



## FASZINATION CALÇOTS



**W**arum die Menschen auf dem spanischen Festland und auf den Balearen so gerne verkohlte Zwiebeln vom Grill essen. Diese ganz besondere Zwiebel ist in der Frühlingszeit nicht nur in Katalonien heiß begehrt. Es handelt sich um eine Frühlingszwiebelsorte, die eine eher kleine und weiche Knolle hat und mit einer traditionellen Technik auf offenem Feuer geröstet wird.

Obwohl die Saison länger andauert, werden **calçots** besonders von Januar bis April gegessen. Gegrart werden sie auf einem Holzfeuer. Besonders typisch ist das **Calçot-Essen** in der Gegend um die Stadt **Valls**. Das ist natürlich kein Zufall - angebaut wird die beliebte Zwiebel in der Region **Tarragona**, die nah am Meer gelegen ist und mit mildem Winterklima die idealen Voraussetzungen zum Wachsen bietet. Aber auch andere Regionen sind für den Anbau geeignet. Wichtig ist nur, dass selten Frost auftritt.

**Calçots** aus **Valls** sind durch eine geschützte geografische Angabe gekennzeichnet, die nur bestimmten Produkten mit einer entsprechenden Herkunft zusteht.

Sobald die Zwiebeln am Feuer fertig gegart wurden, geht es um die richtige Esstechnik: Mit der einen Hand nimmt man die Knolle zwischen die Finger und drückt sie leicht oberhalb der Wurzeln. Gleichzeitig zieht man mit der anderen Hand am Stengel, sodass die Zwiebel sauber aus der verkohlten Hülle herauskommt. Jetzt ist unsere **calçot** fertig zum Verzehr! Es fehlt nur noch ein Dip in die

dazu gehörende Soße und ein gekonntes Armheben, um die lange Zwiebel in den Mund zu befördern.

Wer auf authentische gastronomische Erfahrungen steht, darf diese Tradition nicht verpassen. Wenn ihr sie einmal probiert habt, werdet ihr garantiert auch ein zweites Mal zu dieser einzigartigen Zwiebel greifen!

