Klasse, die **pata negra** (schwarze



Keule). Dieser Schinken wird so genannt, weil seine Haut bedeutend dunkler ist. Dieses Fleisch ist das wertvollste aller Schinkenarten, da die Schweine in den Bergen gehalten werden, wo sie sich fast ausschließlich von Eicheln und nicht von industriell gefertigtem Kraftfutter ernähren.

Nicht zu vernachlässigen sind aber auch die übrigen Schweinefleisch-Produkte, wie **chorizo** (die berühmte Paprikawurst), **morcilla** (Blutwurst), **lomo** („gereiftes“ Filetstück), **salchichón** (Dauerwurst), **longaniza** (Hartwurst), **butifarra** (katalanische Wurst), **sobrasada** (mallorquinische Paprikawurst) um nur einige wenige zu nennen. Gewürzt werden die Würste außer mit Paprikapulver noch mit Pfeffer, Knoblauch und Thymian. Vor allem werden sie als **tapa**, auf **bocadillos** (belegtes Weißbrot), als Vorspeise oder als wesentliche Bestandteile sonstiger spanischer Rezepte, wie dem **cocido madrileño** gebraucht; und somit steht auch dem hungrigen Reisenden die Tür zum gastronomischen Himmel offen.

### ¿Tiene usted jamón de pata negra?

tjene ussted chamon de pata negra

haben Sie Schinken von Keule schwarz

Haben Sie Schinken der **pata negra**?

### Quiero una tapa/ración de jamón.

kjero una tapa/raßjon de chamon

(ich-)will eine Deckel/ Portion von Schinken

Ich hätte gern eine Tapa/Portion Schinken.



© MK



**jamón serrano**, Logroño, La Rioja

## ¿Qué embutidos tiene?

ke embutidoss tjene

*was Aufschnitt haben(-sie)*

Welche Wurstwaren haben Sie?

## Me gustaría tomar un plato combinado ibérico.

me gusstaria tomar un plato combinado iberiko

*mir würde-gefallen nehmen ein Teller gemischt iberisch*

Ich hätte gerne einen gemischten Teller iberischer Wurstprodukte.

## ¿Tiene un jamón más barato?

**(aunque no sea de pata negra)**

tjene un chamon mass barrato

*(anke no sea de pata negra)*

*haben(-Sie) ein Schinken mehr billig*

*(obwohl nicht sei von Keule schwarz)*

Haben Sie einen etwas günstigeren Schinken?

(auch wenn er nicht von der **pata negra** ist)



## Iberischer Käse

**M**ehr als 100 verschiedene Käsesorten werden in Spanien hergestellt. Zwölf von ihnen stehen unter dem Schutz der Qualitätsbezeichnung **D.O.**, genau wie das Olivenöl, der Wein oder der Serrano-Schinken. Es gibt die unterschiedlichsten Sorten: Frischkäse bis hin zu lange gereiftem altem Käse aus Schafs-, Ziegen-, Kuhmilch oder deren Mischungen.

**Cabrales**

wird hergestellt in Asturias, hauptsächlich aus Kuhmilch, wobei auch kleine Mengen Schafs- oder Ziegenmilch beigemischt werden dürfen. Nach alter Käsereitradition reift dieser Blauschimmelkäse in Natursteinhöhlen, wo sich sein besonders intensives Aroma und der würzige Geschmack entwickeln können.

**Idiazábal**

Dieser im Baskenland laborierte Käse wird aus reiner Schafsmilch gemacht und im Rauch von Kirsch- oder Buchenholz geräuchert.

**Mahón**

Ein reiner Kuhmilchkäse von den Balearen. Der Mahón wird meist als mittelalter Käse angeboten und sticht durch seine rote, vom Paprikapulver stammende Färbung ins Auge.

Die

Prädikatsbezeichnung

**D.O.** wurde um 1900 eingeführt und ist eine besondere

Qualitätsauszeichnung. Sie wurde ursprünglich nur in Zusammenhang mit der Weinherstellung verwendet.



## Quesos con D.O.

### Majorero

*Dieser von den kanarischen Inseln stammende Ziegenkäse wird von jung bis alt angeboten.*

### Manchego

*Dies ist wohl der bekannteste Schafsmilchkäse in Spanien wie auch im Ausland. Er wird aus Schafsvollmilch von einer bestimmten Schafsrasse aus und in der Mancha hergestellt. Das Gebiet erstreckt sich über die Provinzen Toledo, Cuenca, Ciudad Real und Albacete. Der Käse reift in mindestens 60 Tagen in feuchter Umgebung.*

© Turrespaña



manchego

### Tetilla

*ist ein kegelförmiger frischer Kuhmilchkäse, der zu den mildesten und cremigsten ganz Spaniens zählt. Hergestellt wird er in Galizien.*

### Zamorano

*Der in der Provinz von Zamora hergestellte Schafskäse wird als mittelalter oder alter Käse verkauft.*



Jede Spanierin, jeder Spanier hat in der Schule gelernt, dass schon seit den Phöniziern, dann bei den Römern und später auch bei den Arabern, drei Produkte die ökonomische wie nutritive Lebensgrundlage bildeten: **Vino, cereales y aceite de oliva** (Wein, Getreide und Olivenöl). Mehr als  $\frac{3}{4}$  des spanischen Territoriums dient als Anbaugebiet für Oliven, das entspricht einem Jahresertrag von 700 Millionen Tonnen.

Mit steigender Produktion und steigendem Einfluss des Olivenöls auf dem Weltmarkt wurde, wie beim Wein, ein **consejo regulador** gebildet. Diese „Oliven-Regulierungsbehörde“ dient der Klassifikation der verschiedenen Ölsorten gemäß der fast 90 verschiedenen Olivensorten, der Kontrolle des Säuregrades und der Aufzucht der **olivivos** (Olivenbäume).

Beim Olivenöl haben sich drei Kategorien herausgebildet:

### Virgen extra

*Dies ist Olivenöl der höchsten Qualität. Nach der Ernte werden die Oliven unverzüglich ohne Erhitzung, also kalt gepresst.*

*Dieses Öl unterscheidet sich einzig an den verschiedenen Säuregraden, das auf unterschiedliche Olivensorten zurückzuführen ist.*



© Luc Gillet@Fotolia.com



Oliven

### Virgen

*Dieses Olivenöl durchläuft die selbe Prozedur wie virgen extra. Beim Abfüllen wird es allerdings zur besseren Konservierung mit Stickstoff behandelt.*

### Aceite de Oliva

*Dieses Öl wird in der Fabrik raffiniert, um ein schlechteres Öl, das aus alten Oliven gepresst wurde oder aus zweiter oder dritter Pressung stammt, zu verbessern. Es wird mehrmals gefiltert, erhitzt und somit zu einem neutralen Öl, welches auf Grund des kleineren Preises zum Frittieren und Braten verwendet werden kann.*