



DEUTSCH

# ARAGÓN

## HAT GESCHMACK

HIER WERDEN SIE ERFAHREN, WONACH ARAGONIEN SCHMECKT. DER BESUCH DIESES LANDES IST EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS. ABGESEHEN VON SEINER LANDSCHAFT, SEINEN STÄDTEN UND SEINER MONUMENTE IST ARAGON EIN WAHRER GENUSS.



“ DIE ARAGONESISCHE  
GASTRONOMIE NÄHRT SICH  
SOWOHL VON DEN EINFLÜSSEN  
SEINER NACHBARN IM NORDEN  
UND AM MITTELMEER ALS AUCH  
VOM REICHTUM SEINER GÄRTEN ”





HIER WERDEN SIE ERFAHREN, WONACH ARAGONIEN SCHMECKT. DER BESUCH DIESES LANDES IST EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS. ABGESEHEN VON SEINER LANDSCHAFT, SEINEN STÄDTEEN UND SEINEN MONUMENTEN IST ARAGON EIN WAHRER GENUSS.

# / ARAGÓN HAT GESCHMACK

Eine Art sich der Kultur eines Landes nähern geschieht durch die Wahrnehmungen der Sinne. In Aragón werden Sie die Weisheit der traditionellen Küche aber auch den Einfallsreichtum seiner jungen Köche entdecken. Die beste Art, beides kennen zu lernen ist, davon zu probieren, denn sie enthalten das Beste dieser Region.



WEITERE INFORMATIONEN  
[www.gastronomia-aragonesa.com](http://www.gastronomia-aragonesa.com)



< Schinken aus Teruel.  
Zwiebel aus Fuentes.  
Aragonesische Weine.  
Tapa mit Räucherwurst aus Graus.  
Oliven aus Niederaragonien.



“ DER WEIN IST DAS  
VERBINDUNGSLIED ZWISCHEN  
DEM WESEN EINES LANDES UND  
DEM GEIST DER MENSCHEN, DIE IHN  
TRINKEN, DENN ER WIRD AUS ERDE  
UND SONNE GEBOREN. ”

# 01/

## ARAGÓN HAT GESCHMACK

Die beste Art, etwas kennen zu lernen ist es zu probieren, denn es enthält das Beste dieser Region.



# 02/

## EINZIGARTIGE PRODUKTE

Eine Reihe von Produkten erreichen in Aragón ihre höchste Ausdruckskraft. Lernen Sie sie kennen und probieren Sie sie.



# 03/

## PRODUKTE MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Es ist erstaunlich, wie die Eigenschaften und Traditionen eines Landes jedem Produkt seine eigene Persönlichkeit verschaffen.



# 04/

## DAS GÜTESIEGEL C'ALIAL

C'alial ist ein Gütezeichen der Aragonesischen Regierung, das jene Nahrungsmittel identifiziert, die sich durch besondere Eigenschaften sowohl gastronomischer als auch ernährungswissenschaftlicher Art auszeichnen.

# 05/

## BACK- UND SÜSSWAREN

Es gibt zahlreiche, regionale Spezialitäten, in denen sich die Liebe zur Tradition und kulinarischer Einfallsreichtum zu wahrhaften Köstlichkeiten verschmelzen.

# 06/

## GUTEN APPETIT!

Aragón ist eine Region, in der man gleichzeitig gut essen und sich vergnügen kann. Hier geben wir Ihnen einige Tipps und einen guten Rat: Probieren Sie alles!





Borretsch.



Schwarzer Trüffel von Graus und Sarrión.

EINE REIHE VON PRODUKTEN ERREICHEN IN ARAGÓN IHRE HÖCHSTE AUSDRUCKSKRAFT. LERNEN SIE SIE KENNEN UND PROBIEREN SIE SIE.

## / EINZIGARTIGE PRODUKTE

### DER BORRETSCH

#### *König des Gemüsegartens*

Borretsch ist das feinste, zarteste, nahrhafteste und gesündeste Kraut des Ebro-Tals. Es ist billig, hat einen erlesenen Geschmack und ist einfach zuzubereiten. Von der Borretsch-Pflanze kann man alles verwenden. Aus den Blättern macht man z.B. die "Crespillos": Mit Mehl, Eiern und Anis paniert und danach in Öl gebraten.

Seit neuester Zeit gehört Borretsch sowohl in Spanien als auch in anderen Ländern zur avantgardistischen Gastronomie höchsten Standards. Er wird Dank seiner Zartheit als „Luxus“- Gemüse bezeichnet, das sich mit vielen anderen Nahrungsmitteln kombinieren lässt: Mit Pilzen, Fleisch, Muscheln...

### DER SCHWARZE TRÜFFEL

#### *Der schwarze Diamant*

In Aragón wächst der schwarze Trüffel (*tuber melanosporum*) in hohen Mengen und ist von hervorragender Qualität, besonders in den Regionen der Vor-Pyrenäen im östlichen Teil der Provinz Huesca, wo in Graus jede Woche von De-

zember bis März ein Trüffelmarkt stattfindet. Auch in der Provinz Teruel sind die Gebirgszüge des Maestrazgo, Gúdar und Javalambre sowie die Bergregionen von Bajo Aragón und Matarraña als Trüffelregionen anerkannt. Es ist jedoch der Ort Sarrión bei Teruel, der als spanische „Hauptstadt des schwarzen Trüffels“ bezeichnet wird und wo Anfang Dezember die Internationale Trüffelmesse FITRUF stattfindet.

Der als "schwarzer Diamant der Küche" bezeichnete Pilz besitzt einen exotischen und ungewöhnlichen Geschmack, welcher aus den einfachsten Gerichten die exklusivsten Speisen zaubert.

Aragón ist der weltweit grösste Produzent dieser schwarzen Trüffelart.

### DER SAFRAN AUS JILOCA

#### *Rotes Gold*

Als Gewürz der Mittelmeerländer schlechthin birgt der Safran die Essenz Aragoniens, den Geschmack einer Kultur in sich. Das in der Erde Jilocas – Provinz Teruel – angebaute Gewürz zählt zu den besten der Welt.

Die Safranblüte wird vorsichtig und einzeln von Hand geerntet. Für die Herstellung von einem Gramm des gerösteten „roten Goldes“ sind 150 Blüten notwendig.



Saffron Jiloca.



Autochthone Käse.

In Aragonien wird der Safran nicht nur dafür verwendet, den unterschiedlichsten Speisen seinen feinen Geschmack und seine charakteristische Farbe zu verleihen, sondern auch, um andere Produkte wie Schokolade, Schafskäse, Kräuterlikör, Nudeln und Olivenöl zu verfeinern.

Nicht weit von Jiloca, im Ort Monreal del Campo, befindet sich auch das Safran-Museum, das an die lange Tradition des Safran-Anbaus dieser Region erinnern soll.

## EINHEIMISCHER KÄSE

### *Jahrtausende altes Wissen*

Die aragonesischen Käsesorten sind ein echter Hochgenuss. In alter Tradition hergestellt, werden sie bis heute als einen der exquisitesten Leckerbissen der kulinarischen Handwerkskunst geschätzt.

In Aragón werden in mehr als 35 Käsereien etwa 130 verschiedene, von frischen bis gereiften Käsesorten hergestellt. In Teruel sind vor allem die aus Alcañiz, Albaracín, La Fresneda, Peñarroya de Tastavins, Aguilar de Alfambra und Samper de Calanda zu erwähnen. Einer der berühmtesten und meistgeschätzten unter den aragonesischen Käsen ist jedoch der von Tronchón in der Region El Maestrazgo.

Die Pyrenäenkäsesorten werden für eine lange Haltbarkeitsdauer hergestellt. Unter ihnen zählen die aus den Tälern von Benasque, Benabarre, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero und Sieso zu den besten.

In Zaragoza sind die bekanntesten Sorten aus El Burgo de Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe Monegrillo, Letux und der Region des Moncayo. Alle diese vorzüglichen Käsesorten werden aus Rohmaterialien bester Qualität und mit dem Verfahren alter Jahrtausende Tradition hergestellt.



## GETROCKNETE TOMATEN

### *Konzentrierter Geschmack*

Die getrockneten Tomaten sind in der Region von Caspe beheimatet. Sie werden an der Sonne getrocknet und verlieren dabei ihren gesamten Wassergehalt, bewahren aber ihr volles, konzentriertes Aroma, was sie als gelungene Konserve für den Winter haltbar macht.

Sie werden für verschiedene Gerichte benutzt. Dafür werden sie in lauwarmes Wasser gelegt, und danach in einer Pfanne mit ausreichend Öl auf kleiner Hitze gedünstet. Auf diese Art erhalten die Tomaten ihre sommerlichen Eigenschaften zurück, die durch das Dünsten vervielfacht und konzentriert werden und so köstlichen Gerichten beigelegt werden können.



**WEITERE INFORMATIONEN**  
[www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)

# / PRODUKTE MIT HERKUNFTSBE- ZEICHNUNG

ES IST ERSTAUNLICH, WIE DIE  
EIGENSCHAFTEN UND TRADITIONEN EINES  
LANDES JEDEM PRODUKT SEINE EIGENE  
PERSÖNLICHKEIT VERSCHAFFEN.  
HIER KÖNNEN SIE ES NACHPRÜFEN.

## DAS OLIVENÖL AUS BAJO ARAGÓN

*Flüssiges Gold  
eines der besten der Welt.*



Zur Herstellung dieses weltweit geschätzten Öls wird die Olivensorte „Empeltre“ verwendet. Die Oliven werden ausschließlich mechanisch gepresst und behalten ihre natürlichen Eigenschaften. Seine goldgelbe Farbe und sein angenehm mildes Aroma sind ein Genuss für jeden, der naturreines Olivenöl schätzt.

## DAS ÖL AUS DER REGION DES MONCAYO

*So gut wie das Beste  
und trotzdem ganz anders.*



Hier werden verschiedene Olivensorten mit den Namen Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial und Royal angebaut und gepresst. Ihr fruchtähnliches Aroma erinnert an frisch gereifte, grüne Oliven und Nüsse und unterscheidet sich im Geschmack von anderen Olivenregionen. Probieren Sie es.

## DIE ZWIEBELN AUS FUENTES DE EBRO

*Süß und nicht scharf!*



Die „süße“ Zwiebel, die in Fuentes de Ebro bei Zaragoza angepflanzt wird, ist dank ihrer guten Anbauerde ein edles, einzigartiges Produkt. Sein aussergewöhnlich hoher Wassergehalt macht die Zwiebel mild und zart.

< Pfirsich aus Calanda.



## SCHINKEN AUS TERUEL

### *Ein Schinken mit Auszeichnung.*



Die besonderen klimatischen Bedingungen der hochliegenden, kalten und trockenen Bergregionen von Teruel verhelfen dem an der Luft getrockneten Schinken zu einer optimalen Reifung.

Die gegenwärtige Schinkenart von Teruel wird aus der Kreuzung verschiedener Schweinerassen hergestellt, die durch natürliches Futter ernährt und im Alter von 8 bis 9 Monaten geschlachtet werden.

Die längliche Form bekommt der Schinken durch den Erhalt seiner Klaue und seiner Schwarte, in die mit einem Feuer-

1/ Milchlamm aus Aragón.  
2/ Spargel von Navarra.  
3/ Zwiebeln aus Fuentes.

4/ Olivenöl aus Aragón.  
5/ Schinken von Teruel.

stempel ein achtzackiger Stern und das Wort Teruel eingraviert wurde. Die nummerierte Banderole, die den oberen, dünnen Teil des Schinkens umfasst, trägt die Logotype des zuständigen Amtes, das die Produkte mit der Herkunftsbezeichnung auszeichnet und garantiert.

Beim Anschnitt weist der Schinken ein glänzendes Aussehen mit teilweise einfiltriertem Fett auf. Sein hervorragend milder und kaum salziger Geschmack ist ein Hochgenuss für den Gaumen.

## PFIRSICHE AUS CALANDA

### *Die süße Frucht des hohen Anspruchs.*



Was den Pfirsich aus Calanda (Provinz Teruel) so anders macht, ist sein gepflegter Anbau. Das Ergebnis ist eine Frucht von gleichmäßig cremiger, strohgelber Farbe und straffer Beschaffenheit, dessen Fruchtzuckergehalt ihm sein tadelloses Aussehen und seinen einzigartigen Geschmack verleihen.



## GESCHMORTES LAMM

### *Exquisites Fleisch*



Das Milchlamm von Aragón wird von seiner Geburt an mit Muttermilch und Getreide ernährt und in einem Alter von weniger als 90 Tagen und einem Gewicht zwischen 8 und 12 kg geschlachtet. Daraus wird ein herrlich zartes Fleischgericht zubereitet. Hierbei spielt auch die Genetik eine grundlegende Rolle, da das Lamm aus drei heimischen Rassen gekreuzt wurde: Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa und Ojinegra de Teruel.

Mit Kartoffeln geschmort, ist es eines der typischsten Gerichte der aragonesischen Gastronomie.

## SPARGEL AUS NAVARRA

### *Gastronomischer Luxus aus dem Ebro-Tal*



Das Amt der Provinz von Navarra, das für die Herkunftsbezeichnung des dort heimischen Spargels zuständig ist, schützt auch die Produktion der angrenzenden Regionen von La Rioja und Aragón, die ebenfalls eine langjährige Anbautradition aufweisen.

Unter dieser Herkunftsbezeichnung wird der Spargel in 43 aragonesischen Kommunen angebaut, die zu den Provinzen Huesca und Zaragoza gehören. Er zeichnet sich durch seine helle Farbe und seine zarte, kaum Fasern aufweisende Beschaffenheit und seinen ausgeglicheneren, typisch mild-bitteren Geschmack aus.

---

+ Info: [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com)

[www.dosomontano.com/festival-del-vino](http://www.dosomontano.com/festival-del-vino)

Weinmuseum der Herkunftsbezeichnung von Somontano.

Avda. de la Merced, nº 64. Barbastro (Huesca)

---

+ Info: [www.larutadelagarnacha.es](http://www.larutadelagarnacha.es)

Weinmuseum der Herkunftsbezeichnung von Campo de

Borja. Kloster von Veruela. Vera de Moncayo (Zaragoza)

---

+ Info: [www.docalatayud.com](http://www.docalatayud.com)

Weinmuseum der Herkunftsbezeichnung von Calatayud.

Kloster de Piedra. Nuévalos (Zaragoza)

---

+ Info: [www.rutadelvinocampodecarinena.com](http://www.rutadelvinocampodecarinena.com)

Weinmuseum der Herkunftsbezeichnung von Cariñena.

Cno de la Platera, 7. Cariñena (Zaragoza)

---

+ Info: [www.vinosdelatierradearagon.es](http://www.vinosdelatierradearagon.es)

---



## / UNSERE WEINE

EINER DER TOURISTISCHEN BEREICHE, DIE HEUTZUTAGE DAS GRÖSSTE INTERESSE WECKEN, IST DER WEINTOURISMUS. ARAGÓN BESITZT VIER HERKUNFTSBEZEICHNUNGEN FÜR WEINLAGEN.

**Somontano, Cariñena, Campo de Borja und Calatayud. Außerdem bescheinigt das Ministerialamt für Sektregistrierung in 7 Autonomen Gemeinschaften hergestellten Schaumwein, unter denen sich auch Aragón befindet. In allen Regionen können Sie Schluck für Schluck die Geheimnisse dieser weinseligen Welt entdecken.**

### DER WEIN VON SOMONTANO

Somontano de Barbastro ist seit alter Zeit eine traditionelle Weinregion.

Es handelt sich um ein Übergangsgebiet zwischen dem Ebro-Tal und den Pyrenäen, das ein für den Weinbau günstiges Mikroklima besitzt, welches der Traube zu einer früheren Reifung verhilft, als es in anderen aragonesischen Regionen üblich ist.

Die dort hauptsächlich angebauten Traubenarten sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo und Chardonnay und Gewürztraminer.

Eine sorgfältige Auswahl an Weinkellern und touristischen Einrichtungen, die sich durch ihre Qualität und Professionalität auszeichnen, gehören zur Weinroute von Somontano, die mit vielen interessanten Aktivitäten (Weinbus, Bodega-Besichtigungen und Weinproben usw.) dazu einladen, Tisch und Leben zu genießen und die herrliche Vorgebirglandschaft der Pyrenäen kennen zu lernen.

Außerdem ist das Wein-Festival von Somontano eines der unerlässlichen Ereignisse für Weinliebhaber. Es findet im August statt und bietet außer Live-Musik einen gastronomischen Wettbewerb mit exquisiten Tapas und Weinen der Herkunftsbezeichnung Somontano an und organisiert unter anderem Weinproben und Weinkellerbesichtigungen.

### DER WEIN AUS CARIÑENA

El Campo de Cariñena ist eine der ältesten und traditionsreichsten Weinregionen des Landes, die

gegenwärtig einen Innovationsprozess durchläuft. Ihre Identitätsmerkmale sind die gleichen geblieben, aber die Art, wie sie ihre Weine definiert und präsentiert, sind dabei, sich weiter zu entwickeln.

Ihre Rebsorten sind wie folgt: Garnacha tinta, Cariñena, Tempranillo, Monastrell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, Garnacha blanca, Parellada und Moscatel romano.

Der Verein für Touristische Förderung der Weinroute von Cariñena vereint die Anstrengungen verschiedener Einrichtungen mit dem Ziel, neue, weinbezogene, touristische Initiativen in die Wege zu leiten, sodass der Besucher diese unverfälschte Region mit seiner abwechslungsreichen Landschaft, seinen Monumenten und seiner Wein- und Esskultur rundum genießen kann.

## DIE WEINREGION CAMPO DE BORJA

Ihre Weintradition blickt auf viele Jahrhunderte zurück, als die Mönche des Klosters Veruela am Fuße des Moncayo ihre Weinreben anbauten, die aus noch viel früherer Zeit stammten.

Die Region Campo de Borja besitzt noch jenen mystischen Charakter zwischen Weinkellern, Fässern und Stille, der sich das Wissen der großen Weinanbauer bewahrt hat.

Seine diversen Mikroklimata und Bodenbeschaffungen erweitern die Nuancenvielfalt seiner beeindruckenden Weinkultur und des Anbaus der "Garnacha"-Traube und verleiht der Region die Ehre, sich das Reich der Garnacha-Rebe zu nennen.

Die Produktion wird eindeutig von dieser Rebensorte beherrscht, aber neben ihr gibt es auch die Sorten Tempranillo, Syrah und Cabernet.

## DER WEIN VON CALATAYUD

Die enormen Temperaturschwankungen dieser Region zwischen Tag und Nacht beeinflussen in großem Maße den Reifeprozess der Traube, weshalb in dieser Region die späteste Weinlese Aragoniens stattfindet.

Aus dieser Rebenart werden sehr ausgeglichene Weine hergestellt, die sie von anderen Herkunftsweinen unterscheiden. Sie sind sehr leicht und passen sich den aktuellen Geschmacksrichtungen des Weinmarktes an. Die meistangebaute Rebsorte ist die über 40 jährige, rote Garnacha, die in abschüssigem Gelände angebaut wird.

## LANDWEINE

Mit der Bezeichnung "Vino de la tierra" ist jener Wein gemeint, der den identifizierbaren Charakter einer bestimmten Region



In ganz Aragonien kann man Weinkeller besuchen.



Weingärten der Region Cariñena.



Traditionelles Weinlokal in der Altstadt.

*Garnacha*



*Tempranillo*



*Syrah*



*Cabernet*





# / DER ARAGO- NISCHE SEKT

IN VERSCHIEDENEN REGIONEN DER PROVINZ ZARAGOZA (AINZÓN, CARIÑENA UND CALATAYUD) FOLGTE MAN DER TRADITION, DURCH FLASCHENGÄRUNG SCHAUMWEINE HERZUSTELLEN, DIE HEUTE EINE REGION MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG FÜR SEKT BILDEN.

Somit wird garantiert, dass diese Schaumweine nach traditioneller Art hergestellt werden und dass die zweite Gärung des Sektgrundweins mindestens neun Monate lang in der Flasche selbst stattgefunden hat. Die jeweiligen Eigenschaften der aragonesischen Weinlagen verbinden sich mit dem individuellen Know-how der Weinhersteller, was jedem Sekt seine persönliche Note verschafft.

+ Info: [www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)



aufweist und sich dem von anderen Regionen unterscheidet. Diese Differenzierung ist als geschützte Bezeichnung europaweit anerkannt. Dieser Wein hat die Gabe, den Genießer angenehm zu überraschen.

Diese Qualitätsbezeichnung dürfen derzeit fünf Regionen tragen, die auf die drei aragonesischen Provinzen verteilt sind: Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón und Valle del Jiloca. Eine weitere Region dieser Auszeichnung, Ribera del Queiles, erstreckt sich teilweise auch über die Provinz Navarra. Es sind Weine mit persönlichem Charakter, die es zweifellos zu probieren lohnt.

## WUSSTEN SIE...?

**Viele aragonesische Weine wurden von dem anerkannten Weinkenner Robert Parker mit über 90 (von 100) Punkten bewertet.**

**Die Weinrouten von Somontano, Campo de Cariñena und der Garnacha-Rebe Campo de Borja haben sich zusammen geschlossen und die geschützte Marke "Weintourismus in Aragón" gebildet, um sich gegenseitig zu fördern und gemeinsam ihre Präsenz auf dem Weinmarkt zu verstärken.**



DIE TAPAS SIND JENE KLEINEN HAPPEN, DIE ES UNS ERMÖGLICHEN, VERSCHIEDENARTIGE GESCHMÄCKER UND BESCHAFFUNGEN AUF EINEN BISS ZU GENIEßEN. EINE ALTE TRADITION, DIE SICH IN ARAGONIEN MIT MODERNER KÜCHE VERBINDET.

## / AUF TAPAS-ROUTE

**Sowohl Huesca als auch Teruel und Zaragoza sind Tapas-Städte. Jedes Jahr finden hier sowie in anderen Regionen Aragoniens Tapas-Wettbewerbe statt, die beweisen, dass diese Städte die innovative Kunst des „Im Stehen Essens“ beherrschen. Viele Restaurants und Lokale beweisen damit ihr Können im Bereich der Erneuerung und Entwicklung dieser „Mikrogastronomie“.**

In Huesca wurde das Tapas-Angebot erneuert und aufgefrischt und ist hauptsächlich im Stadtzentrum vorzufinden, vor allem zwischen der von Bogengängen gasäumten Straße Porches de Galicia und der Kirche San Lorenzo.

In Teruel gibt es ein traditionelles, sich in fast allen Lokalen wiederholendes Angebot, die als Grundlage hauptsächlich Schinken und andere Räucherwurstarten sowie Gebratenes, Gepökelttes und Eingelegtes enthalten. Diese Tapas sind mehr als kleine, auf Tellern servierte Rationen gedacht. Diese Köstlichkeiten findet man vor allem in den Straßen Yagüe de Salas, San Juan, dem Plaza del Torico und den umliegenden Gassen Paseo del Óvalo, Ronda de Arbeles und Tozal.

In Zaragoza ist das beliebteste Viertel für eine Tapas-Route vor allem die Altstadt, im Bereich der „El Tubo“-Straße und an den Plätzen der Kirchen Santa Marta, San Miguel und Santa Cruz, wo sich traditionelle, alt eingessessene Lokale und moderne Kneipen abwechseln, die ein abwechslungsreiches Angebot an neuen, einfallreichen Kreationen anbieten.





# / DIE MARKE C'ALIAL

IST EIN GÜTESIEGEL DER ARAGONESISCHEN REGIERUNG, DIE JENE NAHRUNGSMITTEL AUSZEICHNET, DIE SICH DURCH IHRE BESONDERE QUALITÄT SOWOHL GASTRONOMISCHER ALS AUCH ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICHER ART AUSZEICHNEN.

**Die mit diesem Gütesiegel versehenen Produkte sind wie folgt:**

- Rindfleisch
- Gepökelte Lende
- Geräuchertes Milchlamm
- Schweinefleischkonserve in Öl
- Roher Schinken
- Landhühner
- Kaninchenfleisch
- Räucherwurst aus Aragón
- Blutwurst aus Aragón
- Paprikawurst und Trockenfleisch
- Oliven aus Caspe
- Natives Olivenöl
- Konservenobst
- Safran
- Biologisch angebaute Früchte
- Honig
- Hühnereier
- Nudeln und Reis
- Borretsch
- Blechkuchen aus Fraga
- Kaffeegebäck aus Maestrazgo
- Hefezopf aus Almodévar
- Mandelblechkuchen
- Mandeltorte
- Süße Steine
- Schwarzer Mandelkrokant
- Marzipankastanien
- Kandierte Früchte mit Schokolade überzogen
- Schmalzfladen
- "Russische" Torte
- Cañada-Brot
- Pintera-Brot
- Weinessig
- Reifer Käse
- Frischkäse
- Schafsmilch-Joghurt



# / BACK- UND SÜSSWAREN

ES GIBT ZAHLREICHE, REGIONALE SPEZIALITÄTEN, IN DENEN SICH DIE LIEBE ZUR TRADITION UND DIE KULINARISCHE PHANTASIE ZU WAHRHAFTEN KÖSTLICHKEITEN VERSCHMELZEN, VON DENEN WIR NUR EINIGE NENNEN.

In der Provinz Huesca genießen die Konditoreiwaren einen ausgezeichneten Ruf. Unter ihren Spezialitäten sind besonders folgende zu erwähnen: Der Blechkuchen von Fraga, der Hefezopf von Almudévar, die Marzipankastanien von Huesca, die Russische Torte, die „Schleifen“ von Jaca, die Fladen von Ayerbe und das Teegebäck vom Hecho-Tal.

In der Provinz Teruel gibt es die „Seufzer“ der Liebenden von Teruel, das aus verschiedenen Sorten bestehende Kaffeegebäck von Maestrazgo und die süßen Steine von Alcorisa.

In der Provinz Zaragoza genießt man den schwarzen Mandelkrokant, die mit der Jungfrau von Pilar dekorierten „Pflastersteine“ aus Zucker, die mit Schokolade überzogenen, kandierten Früchte aus Aragón und den Mandelkuchen aus Caspe.

Auch wenn viele dieser Produkte aus einer bestimmten Region stammen, werden sie auch in anderen aragonesischen Regionen verkauft, insbesondere in der Hauptstadt Zaragoza.



Die berühmte Russische Torte aus Huesca.



Typische Marzipankastanien aus Huesca.



Alte Konditorei in Jaca.



Eigelb-Ringe.





# / UNSERE MICHELIN-STERNE

UNSERE MICHELIN-STERNE DIE BERÜHMTE LISTE HAT IHREN ERSEHTEN STERN EINIGEN VERTRETERN DER SOGENANTEN ARAGONESISCHEN AUTOREN-KÜCHE VERGEBEN, DIE DEN CHARAKTER DER REGIONALEN PRODUKTE DURCH HOHE KOCHKUNST ZU INTERPRÄTIEREN VERSTEHEN.



## DAS RESTAURANT "LAS TORRES DE HUESCA"

Sein Wahlspruch lautet: "Wo die Küche zur Kunst wird". Küchenchef ist der Koch David Fernández, der intelligente und moderne Kochkunst und Liebe zum neuen Design mit der traditionellen Küche seines Landes verbindet, welche die Restaurants von Huesca im Allgemeinen auszeichnet. In der Aktualität greift er auf traditionelle Gerichte zurück, die er in neuer Aufmachung serviert.



## DIE TABERNE "LILLAS PASTIA" IN HUESCA

Hier fällt es nicht schwer, sich den Genüssen der Sinne hinzugeben. Carmelo Bosque bietet eine moderne Küche, bei der er die Kenntnisse seiner tiefsten Wurzeln und die Primärprodukte seiner Umgebung anwendet. Er ist auf die Anwendung des schwarzen Trüffels spezialisiert. Mit Forschergeist und Einfallsreichtum verwandelt er jedes Gericht in ein Kunstwerk.



## DAS GASTHAUS "EL BATÁN" IN TRAMACASTILLA DE TERUEL

María José Meda hat den ersten Michelin-Stern der Provinz Teruel erhalten. Er bietet eine sehr persönliche Küche, immer mit tiefem Respekt vor den Primärprodukten seiner Umgebung, aber ohne seiner Phantasie Grenzen zu setzen, und unter Anwendung neuer Methoden, mit denen er exclusive und originelle Rezepte zubereitet.



## DAS RESTAURANT "BAL D'ONSERA" IN ZARAGOZA

Die Köchin Carmen Arregui aus der baskischen Provinz Guipuzkoa und der Aragonese Josechu Corella bilden ein kreatives Tandem, das es schafft, aus jedem Gericht ein sinnliches Kunstwerk für den Gourmet zu bereiten. Gleichzeitig schätzen sie die Qualität der regionalen Produkte und deren sorgfältige Zubereitung. Der Speisesaal, in dem der Zubereitungsvorgang teilweise miterlebt werden kann, ist minimalistisch, modern und raffiniert eingerichtet, denn die Qualität der Küche macht überflüssige Dekoration unnötig.



## DAS RESTAURANT "LA PRENSA" IN ZARAGOZA

Marisa Barberán bietet eine zeitgemäße Küche, bei der sie Einfallsreichtum und einen erlesenen Geschmack beweist. Tag für Tag erreicht sie eine perfekte Verbindung zwischen diversen Geschmacksrichtungen, Aromen, Farben und Beschaffenheiten, wofür sie die besten Produkte verwendet. In einer Zeit, in der die Haute Cuisine eine frenetische Entwicklung erlebt, versteht es Marisa, ihren Platz unter den avantgardistischen Tendenzen einzunehmen.

ARAGÓN IST EINE REGION, IN DER MAN DEFINITIV GUT ZU ESSEN UND SICH GLEICHZEITIG ZU AMÜSIEREN VERSTEHT. HIER EINIGE TIPPS UND EINEN GUTEN RAT: PROBIEREN SIE ALLES!

## / UND NUN: GUTEN APPETIT!



### **BORRETSCH-STÄNGEL MIT REIS UND VENUSMUSCHELN**

---

Zutaten für 4 Personen

160 g Reis  
400 g Borretsch  
16 Venusmuscheln  
2 Knoblauchzehen  
1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie  
1 dl. Öl  
2 dl. Fischbrühe  
1 Esslöffel Mehl und etwas Salz

---

#### **Zubereitung**

Geben Sie etwas Öl in eine Pfanne und dünsten Sie den fein gehackten Knoblauch und die Petersilie an. Geben sie etwas Mehl dazu und danach den Fischsud. Geben Sie den in kurze Stücke geschnittenen Borretsch und den Reis hinein. Nach etwa 10 Minuten köcheln geben sie eine Prise Salz und die Muscheln dazu. Sobald sich die Muscheln geöffnet haben, schmecken Sie ab überprüfen, ob der Reis fertig ist.



### **STOCKFISCH AL AJOARRIERO**

---

Zutaten für 4 Personen

1 kg entsalzter Stockfisch  
4 große Kartoffeln  
8 Knoblauchzehen  
3 Eigelb  
1 Zwiebel  
Öl und Salz

---

#### **Zubereitung**

Das möglichst dicke, saftige Stück Stockfisch wird im Ofen auf mittlerer Hitze gebraten. Sobald es weich ist, nehmen Sie es heraus und zerteilen es ohne Haut und Gräten in lange, dünne Streifen und legen diese in kaltes Wasser. Wenn der Fisch zerteilt ist, waschen Sie ihn und lassen ihn gut abtropfen.

Erhitzen Sie in einem Tontopf Olivenöl und geben sie die gehackten Knoblauchzehen und die Zwiebel hinein. Bevor sie braun werden, geben sie die Tomaten und den zerteilten Kabeljau dazu und dünsten ihn langsam an. Schliesslich geben Sie das Eigelb hinein und verühren es mit den anderen Zutaten.

Nebenher schneiden Sie gekochte (oder rohe) Kartoffeln in Stücke, braten sie an und geben sie in die Stockfischzubereitung.



## LAMMFLEISCH MIT BRATKARTOFFELN

---

### Zutaten für 4 Personen

1,5 kg junges Lammfleisch  
2 kg Kartoffeln  
6 Knoblauchzehen  
2 Lorbeerblätter  
10 dl Olivenöl  
½ l Wasser und Salz

---

### Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und in runde Scheiben geschnitten. In eine Backofenform geben Sie etwas Öl, den in Scheibchen geschnittenen Knoblauch, die Lorbeerblätter, das Wasser und etwas Salz. Darauf legen Sie die Kartoffelscheiben und darüber das vorher gesalzene und eingeölte Lammfleisch.

Stellen sie die Form in den Backofen und lassen Sie das ganze etwa ein einhalb Stunden auf mittlerer Hitze garen. Wenn das Fleisch auf der oberen Seite bräunlich ist, dann drehen Sie es um, damit es auf beiden Seiten anbräunt.



## HÜHNCHEN A LA CHILINDRÓN

---

### Zutaten für 4 Personen

1 Huhn  
3 Zwiebeln  
4 rote Paprika  
2 Lorbeerblätter  
6 Knoblauchzehen  
1 kg frische Tomaten  
200 g Serrano-Schinken Teruel

---

### Zubereitung

Das Hühnchen wird in mehrere Stücke geteilt und in einer Pfanne angebraten. Wenn diese angebräunt sind, legen Sie sie in einen Topf. Mit dem in der Pfanne zurückgebliebenen Fett braten Sie den Knoblauch, die Zwiebel, den Paprika und den in Stücke geschnittenen Schinken an. Anschliessend geben Sie die Masse in den Topf zum Huhn.

Dann legen Sie die Tomaten kurz in kochendes Wasser und drehen sie durch die Passiermühle. Geben Sie das Tomatenpüree mit dem Lorbeer zum Hühnchen, dann Salz dazu und lassen Sie es köcheln, bis das Hühnerfleisch gar ist.



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



ARAGÓN HAT GESCHMACK  
EINZIGARTIGE PRODUKTE  
PRODUKTE MIT HERKUNFTSBEZEICHNUNG  
DAS GÜTESIEGEL C'ALIAL  
BACK- UND SÜSSWAREN  
UND NUN: GUTEN APPETIT!