



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

... IN SPANIEN



Was sind die besten saisonale Köstlichkeiten in Spanien?

Möchtet Ihr nachhaltiger reisen? Wir alle kennen die Co²-Kosten des Fliegens, aber der Urlaub hat noch einen weiteren Preis: den des Essens.

Zehn Prozent oder mehr der CO₂-Emissionen im Urlaub stammen aus dem, was Sie essen. Zum Glück gibt es eine einfache Möglichkeit, euren ökologischen Fußabdruck zu verringern und trotzdem eine tolle Reise zu genießen.

Wenn Ihr auf Reisen saisonal und regional esst, verringert das die Anzahl der Lebensmittel, die transportiert werden müssen. Und machen Kühltransporte oder klimatisierte Gewächshäuser überflüssig. Außerdem könnt Ihr so mit den Menschen und der Kultur vor Ort in Kontakt treten.



Wenn Ihr also Spanien auf eine umweltfreundlichere Weise bereisen möchtet, ist die Auswahl saisonaler Produkte auf lokalen Märkten oder in Restaurants ein guter Anfang.

Im Sommer darf in Nordspanien Gazpacho nicht fehlen - eine kalte Suppe aus Tomaten und anderem Sommergemüse. Im Frühling schmecken die **espárragos de Navarra**, weißer Spargel aus der Region Navarra an der Grenze zu Frankreich, köstlich in hausgemachter Mayonnaise.

Und natürlich Meeresfrüchte. Sie genießt man am besten mit dem lokalen Getränk, Apfelwein. Wenn Ihr den **Bogavante** (einheimischer Hummer) mit einem DOP-Apfelwein (**Denominación de Origen Protegida**) genießt - einem Apfelwein, der als lokal hergestellt klassifiziert ist -, unterstützt Ihr die lokale Wirtschaft doppelt.

In Spanien gibt es ein beliebtes Sprichwort, das besagt, dass in den Monaten mit einem „r“ die Meeresfrüchte am besten sind. Dann haben sie den besten Geschmack.



Das ONLINE Magazin für Spanien - Interessierte

„Anonymes“ • „Sicheres“ Surfen • „Schneller“ Seitenaufbau •
Alle Infos „Kostenlos“ • Kein „Werbetracking“

Alle Webseiten sind zu 100% „Responsiv“.