



Willkommen an der Costa de Barcelona-Maresme

Willkommen an der Costa de Barcelona – Maresme. Unser Landkreis bietet Urlaubern das ganze Jahr ein ausgezeichnetes Klima und ein breitgefächertes Programm an Freizeitaktivitäten. Schöne Mittelmeerstrände, Volksfeste, Naturparks, Wasserparks für die Kleinen, Sportanlagen, kulturelle Veranstaltungen und ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot erwarten Sie.

Die Maresme-Region ist einer der Gärten von Katalonien. Hier gedeihen das ganze Jahr über zahlreiche Gemüse- und Obstsorten. Ein Zeichen für den Stellenwert und die Vielfalt der kulinarischen Erzeugnisse sind die über 50 Gastronomietage, die im Laufe des Jahres in der Region stattfinden. Zu den Produkten, die hier angebaut werden, gehören die süßen Erbsen Floreta und Garrofal aus der Gegend um Sant Andreu de Llavaneres, Caldes d'Estrac und Mataró, die Erdbeeren aus Vallalta und die Kirschen aus Roca d'Arenys de Munt (im Frühling), die rosa Maresme-Tomaten (im Sommer), die weißen Bohnen (Fesols del ganxet) aus Malgrat de Mar und Palafoxs und die Pilze aus dem Baix Maresme (im Herbst). Nicht unerwähnt bleiben dürfen dabei natürlich die exquisiten Meeresfrüchte der Region: Tintenfisch, Garnelen, Kaisergranat und Muscheln aus Arenys de Mar.

Zu den typischen Gerichten gehören Fisch- und Fleisचेintöpfe mit frischem Gemüse aus der Region. Idealer Begleiter dazu ist der Wein der Herkunftsbezeichnung DO Alella, die besonders für ihre guten Weißweine bekannt ist.

Die Trauben der DO Alella wachsen zwischen Meer und Bergen und ergeben Weine mit „urbaner“ Note. Die typische Rebsorte dieser DO ist die Weißweintraube Pansa Blanca, die anderswo auch als Xarel-lo bekannt ist. In der Region werden überwiegend Weißweine aus einer Kombination mehrerer Rebsorten erzeugt. Wer mehr über den Weinbau und die Weine der Maresme-Region erfahren möchte, kann eine der Weinkellereien der Gegend besichtigen. Im September findet das Weinlesefest statt, und im November dann die Gastronomietage rund um die Traube. Zu diesen Anlässen finden Veranstaltungen in verschiedenen Ortschaften des Maresme-Kreises statt.

Weitere Einzelheiten finden **Sie im Maresme-Führer zum Herunterladen auf Ihr Handy:**

- > SMS mit Text Maresme an 5195 (0,15 Euro + MwSt.)
- > URL an Handy <http://mobi.baturamobile.com/maresme>
- > Bluetooth rund um den Sitz des Tourismusverbands
- > Von PC auf Handy: Einzelheiten dazu finden Sie auf der Website des Verbands www.costadebarcelonamaresme.cat

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserer Heimat und hoffen, dass dies nicht Ihr letzter Besuch im schönen Maresme gewesen sein wird.



Foto: Publinter



Gastronomietage im Maresme

FEBRUAR

- Aschermittwochsuppe in Arenys de Mar
- Küche des Vall d'Aran in Cabrils

MÄRZ

- Gastronomietage im Frühling Erbsenfest La Pesolada in Caldes d'Estrac
- Gastronomietage Plat de Mataró: Erbsen mit Tintenfisch und Kartoffeln in Mataró
- Gastronomietage rund um die Maresme-Erbse in Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres und Vilassar de Mar
- Stockfisch-Woche in Pineda de Mar

APRIL

- Gastronomietage im Frühling Erbsenfest La Pesolada in Caldes d'Estrac
- Gastronomietage Plat de Mataró: Erbsen mit Tintenfisch und Kartoffeln in Mataró
- Gastronomietage rund um die Maresme-Erbse in Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres und Vilassar de Mar
- Erbsenfest in Sant Andreu de Llavaneres
- Gastronomietage rund um die Erdbeere aus Vallalta im Maresme in Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta und Sant Pol de Mar

MAI

- Gastronomietage rund um die Erdbeere aus Vallalta im Maresme in Arenys de Munt, Canet de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Iscle de Vallalta und Sant Pol de Mar
- Tag der Erdbeere in Arenys de Munt, Sant Pol de Mar, Sant Cebrià de Vallalta
- Volksfest mit Markt- und Essensständen in Masnou
- Kulinarische Spezialitäten in Santa Susanna

JUNI

- Kulinarische Tage rund um die Roca-Kirsche in Arenys de Munt
- Kirschfest in Arenys de Munt
- Gastronomietage des Renaissancefestes in Calella
- Frühlingsküche in Pineda de Mar

JULI

- Probiertage im Sommer in Vilassar de Mar
- Kulinarische Tage rund um die Roca-Kirsche in Arenys de Munt
- Gastronomietage im Maresme rund um die Tomate in Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar und Argentona

i

Consorci de Promoció Turística Costa del Maresme

93 741 11 61
[www.costadebarcelona
maresme.cat](http://www.costadebarcelona
maresme.cat)

Arenys de Mar

93 792 26 01
www.arenysdemar.cat

Caldes d'Estrac

93 791 05 88
www.caldetes.cat

Calella

93 769 05 59
www.calellabarcelona.com

Canet de Mar

93 794 08 98
93 794 39 40
www.canetdemar.cat

Malgrat de Mar

93 765 38 89
93 765 56 80
www.turismemalgrat.com

El Masnou

93 540 62 00
www.elmasnou.cat

Mataró

93 758 26 98
www.mataro.cat

Pineda de Mar

93 762 50 38
www.pinedademar.org

Sant Pol de Mar

93 760 45 47
www.santpol.cat

Santa Susanna

93 767 90 08
[www.stasusanna-
online.com](http://www.stasusanna-
online.com)

Teià

93 540 93 50
www.teia.net



AUGUST

- Gastronomieschau mit Jahrmarkt in Cabrils
- Gastronomietage im Maresme rund um die Tomate in Premià de Mar, Caldes d'Estrac, Premià de Dalt, Mataró, Cabrils, Sant Andreu de Llavaneres, Arenys de Mar und Argentona

SEPTEMBER

- Weinlesefest in Alella und Cabrera de Meer
- OKTOBERFEST in Calella
- Kulinarische Tage rund um die Iberer in Premià de Dalt

OKTOBER

- Gastronomietage rund um den Tintenfisch in Arenys de Mar, Arenys de Munt, Caldes d'Estrac, Canet de Mar und Sant Vicenç de Montalt
- Gastronomietage rund um die Maresme-Pilze in Arenys de Munt, Vilassar de Dalt und Sant Vicenç de Montalt
- Pilzfest in Cabrils, Premià de Dalt, Sant Iscle de Vallalta, Teià, Vilassar de Dalt
- OKTOBERFEST in Calella
- Pilzfest in Vilassar de Dalt
- Gastronomieschau auf dem Markt am Meer in Premià de Mar

NOVEMBER

- Gastronomietage rund um die Maresme-Pilze in Arenys de Munt, Cabrils, Sant Vicenç de Montalt, Sant Iscle de Vallalta, Premià de Mar, Palafolls und Mataró
- Gastronomietage rund um den Pilz in Mataró
- Pilzausstellung mit Probierständen in Premià de Dalt
- Gastronomietage rund um die Traube und den Wein mit Herkunftssiegel DO Alella: Alella, El Masnou, Montgat, Premià de Dalt, Premià de Mar, Teià, Tiana, Vilanova del Vallès und Vallromanes



Sant Pau



Hispania

Restaurants mit Michelin- Sternen

Sant Pau

*Carrer Nou, 10
Sant Pol de Mar
Tel. 93 760 06 62*

*

Hispania

*Carretera Real, 54
Arenys de Mar
Tel. 93 791 04 57*





Jornades gastronòmiques al Maresme

- Gastronomietage rund um die weiße Bohne (Fesol del Ganxet) in Malgrat de Mar
- La Mongetada, Gastronomietage rund um die weiße Bohne (Mongeta del Ganxet) in Caldes d'Estrac
- Kochschule für die Zubereitung von gefüllten Äpfeln (Relleno) in Arenys de Munt
- Kulinarische Schau rund um die gefüllten Äpfel in Arenys de Munt
- Vorstellung des neuen Weins in Argentona
- Ausstellung lokaler Erzeugnisse in Sant Andreu de Llanvaneres
- Kulinarischer Herbst in Pineda de Mar

DEZEMBER

- Gastronomietage rund um die Maresme-Pilze in Palafròls, Premià de Mar
- Gastronomietage rund um die weiße Bohne (Fesol del Ganxet) in Malgrat de Mar



Volksfeste mit Gemeinschaftsessen

JANUAR

- Eintopfessen in Sant Vicenç de Montalt

FEBRUAR

- Sardinenessen in Premià de Dalt
- Bratwurstessen in Arenys de Mar
- Tortilla-Spezialitäten in Santa Susanna
- Eintopfessen in Pineda de Mar

MÄRZ

- Calçot-Essen in Pineda de Mar
- Calçot-Essen in Premià de Dalt

APRIL

- Artischocken-Spezialitäten in Pineda de Mar
- Reiseintopf-Wettbewerb in Arenys de Munt
- Krapfenessen in Calella
- Bohnenessen (auf Palmsonntagsmarkt) in Tordera
- Riesenreispfanne für alle (beim Patronatsfest) in Vilassar de Mar

MAI

- Riesenreispfanne für alle in Sant Cebrià de Vallalta
- Riesenreispfanne für alle in Premià de Dalt
- Erdbeerfest in Sant Pol de Mar
- Tortilla-Wettbewerb in Cabrils
- Riesenreispfanne für alle in Cabrils
- Aliloli-Wettbewerb mit Bratwurstessen in Calella





- Bohnenessen in Pineda de Mar
- Muschelessen in Pineda de Mar
- Erdbeerkuchen-Wettbewerb in Sant Pol de Mar
- Riesenreispfanne für alle in Tordera

JUNI

- Gemeinschaftsabendessen (Rebombori-Fest) in Premià de Mar
- Ausstellung hausgemachter Cocas (süße oder salzige Pasteten) in Pineda de Mar
- Essensstände auf dem Patronatsfest in Masnou
- Reisfest in Alella
- Paella-Wettbewerb und gemeinsames Reissen in Masnou
- TAST Rund um Essen und Wein in Tiana

JULI

- Muschelessen in Canet de Mar
- Kulinarische Spezialitäten aus aller Welt (Patronatsfest) in Premià de Mar
- Bratwurstessen (beim Patronatsfest) in Vilassar de Mar
- Paella-Essen (beim Patronatsfest) in Vilassar de Mar
- Sardinenessen (beim Patronatsfest) in Vilassar de Mar

AUGUST

- Sardinenessen auf der Meerenacht in Calella
- Bratwurstessen in Pineda de Mar
- Sardinenessen (beim Patronatsfest) in Pineda de Mar
- Brot mit Tomate und Probierstände auf dem Patronatsfest in Vilassar de Dalt

SEPTEMBER

- Schneckenkochwettbewerb in Canet de Mar
- Reispfannen-Kochwettbewerb und Riesenpaella in Calella
- Sardinenessen in Sant Pol de Mar

NOVEMBER

- Kochkurs und Kochwettbewerb rund um die gefüllten Äpfel (Patronatsfest) in Teià





Küchenrezepte

Erdbeeren

Knusprige Hähnchenschenkel gefüllt mit Erdbeeren an süßsaurer Sauce

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel
- 1/2 kg Pájaro-Erdbeeren aus Sant Pol
- 40 ml Sojasauce
- 3/4 l Portwein
- 30 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hähnchenschenkel vorsichtig entbeinen, ohne dass die Form verloren geht. Das Fleisch salzen und pfeffern und beiseite legen, um die Pájaro-Erdbeeren aus Sant Pol zu wachsen und vierteln.

Die Erdbeeren dienen als Füllung und als Zutat zur Sauce.

Die Hähnchenschenkel mit den Erdbeeren füllen, zusammenbinden und 15 Minuten bei 200° im Ofen garen. Während das Fleisch brät, die Sauce zubereiten.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Erdbeeren anbraten und mit Portwein flambieren. Langsam einkochen lassen, Sojasauce hinzugeben und auf kleiner Flamme weiter reduzieren. Umrühren und abwarten, bis die Sauce andickt und marmeladenartig wird.

Das gare Hähnchen und die fertige Sauce auf dem Teller anrichten: Die Hähnchenschenkel kurz anbraten, damit die Haut schön knusprig wird, ein paar Erdbeeren in Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten und den ganzen Teller mit der süßsaurer Erdbeer-Portwein-Reduktion verzieren.

Restaurant La Selva, Sant Pol de Mar





Pilze

Wolfsbarsch mit Herbsttrompeten im Blätterteig

Zutaten:

- 1 Wolfsbarsch (200 bis 250 g) in zwei Filets geschnitten
- 80 g Herbsttrompeten
- 1 Scheibe Blätterteig 20x20
- Zwiebel
- Grüne und rote Paprika
- Tomate
- Knoblauch
- Petersilie
- 1 Ei
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

Auf kleiner Flamme eine dicke Sauce aus Zwiebeln, Gemüse und den geschälten und entkernten Tomate kochen. Die Herbsttrompeten mit etwas Wasser dazugeben und köcheln lassen, bis sie weich werden. Den Blätterteig in Dreiecksform schneiden. Das Wolfsbarschfilet salzen und mit Öl bestreichen und ein Filet auf das Blätterteigstück legen, mit den Herbsttrompeten bedecken und darüber das zweite Filet und legen. Das so entstandene Wolfsbarsch-Sandwich in den Blätterteig einrollen, die Enden hochklappen und den Blätterteig mit dem geschlagenen Ei bestreichen. Anschließend 20 Minuten bei 180° im Ofen backen. Mit gedämpftem Gemüse oder Salat servieren.

Restaurant Clàssic, Dosrius





Fesols del ganxet (weiße Bohnen) *Spiegeleier mit Foie gras und Fesols del ganxet aus Malgrat*

Zutaten:

- 400 g gekochte Fesols del ganxet (weiße Bohnen) aus Malgrat
- 100 g frische Entenleber
- 2 große Eier

Zubereitung:

In einer Pfanne mit wenig Öl die frische Entenleber auf nicht zu hoher Flamme anbraten. Wenn ein Teil des Fetts verkocht ist, die weißen Bohnen hinzufügen und mit der Entenleber mischen. Die Bohnen müssen bereits am Vortag in Wasser eingelegt und gekocht werden.

Ein Spiegelei aus den beiden Eier braten. Nicht zu hart werden lassen. Bohnen und Entenleber auf einem Teller anrichten und Spiegeleier darüber legen und das Eigelb einschneiden.

Restaurant Arc de Tapes, Malgrat de Mar



Tomaten

Konfitierte Strauchtomaten mit Foie gras und Pedro-Ximenez-Essigreduktion

Zutaten:

- 8 Tomaten
- 50 g Zucker
- 1 Teelöffel süßer Anis
- 200 g Foie gras
- Pedro-Ximenez-Essigreduktion
- Meersalz (Maldon)
- Ein kleines Glas Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten waschen und abbrühen. Tomaten schälen und in Spalten schneiden. Auf einer Ofenplatte die Tomatenspalten mit Öl, Zucker und dem süßen Anis anrichten. Ca. eine Stunde bei 150 °C im Ofen braten.

Auf den Tellern anrichten (ca. 2 Tomaten pro Person) Die Foie gras über die Tomatenspalten verteilen. Mit der Essigreduktion und Meersalz (Maldon) nach Geschmack abschmecken.

El Paller Restaurant, Premià de Mar





Erbsen

Erbsen mit Tintenfisch (Sepia)

Zutaten:

- 1 Tintenfisch (Sepia) von ca. 500 g 1/2 Kilo frisch
- gepulte Erbsen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen junger Knoblauch
- 1 Glas Weißwein aus Alella
- 1 kleines Glas Olivenöl
- 1/2 l Wasser mit Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Sauce (Picada):

- 50 g Mandeln und Haselnüsse
- 1 Nyora (getr. Pfefferschote)
- 1 Knoblauchzehe und Petersilie

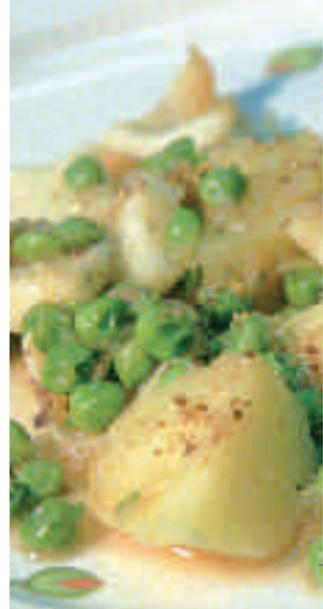
Zubereitung:

Den in Ringe geschnittenen Tintenfisch kalt mit Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Wenn das Wasser des Tintenfisches verkocht ist, die Zwiebeln und die Knoblauchstangen und die geriebene Tomate hinzugeben. Zum Kochen bringen und Weißwein dazu gießen. Einkochen lassen. Die Erbsen dazugeben und salzen. Topf mit dem Zuckerwasser auffüllen. Wenn der Tintenfisch gar ist, die Sauce hinzugeben.

Sauce (Picada): Mandeln und Haselnüsse, Nyora, Knoblauchzehe und Petersilie in einem Mörser zerkleinern und in etwas Wasser auflösen.

Zu diesem Gericht passt sehr gut Allioli.

Hotel- und Gaststätten- und Tourismusverband von Mataró und dem Maresme



Stockfisch

Artischocken-Carpaccio mit Stockfisch

Zutaten:

- 4 Artischocken
- Salz
- Pfeffer
- 200 g gewässerter Stockfisch
- Senf-Vinaigrette: Modena-Essig, 1 Teelöfel Dijonsenf, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Artischocken zwei Minuten kochen, in Scheiben schneiden und auf dem Teller verteilen. Darüber 50 g gewässerten Stockfisch legen und die Vinaigrette mit einem Spritzbeutel verteilen.

Restaurant Diagonal, Pineda de Mar

