¡VIVA VALENCIA!

Spaniens drittgrößte Stadt
ist 2022 nicht nur World Design Capital,
sie schließt als Gastro-Metropole auch zu Barcelona
und Madrid auf – dank engagierter Köche
und privilegierter Lage zwischen Meer
und grünem Gartenland

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **MARKUS BASSLER**

FOTO: MONICA GUMM

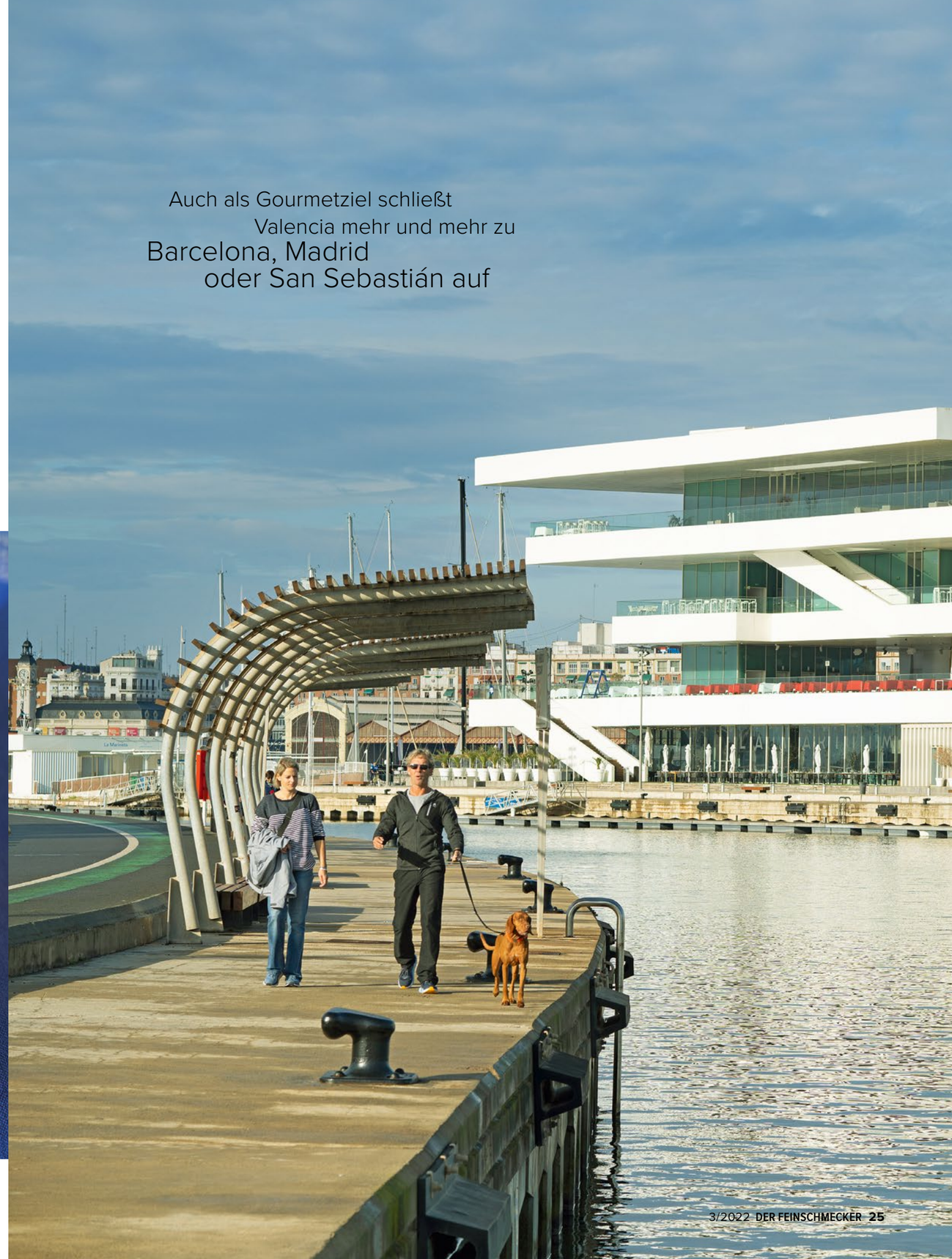
Valencias Fischmarkt als Quelle der Inspiration:

Rochenflügel mit grünen Oliven und Pistazien aus dem „Riff“

VOM SCHWARZWALD NACH VALENCIA – Bernd Knöller fühlt sich schon lange als Valenciano und liebt die Vielfalt der Produkte, die er in seinem Restaurant „Riff“ verwendet

BEEINDRUCKEND ist das Veles-e-vents-Gebäude direkt am Hafen (r.). im obersten Stock befindet sich das „La Sucursal“ (u. l.), in dem die Küche vom erst 23-jährigen Top-Talent Fran Espí geführt wird. Die Nähe zum Meer drückt sich nicht nur durch die Lage, sondern auch in den verwendeten Produkten aus: viel Fisch und Meeresfrüchte (u. r.)

Auch als Gourmetziel schließt Valencia mehr und mehr zu Barcelona, Madrid oder San Sebastián auf



SCHLICHT SPEKTAKULÄR: Gamba roja mit Bobbybohnen und Eigelb, dazu eine Brühe aus den Köpfen der Garnelen im Restaurant „Ricard Camarena“

RICARD CAMARENA (r.) feiert in der Küche seine Heimatregion. Das Restaurant befindet sich in einer alten Pumpenfabrik im Kulturzentrum „Bomba Gens“ (u.)

Ricard Camarena zelebriert ein Menü, das den kulinarischen Schätzen Valencias huldigt

Das Menü bei Ricard Camarena beginnt mit ein paar Häppchen im postindustriellen Ambiente der Bar – und mit einer Grundsatzerklärung. Kaum haben die Gäste auf den blauen Polstern Platz genommen und den ersten Schluck Cava getrunken, wird ihnen ein überdimensionales Einmachglas präsentiert: Sardellen in Salzlake. Sechs Jahre reifen sie zu hochkonzentrierter Aromatik. Eine Kostprobe wird zu ofenwarmem Brot als Amuse-Bouche gereicht. Der wahre Schatz aber steckt in der intensiv riechenden braunen Sauce, die im Reifeprozess entstand – man nennt sie in Valencia Salumera. „Sie ist mein Salz“, erklärt Camarena. Kein Körnchen des üblichen Würzmittels verwende er in der Küche, sondern ausschließlich die Sauce, die dem Garum der alten Römer ähnelt. „Für mich das Umami des Meeres“, so der Chef.

Wie kein anderer Koch der Stadt feiert Camarena seine Heimatregion: „Alle Zivilisationen haben hier ihre Spuren hinterlassen“, sagt er, „Griechen, Römer und Araber. Unsere Küche spiegelt all diese Einflüsse wider.“ Sein Restaurant liegt im Kulturzentrum „Bombas Gens“, einer ehemaligen Pumpenfabrik im Art-déco-Stil der 1930er-Jahre. Im großzügigen Speisesaal werden die freigelegten Backsteine an den Wänden durch warmes Walnussholz, weiß gedeckte Tische und die offene Showküche konterkariert. Hier zelebriert der 47-Jährige ein Menü, das den kulinarischen Schätzen der drittgrößten

UNGEWÖHNLICH für ein Restaurant dieser Klasse ist der Auftakt des Menüs im „El-Poblet“. Küchenchef Luis Valls (l.) serviert hausgemachte Würste als Hommage an seine Heimat. Auch seine Paella-Küche mit Lamm und spät reifen Oliven (u.), erinnert an die Region. Der Gastraum (r.) ist elegant, ohne einengende Gourmettempel-Atmosphäre

spanischen Stadt huldigt: Sie ist von artenreichem Meer und fruchtbarem Grün umgeben. Gemüse und Fisch triumphieren in Camarenas Küche, man bemerkt kaum, dass Fleisch fehlt angesichts des Feuerwerks an Aromen und Produkten, das er zündet.

KOCHKUNST UND KULTUR

Ein schwarz-weißer Hingucker ist die berühmte Gamba roja aus San Pola südlich von Valencia, nur ganz knapp angegart und unter einem pechschwarzen Deckmantel serviert: ein cremiges Gel-Blatt aus Kaviar von Lachs und Stör, umspielt von weißer Kokosnusssauce. Wie sich die süßlichen, jodigen und nussigen Aromen gegenseitig potenzieren, das ist große Kochkunst. Eine Hommage ans Produkt auch die nur kurz in Schafbutter confierten Tomaten aus dem eigenen Garten, die noch den Geschmack der frischen Frucht bewahren und mit sahniger Schafmilchsauce und frischen Kräutern wie eine sehr raffinierte Version von Tomate-Mozzarella schmecken.

Camarena steht, gemeinsam mit Spaniens Superstar Quique Dacosta, für den gastronomischen Aufschwung Valencias, das 2022 auch als World Design Capital im Fokus steht. Die stimmungsvolle Altstadt, die Straßenzüge des Eixample-Viertels mit prächtigen Bauten des Modernismo, des spanischen Jugendstils und die ultramoderne Architektur von Santiago Calatrava, dem aus Valencia stammenden Architektur-Weltstar, locken viele Touristen an. Doch auch als Gourmetziel schließt die 800 000-Einwohner-Metropole mehr und mehr zu Barcelona, Madrid oder San Sebastián auf. Camarena und Dacosta prägen seit rund zehn Jahren die Szene, beide fungieren mit ihren gefeierten Häusern quasi als Kaderschmieden, die viele talentierte Jungköche durchlaufen,

Die Araber brachten
einst Reis mit in die Lagunenstadt –
nicht zufällig stammt
die Paella aus Valencia

FOTO: MONICA GUMM

VON DEN TORRES DE SERRANOS, dem Stadttor aus dem 14. Jahrhundert, fällt der Blick auf die historische Altstadt. Das Bauwerk gehört zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten

EIN TRAUM ging für Begoña Rodrigo (l.) in Erfüllung, als sie 2020 das „La Salita“ in einem alten Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert eröffnete. In dem stilvollen Restaurant (u. l.) mit offener Küche kocht sie elegant und mit einem Fokus auf Gemüse und Zutaten aus ihrer Heimat Valencia: etwa eine Neuinterpretation des regionalen Gemüseintopfes (u. r.)

um sich anschließend einen eigenen Namen zu machen. Sie alle profitieren von der Fülle bester Produkte, die das Umland liefert. Nicht nur Fisch und Meeresfrüchte kommen jeden Tag über die Auktionshalle am Hafen direkt in die Küchen der Stadt, auch Gemüse, Kräuter und Obst landen dort erntefrisch. Denn die Region ist berühmt als La huerta, das fruchtbare Land, das Valencia als Obst- und Gemüsegarten umgibt. Von hier aus wird nicht nur ganz Spanien mit Zitrusfrüchten versorgt, die besten Köche der Stadt arbeiten auch eng mit engagierten Gärtnern zusammen, die speziell für sie anbauen – oder sie kultivieren wie Camarena ihren eigenen Garten.

DIE WIEGE DER PAELLA

Ein weiterer Standortvorteil ist die Süßwasserlagune Albufera südlich der Stadt. In diesem Naturschutzgebiet, wo viele Wasservögel brüten, wird seit dem 15. Jahrhundert Reis angebaut, die Araber brachten ihn einst mit – nicht zufällig stammt die berühmte Paella aus Valencia. Auch Luis Valls, der als Statthalter des vielbeschäftigten Quique Dacosta die Küche in dessen hochausgezeichnetem Restaurant „El Poblet“ führt, schwört auf Reis: „Er spielt in der traditionellen Küche der Region eine wesentliche Rolle, das wollen wir aufgreifen.“ Valls nutzt Reismehl, um Saucen zu binden, aber auch in seinen Degustationsmenüs zollt er dem emblematischen Produkt Tribut. Er serviert ihn im Hauptgang, inspiriert von der Paella-Küche, mit Lamm einer alten Rasse und besonders spät reifenden schwarzen Oliven, die er mit Mandeln füllt. Oder er reicht zu einem Milchreis-Dessert ein Zitrusgelee, confierte Orangen und Milchhaut-Chip.

„El Poblet“ liegt im eleganten Eixample-Viertel. Man fühlt sich ein wenig wie zu Besuch in einem noblen Haus, wenn man die Treppe in den ersten Stock hochsteigt, wo mehrere, sehr privat wirkende Gasträume liegen. Die Tische sind weiß gedeckt, aber witzige Designdetails wie roséfarbene Plastiklampen brechen den distinguierten Rahmen – und wenn man die Stuckwände berührt, stellt man fest, dass sie aus Neopren nachempfunden sind. Zum Bruch mit klassischer Gourmettempel-Atmosphäre passt auch der Auftakt zum Menü: Luis Valls, der seine Küche als Hommage an das Territorio versteht, tritt mit einem Tablett voller hausgemachter Würste an den Tisch. Der ungewohnt rustikale Einstieg ins Degustationsmenü – das Fleisch stammt von Pferd, Wildschwein und Ente – ist ein Genuss, am besten schmeckt die intensive valencianische Sobrasada, die so cremig ist, dass man sie aufs Brot streichen kann.

IM TRENDVIERTEL RUZAFA steht das Haus, in dem Begoña Rodrigo (linke Seite) ihren Traum vom eigenen Restaurant verwirklichte

HEIMAT- UND HOCHKÜCHE

Sowohl Dacosta als auch Camarena führen weitere Restaurantkonzepte in der Stadt. Einen Besuch lohnt Dacostas „Llisa Negra“, wo er über Holzkohle und offenem Feuer typisch valencianische Heimatküche zubereiten lässt, vom frischen Fisch bis zur Paella. Camarena wiederum ist als bekennender Lokalpatriot in Valencias beliebtesten Markthallen „Mercado Central“ und „Mercado de Colón“ vertreten. In dessen eindrucksvollem Jugendstil-Gebäude, das heute fast ausschließlich junge Gastronomie-Konzepte beherbergt, serviert seine beste Zweitadresse, das „Habitual“, lustvolle Gemüseküche. Zum Beispiel den Salat von gerösteten Pimientos, der mit Croûtons, Oliven, Portobello-Pilzen und Parmesan neben der Frische auch jede Menge Umami mitbringt, oder Buñuelos, Stockfischbällchen in federleichtem Tempurateig mit cremiger Miso-Emulsion.

„In den letzten zehn Jahren ist hier unglaublich viel passiert“, sagt auch Bernd Knöller, der aus dem Schwarzwald stammt, sich aber nach 30 Jahren als Valenciano fühlt. Auch für den Patron des Restaurants „Riff“ ist La huerta „eine einzige Schatzkammer“. Er nutzt sie seit vielen Jahren für den eigenen Garten und empfiehlt sie

auch für einen Ausflug: „Man radelt entlang des Kanalsystems, das die ganze Region durchzieht und schon von den Römern angelegt wurde.“ Knöller ist ebenfalls ein großer Fan der Fischer von Valencia, mehrmals pro Woche steht er selbst in der Auktionshalle am Hafen und ersteigert von Gambas und Calamari bis zu Gelbschwanzmakrele und Rotbarbe alles, was er kriegen kann.

DIE NÄCHSTE GENERATION

Den ultrafrischen Fisch nimmt er im Restaurant sofort aus und lässt ihn bis zu vier, fünf Tage reifen, damit sich das volle Geschmacksbild ausprägt: Sein Rochenflügel mit grünen Oliven und Pistazien ist beste Fischküche, eine ordentliche Prise Kümmel in der Sauce bringt den besonderen Kick. Wenn Knöller selbst essen geht, dann reizen ihn vor allem die jungen Talente der Stadt. Zu seinen Lieblingsadressen zählen derzeit das „Yarza“ im Viertel Cánovas, „Gallina Negra“ in der Altstadt und „Dos Estancias“ im trendigen Ruzafa-Viertel, wo der langjährige Souschef von Camarena mit seiner Lebensgefährtin kocht.

Die Energie der Stadt fördert junge Talente. Erst 23 Jahre alt ist Fran Espí, der seit Herbst die Küche des „La Sucursal“ im obersten Stock des ultramodernen Veles-e-vents-Gebäudes am Hafen führt. Der symbolträchtige Bau, eigens für den America’s Cup errichtet, steht für die Orientierung Valencias zum Meer hin. Aus dem Restaurant hat man einen Rundumblick über den Hafen und die Stadtstrände. Passend dazu zelebriert Espí, der trotz seiner jungen Jahre schon einige der kreativsten Adressen des Landes („Disfrutar“ in Barcelona und Paco Morales‘ „Noor“ in Córdoba) zu seiner Vita zählt, die Früchte des Meeres: Gambas baden in andalusischer Gazpachuelo-Sauce auf Basis von weißem Knoblauch mit Mandelstaub, bildschön angerichtet ist butterzarter Calamar im kühlen Escabeche-Sud mit Roter Bete und Cumin.

STARKE FRAUEN, GROSSE KÜCHE

Auch im „Alma del Temple“, dem Restaurant des Boutiquehotels „Caro“ im Herzen der Altstadt, steht hinter jahrhundertealten Mauern begabter Nachwuchs am Herd. Sara Olmedo weiß, was sie will: „Ich liebe unsere Tradition und paare sie mit neuen Küchentechniken.“ Zum Beispiel den Suquet de peix, den an der Küste beliebten Fischeintopf. Die 30-Jährige bereitet die Rotbarbe nicht im Topf zu, sondern a la plancha (auf dem Grill). Der Fischsud, für den sie auch Nüsse, Mandeln, getrocknete Früchte und Aïoli verwendet, wird am Tisch angegossen. Sympathischer Zug: Wer keine Lust auf ein großes Menü hat, nimmt ein paar Vorspeisen im Tapas-Stil – hier lässt man dem Gast die Wahl.

Wer keine Lust auf ein großes Menü hat, nimmt Vorspeisen im Tapas-Stil – hier lässt man dem Gast die Wahl

Zu Olmedos Vorbildern zählt Begoña Rodrigo, die mit ihrem „La Salita“ in der gastronomischen Spitze Valencias heute da ist, wo sie immer hin wollte. Und das durchaus auch im räumlichen Sinne. Das imposante Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert im Ruzafa-Viertel lag jahrelang auf ihrem Weg zur Arbeit, und jeden Morgen sagte sie sich: „Eines Tages werde ich mit meinem Restaurant hier einziehen.“ Im Sommer 2020 erfüllte sich ihr Traum, sie ließ die historischen Kachelböden restaurieren, richtete ihre offene Küche im Erdgeschoss ein und drei stilvolle Salons im ersten Stock; im sonnenverwöhnten Valencia kann sie schon im Frühjahr im großen Innenhof servieren.

Rodrigo, die nach einem Ingenieursstudium mit Anfang Zwanzig in Amsterdam über einen Aushilfsjob die Küche für sich entdeckte, entwickelte seither einen sehr persönlichen Stil, leicht, elegant und mit klarem Fokus auf den Produkten ihrer Heimatstadt, allen voran dem Gemüse. Ihre Menestra verde ist eine feingliedrig gearbeitete Interpretation des typischen Gemüseeintopfs der Region, der bei ihr zu einer Art Salat aus Fenchel, Artischocke, Blumenkohl und Brokkoli wird. Das in feine Streifen geschnittene Gemüse blanchiert sie sekundenkurz, so dass es noch Biss hat, richtet es mit einer jodigzitrischen Sauce an und garniert es mit Strandgewächsen sowie marinierten Jakobs-, Herz -und Entenmuscheln. Ein aufwendig gearbeitetes Pinzettenkunstwerk, das Meer und Garten zusammenbringt.

Selbst der oft etwas penetrante Sellerie gewinnt unter Rodrigos Händen an Eleganz: Sie serviert ihn als eine Art Tarte Tatin ohne Teig, dafür flankiert von roh gehobelten Steinpilzen, umspielt vom Schmelz einer Foie-gras-Sauce. Eine köstliche Paarung, aber die Chefin ist noch nicht zufrieden damit. Sie tüftelt an einer Version, in der die Gänseleber durch Kastanie ersetzt werden soll: „Mein Traum ist es, ein reines Gemüsemenü zu servieren, ohne dass geschmacklich oder vom Nährwert etwas fehlt. Das wäre die perfekte Hommage an La huerta.“

JAHRHUNDERTEALTE MAUERSTÜCKE sind Teil des Restaurants „Alma del Temple“ (l.) im Boutiquehotel Caro im Herzen von Valencias Altstadt

Land & Meer

EXTRA TIPPS

Valencia bietet schier grenzenlose Möglichkeiten und echte Entdeckungen für Gourmets und alle, die gutes Essen lieben

Mercado Central

Für Ricard Camarena ist der imposante Jugenstilbau „die beste Martkhalle Spaniens“ – wer wollte ihm widersprechen? Die Qualität des Angebots ist mehr als beeindruckend, hier findet man alles, was das Meer, die fruchtbare Gartenlandschaft und die Albufeira-Lagune hervorbringen. Dem Thema Fisch und Meeresfrüchte ist eine eigene Halle gewidmet. Beste kulinarische Mitbringsel: Iberischer Schinken, Käse und eingelegte Sardinen. Zur Stärkung kehrt man in Ricard Camarenas „Central Bar“ ein und bestellt tagesfrische valencianische Austern oder Bocadillo. www.mercadocentralvalencia.es

Panaderia Horno San Bartolomé

Seinem Brot begegnet man in den besten Restaurants der Stadt, doch die Sauerteigbrote von Meisterbäcker Jesús Machí kann man mittlerweile auch an vier Standorten kaufen. Das Geheimnis seines Erfolgs? Traditionelles Handwerk und lange Teigführung. Auch das Gebäck, vom buttrigen Schokoladen-Croissant bis zu Orangen-Madeleines, ist hervorragend. www.hornosanbartolome.es

Sucar

„Das Geheimnis einer guten Paella sind beste Zutaten – und exakt 18 Minuten Garzeit für den Reis“, sagt Vicente Patiño. Die einfachen Strandlokale der Küste standen Pate für Dekor und Konzept, doch die Qualität, in der der Küchenchef die traditionellen Gerichte seiner Heimat präsentiert, zeigt, dass hier ein Könner am Werk ist. www.sucarvlc.es

Cooperativa Viver

Das Lieblings-Olivenöl der valencianischen Spitzenköche heißt „Lágrima“ und wird aus der Sorte Serrana del Palancia gepresst. Wer die Olivenhaine kennenlernen möchte, fährt eine knappe Stunde Richtung Norden ins Dorf Viver und lernt dort bei einem Picknick im Olivenhain alles über Anbau und Produktion und kann ein geführtes Tasting mitmachen. www.cooperativaviver.es

Retrogusto Coffeemates

Wenn Bernd Knöller vom „Riff“ im Mercado Central einkauft, führt ihn sein erster Weg immer zu Martina Requena und Paula Esquembre, die an ihrem kleinen Kaffeestand nicht nur den besten Cortado zubereiten, sondern auch Spezialitätenkaffees aus aller Welt verkaufen. www.retrogustocoffeemates.com

La Sastreria

Eine noch neue Adresse im Hafenviertel El Cabanyal, aber schon für ihr Interior Design ausgezeichnet: Eine ehemalige Schneiderei wurde in ein trendiges Lokal verwandelt, in dem Inhaber Sergio Giraldos den Fokus auf frischestes Seafood setzt (die Fischauktionshalle ist gleich nebenan). Unbedingt probieren: Kroketten von Roten Gambas und King Crab mit Ingwer-Koriander-Dressing. www.lasastreriavalencia.com

ADRESSEN, KARTEN UND BEWERTUNGEN ZUM HERAUSNEHMEN AUF SEITE 130