

6. Cuina Oberta Gourmet-Event

VALENCIA



STÄDTE-GOURMETTRIP



Foto: Frank J. Gindler

Gourmets waren schon im Juni hier. Denn vom 1. bis 10. Juni öffneten sich im Rahmen der 6. Cuina Oberta die Türen von über 80 Gourmetrestaurants in der Stadt – auch für den kleinen Geldbeutel. Die Inhaber und Küchenchefs, wie auch Bernd Köller mit seinem Gourmetrestaurant Riff in der Conde Altea 18, offerierten in dieser Woche ein Drei- bis Fünf-Gänge-Menü für 20 Euro zum Lunch bzw. 30 Euro zum Dinner. Das ist etwa 50 Prozent billiger als sonst. Dafür gab es anstatt eines guten trockenen Cava à la Grand Juve Camps Brut (je 40 % Macabeo und Parellada, 20 % Xarel) einen wohlschmeckenden Mas Macia Brut Nature oder einen Juve Camps Vintage Brut. Und der Rotwein musste ja auch nicht gerade aus einer 300 Euro-Flasche à la Vina Sastre Pesos 2006 stammen.

Auf jeden Fall lockte das Event Kulturtouristen aus der ganzen Welt in die Restaurants, denn zur Kultur gehört auch gutes Essen. Das eine oder andere Vorspeisen-Häppchen, der Gruß aus der Küche (Amuse-Gueule), das Fachsimpeln mit den besten Sommeliers, ja, sogar kulinarische Exkursionen in das Reisanbau- und Naturschutzgebiet La Albufera am Rande der Stadt (siehe Seite 38) oder Führungen durch die lokalen Weingüter – all das ist/war in dem Gourmet-Paket enthalten. Der Zuspruch auf beiden Seiten enorm.

www.valenciacuinaoberta.com

Text: Frank J. Gindler

Bilder: Die Foodabbildungen wurden uns freundlicherweise von ICEX, span. Wirtschafts- und Handelsabteilung, Düsseldorf zur Verfügung gestellt.



Auf Seite 4 habe ich sehr ausführlich über La Movida Valencia, die Stadt der Bewegung, geschrieben. Falls Sie sich für einen Städte-Gourmet-Trip entscheiden, empfehle ich den November. Da ist es in der Stadt wesentlich ruhiger, es sind kaum Touristen unterwegs, sodass man genug Platz zum Schlemmen hat.