

Essen in Spanien ...

Eine Gebrauchsanweisung!

Mit vielen unterhaltsamen Informationen, Texten, Erklärungen
und oft nicht ganz so ernst Gemeintem.

Die spanische Küche hat deutlich mehr zu bieten als nur
Paella, Gazpacho und Sangria.

Autor:
Wilfried F. W. Oppermann

Impressum:

ISBN: 978-3-7347-4070-1

Autor / Herausgeber: Wilfried F. W. Oppermann

Umschlag: Monika Mahnke | MIKAADO Grafikdesign | www.monika-mahnke.de

Herstellung und Verlag: Books on Demand GmbH, Norderstedt

©2023

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigungen jeglicher Art sowie Einspeicherung in elektronische Systeme nicht gestattet.

Vorwort

Essdolmetscher, Gastronomiewörterbücher, Speisekartenführer & Co. gibt es reichlich. Insbesondere in der Sprachrichtung Spanisch - Deutsch, da Spanien schlechthin das Reiseland Nummer 1 für Deutsche ist. Dieses kleine Büchlein hat den Anspruch, etwas anders zu sein. Hoffentlich lesenswert mit vielen Informationen drum herum, die manchmal allerdings nicht so ganz ernst gemeint sind.

In Spanien scheint die Sonne häufiger und intensiver als in Deutschland. Am Strand zu sitzen und Alkohol mit Strohhalmen aus Eimern zu schlürfen, scheint für viele das ultimative Urlaubserlebnis. Natürlich neben den allabendlichen Orgien in Diskos und Sex unter Palmen.

Auch Bratwurst und Whopper sind rund um die Uhr verfügbar. Und ansonsten bewegen sich viele meiner Landsleute grölend und betrunken wie Wildschweine auf Urlaub. Ja, Reisen bildet!

Da muss man sich nicht besonders wundern, dass die Einheimischen keine besonders gute Meinung von uns Deutschen haben. Wer mag schon Gäste, die in den Hauseingang pinkeln.

Aber es gibt ja auch noch die anderen Urlauber, für die ich dieses Buch geschrieben habe.

Urlauber, die neben Strand und Sonne auch etwas von Spanien sehen möchten, die sich abseits von ausgetretenen Touristenpfaden bewegen möchten. Gäste in einem Land sein möchten, das gastfreundlich ist und gerne Gäste als Gäste empfängt, aber eben keine rotzbesoffenen Randalierer.

Gäste, die sich nicht rund um die Uhr im Hotel mit Kaviar und Lachs aus der internationalen Küche bewirten lassen möchten, sondern die spanische Küche erkunden wollen. Die wissen möchten, ob die Spanier tatsächlich jeden Tag Paella essen und ständig Rotwein trinken.

Spanien fängt da an, wo die Speisekarten nur auf Spanisch verfügbar sind, oder, noch krasser, wo es gar keine Karten gibt, sondern der Kellner einfach alles „herunterrattert“, was das Koch so alles zubereitet.

Für die Spanier ist essen gehen keine bloße Nahrungsaufnahme. Es hat eher einen sozialen Charakter. Man sitzt oft stundenlang am Tisch, redet und isst zusammen,

entweder mit der Familie oder mit Freunden. Dabei kommt der gastronomische Aspekt natürlich nicht zu kurz. In Spanien gibt es eine Vielzahl von Sternerestaurants und weltbekannten Köchen. Der normale deutsche Urlauber, der meist im Hotel isst, bekommt davon allerdings wenig mit. Entfernen Sie sich einfach von den Touristenburgen und begeben Sie sich in die Restaurants, wo auch die Spanier essen. Sie werden überrascht sein, was die spanischen Köche alles zurechtzaubern können.

Eine ganz andere Art des Essengehens ist „Ir de tapas“ (oder auch „tapeo“), was den Urlaub in Spanien so besonders macht. Man zieht einfach von einer „bar“ in die andere, trinkt ein Bier oder einen Wein und bestellt sich Tapas (kleine Probiertionen) der verschiedensten Speisen. Und es gibt viele spezielle kleine und große auf Tapas spezialisierte Bars. Das Angebot der Köstlichkeiten ist oft so reichlich, dass man wirklich nicht weiß, wo man überhaupt anfangen soll.

Da die Gerichte in Spanien so ganz anders sind als bei uns in Deutschland, stellt sich immer die Frage „Was ist das?“ An diesem Punkt setzt dieses Wörterbuch an, das eigentlich gar kein Wörterbuch sein möchte, das nur die Übersetzungen anbietet - so etwas gibt es nämlich schon -, sondern das auch zusätzliche Informationen geben möchte, die dem deutschen Gast sehr hilfreich sein können.

In Spanien essen zu gehen ist anders als bei uns. Nicht schlechter, nicht besser, aber anders. Und im Urlaub sollte man sich an das Land anpassen, in dem man weilt und nicht von den Einheimischen erwarten, dass sie sich uns anpassen.

Erkunden und erleben Sie die spanische Gastronomie abseits der Ölsuren. Es lohnt sich. Und Sie werden viel erleben!

Que aproveche! Guten Appetit!

Winsen (Luhe), Dezember 2022

Wilfried F. W. Oppermann

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Inhaltsverzeichnis	7
Kurz und knapp	
Strukturwörter der spanischen Gastronomie	8
Die spanische Küche	10
Essenszeiten	12
Wo man richtig spanisch essen kann	14
Weine	16
Der Salat	17
Fisch und Meeresfrüchte	17
Tapas	18
Sternerestaurants	16
Essen gehen in Spanien	19
Bezahlen	19
Trinkgeld	19
Castellano, catalán, gallego, euskera und Co.	20
Regionen und Provinzen	20
Zubereitungsarten	21
Wörterbuch Deutsch - Spanisch	27

Strukturwörter der spanischen Gastronomie

(Die wichtigsten ca. 140 Wörter, die man schon kennen sollte, wenn man ein spanisches Restaurant betritt, schon um ein ständiges Suchen nach der Übersetzung zu vermeiden.)

aceite / Öl
aceitunas / Oliven
agua mineral / Mineralwasser
ahumado / geräuchert
ajo / Knoblauch
albóndigas / Klößchen
almendras / Mandeln
anchoa / Anchovis
arroz / Reis
asado / Braten
atún / Thunfisch
aves / Geflügel
azúcar / Zucker
bacón / beicon / Frühstücksspeck
batata / Süßkartoffel
bebidas / Getränke
bistec / Steak
bocadillo / belegtes Brötchen
bogovante / Hummer
botella / Flasche
brocheta / Spieß
budín / Pudding
cadera / Hüfte, Keule
calabacín / Zucchini
calabaza / Kürbis
calamares / Tintenfischringe
caldo / Brühe
caliente / heiß
camarones / Garnelen
caña / kleines Glas (Bier)
cangrejo / Krebs
caracol / Schnecke
carne / Fleisch
carnero / Hammel

caza / Wild
cebolla / Zwiebel
cereales / Getreideflocken
cerveza / Bier
chipirones / kleine Tintenfische
chorizo / Paprikawurst
chuleta / Kotelett
cigala / Kaisergranat
cochinillo / Spanferkel
cocido / Eintopf
codillo / Hachse
col / Kohl
comida / Mittagessen
conejo / Kaninchen
copa / Glas (mit Stiel)
cordero / Lamm
costilla / Rippe
desayuno / Frühstück
dulce / süß; Süßspeise
embutidos / Wurstwaren
ensalada / (ein fertiger) Salat
ensaladilla / Salat mit Mayonnaise
entrante / Vorspeise
entremes / Vorspeise
escalopa / Schnitzel
espetón / Spieß
estofado / Schmorgericht
fruta / Obst
gambas / Garnelen
ganso / Gans
garbanzos / Kichererbsen
gazpacho / kalte Gemüsesuppe
grasa / Fett
guisantes / Erbsen

habas / dicke Bohnen
helado / Speiseeis
hielo / Eis
hígado / Leber
horno / Backofen
huevo / Ei
infusión / Kräutertee
jamón / Schinken
jerez / Sherry
judías / Bohnen
jugo / Fruchtsaft
leche / Milch
lechuga / grüner Salat
legumbres / Hülsenfrüchte
lentejas / Linsen
limón / Zitrone
lomo / Lende, Rücken
mantequilla / Butter
manzana / Apfel
mariscos / Meeresfrüchte
mejillones / Miesmuscheln
miel / Honig
mostaza / Senf
muslo / Schenkel, Keule
nata / Sahne
oca / Gans
olivas / Oliven
paella / Reisgericht
paloma / Taube
pan / Brot
pastas / Nudelgerichte
pastel / Kuchen, Pastete
patatas / Kartoffeln
pava / Pute
pecho / Brust
pescado / Fisch
pierna / Keule
pimienta / Pfeffer
pimiento / Paprikaschote

plátano / Banane
plato combinado / Tellergericht
pollo / Huhn
postres / Nachspeisen
pulpo / Tintenfisch
queso / Käse
revuelto / Rührei
riñonada / Nierenbratenstück
riñones / Nieren
rollito / Röllchen
rollo / Rolle, Roulade
sal / Salz
salchicha / Würstchen
salmón / Lachs
salsa / Sauce
sandía / Wassermelone
sepia / Tintenfisch
seta / Pilz
silla / Rücken
soja / Soja
solomilla / Filetstück, Lende
sopa / Suppe
surtido / Auswahl
tapas / Appetithäppchen
tarta / Torte
té / Tee
ternera / Kalbfleisch
tomate / Tomate
tortilla / Omelette
tostada / Toast
trigo / Weizen
trucha / Forelle
uvas / Weintrauben
verduras / Gemüse
vieiras / Jakobsmuscheln
vinagre / Essig
yogur / Joghurt
zumo / Saft

Die spanische Küche

Eine typisch spanische Küche gibt es eigentlich nicht. Die „spanische Küche“ ist stark regional geprägt, ist aber auch stark beeinflusst durch die phönizische, romanische, arabische und christliche Kultur. Spanien ist ein wahrer gastronomischer Schmelztiegel.

Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Getreide, Hülsenfrüchte, Reis, Gemüse und Obst spielen eine wichtige Rolle und sind allgegenwärtig. Verfeinert meist durch Olivenöl. Kartoffeln werden so gut wie nie gekocht, sondern frittiert, manchmal auch gebacken. Es gibt eine ganze Reihe von Zutaten, Gemüsearten etc., die zwar bei uns bekannt sind, aber eher einmal nicht auf unseren Speisekarten zu finden sind. Beispiele: Kichererbsen, Mangold etc.

Entzieht man dem spanischen Koch Olivenöl, gibt es kaum noch etwas, was er zubereiten könnte. Gewürze und Kräuter werden auch eher sparsam verwendet, dafür reichlich Knoblauch. Ebenso gibt es kaum Saucen. Das Gleiche gilt für Salatdressings, wenn man einmal von Öl und Essig absieht.

Egal was man bestellt, Weißbrot wird zu jeder Mahlzeit gereicht. Ohne Weißbrot auf dem Tisch fängt der Spanier erst gar nicht an zu essen.

Achtung Knochen! In vielen spanischen Gerichten sind Knochen zu finden, auch wenn sie oft nicht besonders groß sind. Sogar in der Linsensuppe, von der Paella ganz zu schweigen.

Da mit Gewürzen und Kräutern gegeistert wird, stellt sich die Frage, wie die Spanier Geschmack an die Mahlzeiten bekommen. Chorizo ist der Trick. Etwas von der Paprikawurst in die Suppe und schon sind die Geschmacksknospen entzückt.

Spanier essen geschlachtete Tiere im Prinzip vom Kopf bis zum Fuß. Da kommt nichts weg. An Schweineohren zu knabbern, ist völlig normal. Auch geronnenes Blut wird in Würfel geschnitten und gegessen. Na ja, bei uns gibt es ja auch Blutwurst! Und wir essen sogar Fleisch roh!

Und wenn sie jetzt skeptisch geworden sein sollten, keine Bange, in den Touristenfallen wird genau das serviert, was Sie lieben: Bratwurst, Eisbein und Co. Positiv ausgedrückt: Internationale Küche.

Und wenn alles nicht schmeckt... die Junk-Food-Paläste wie BurgerKing und McDonalds sind mittlerweile auch in Spanien allgegenwärtig. Ist zwar nicht gesund ... aber schmeckt wie zu Hause.

Bevor ich jetzt missverstanden werde, Spanien hat kulinarisch wirklich viel zu bieten, nicht nur Paella. Es gibt viele köstliche Dinge, die bei uns in Deutschland nicht angeboten werden. Bewegen Sie sich einfach einmal weg von den Restaurants, wo Touris abgefüttert werden. Zu erkennen an den „Schleppern“ am Eingang und der internationalen Speisekarte.

Insbesondere für Fischliebhaber ist Spanien ein Eldorado. In Spanien stehen Fischarten auf der Speisekarte, von denen Sie wahrscheinlich noch nicht einmal wissen, dass sie existieren. Angeblich sollen bis zu 750 Fischarten in Spanien kommerziell gehandelt werden.

Betreten Sie doch einmal ein Restaurant, in dem keine Touristen zu finden sind, weder Deutsche noch Engländer, sondern ausschließlich Spanier anwesend sind. Das ist gewöhnungsbedürftig, insbesondere der Lärmpegel (Spanier schreien sich an, keiner hört zu und alle machen mit, ist aber nicht böse gemeint.)

Übrigens: „Prohibido fumar!“. Bedeutet „Rauchen verboten“. In spanischen Restaurant und Bars darf nicht geraucht werden. Da müssen Sie schon nach draußen gehen.

Que aproveche ...

... sagt der Spanier, wenn er Ihnen guten Appetit wünscht.

Essenszeiten

Desayuno - Sehr karg. Meist ein Kaffee mit oder ohne Toast. Berufstätige Spanier frühstücken oft nicht einmal zu Hause, sondern suchen dazu eine „Bar“ auf. Frühstücken hat also eher einen sozialen Charakter und dient nicht zwangsläufig zur Nahrungsaufnahme. In der Bar wird dann schon einmal zum Kaffee etwas alkoholisches (Anisschnaps) zu sich genommen. Dann „flutscht“ die anschließende Arbeit besser ... und durch den Verkehr kommt man auch eleganter. Mit Alkoholismus hat das weniger zu tun. Es gehört einfach zur spanischen Lebensart.

Almuerzo - Das 2. Frühstück. Je nach Region und Land kann „almuerzo“ aber auch Mittagessen bedeuten. Da der Spanier sehr spät Mittag isst, ist die Zeit zwischen Frühstück und Mittag einfach zu lang. Es wird also ein zweites Frühstück, ein „almuerzo“ eingelegt. Es ist reichhaltiger als das erste Frühstück, umfasst aber nur kalte Speisen. Besuchen Sie so gegen 10 Uhr eine Bar, dann können Sie sehen, wie in Spanien das 2. Frühstück eingenommen wird. Manche nehmen nur süßes Gebäck zu sich, andere - vor allem körperlich arbeitende Leute - hauen dann richtig rein.

Comida - Das Mittagessen. So etwa gegen 14.00 Uhr. Nur in Touristenburgen schon früher. Typisch sind drei Gänge. Für das Mittagessen nimmt man sich traditionell viel Zeit und zum Schluss wird meist noch ein Kaffee getrunken.

Merienda - Mittagessen um 14.00 Uhr, Abendessen um 22.00 Uhr. Wer hält 8 Stunden zwischen den Mahlzeiten hungertechnisch aus? Aber die Spanier haben dafür eine Lösung gefunden: Die „merienda“, die unserem Nachmittagskaffee ähnelt. Kaffee und Kuchen, ein Brötchen, Obst oder ein Snack sind da völlig ausreichend.

Cena - Das Abendessen. Wenn es so langsam dunkel wird, selten aber vor 21 Uhr, beginnt der Spanier vorsichtig mit dem Abendessen. Meist nicht so reichhaltig wie das Mittagessen, aber im Gegensatz zu deutschen Gewohnheiten immer warm. In einem Restaurant wird man daher auch selten Spanier vor 21 Uhr sehen. Nur die Touristen treten schon um 20 Uhr, wenn die Restaurants öffnen, vor lauter Hunger von einem Bein auf das andere. Sehr beliebt sind auch Tapas zum Abendessen. Oft trifft man sich dazu auch mit Freunden oder Familie.

Reposón - Wem, die Zeit zwischen „cena“ und „desayuno“ zu lang ist, legt gegen Mitternacht noch einmal mit dem „reposón“ nach (Mitternachtssnack).

Richtig geschlussfolgert: Die spanische Hausfrau ist fast den ganzen Tag damit beschäftigt, die Familie abzufüttern und die Abwasch zu erledigen. Daher gehen die Spanier oft auswärts essen. Im Gegensatz zu Deutschland sind die Preise aber auch deutlich geringer.

In Benidorm stehen (Stand 2016) so in etwa 350 Hochhäuser mit mindestens 12 Stockwerken und etliche Hochhäuser, die nur unwesentlich kleiner sind. Und Benidorm hat etwa 70000 Einwohner. Rein statistisch gesehen wohnt also jeder Benidormer in einem sehr hohen Turm. All diese Türme wurden in den letzten 50 Jahren errichtet. Wie, ist mir ein Rätsel, denn die Pausen zwischen den Mahlzeiten sind ja ziemlich kurz ... und dann noch die Siesta.

Siesta

Von der Zeit nach dem Mittag bis 17 Uhr sind die Spanier im Siesta-Modus. Viele Läden, Restaurants etc. sind in der Zeit von 14 - 17 Uhr geschlossen. Spanien ist dann im paralysiertem Zustand. Da geht nichts! Nur in größeren Städten wird die Siesta nicht mehr ganz so eng gesehen. Und schon mal gar nicht in Touristenhochburgen, wo das Leben 24/24 pulsiert.

Wo man richtig spanisch essen kann

Um es auf den Punkt zu bringen, überall dort, wo keine deutschen oder englischen Gesänge zu hören sind und es rappedicke voll ist, kann man meist auch ganz ordentlich essen.

Asador

Ein Grillrestaurant.

Bar

Nicht identisch mit der deutschen Bar, sondern eine Kneipe mit einer meist längeren Theke. Hier gibt es neben Getränken auch Tapas oder kleine Gerichte. Charakteristisch ist der ständig laufende Fernseher, oft mehr als einer. Und natürlich der ununterbrochene Lärm. Da fühlen die Spanier sich pudelwohl. In Spanien hat die Bar die soziale Funktion des deutschen Wohnzimmers. Hier trifft man sich. Familien mit Kind und Kegel - zu allen Tageszeiten. Der Unterschied zum deutschen Wohnzimmer ist der Fußboden, der in einer Bar nicht sonderlich hygienisch ist, weil man alles was nicht essbar ist, auf den Boden wirft. Da das für uns Deutsche nichts ist, sind dort die Spanier meist unter sich. Probieren Sie es. Es ist schon ein Erlebnis.

Bar de copas

Eine Cocktailbar

Bar - Restaurante

Nicht großartig anders als eine Bar, nur etwas restaurantähnlicher.

Bodega

Ursprünglich ein Lager- bzw. Kellergewölbe. Mittlerweile versteht man darunter aber einen Weinkeller, einen Weinausschank, eine Weinstube oder auch eine Weinhandlung.

Café

Zuerst, was es nicht ist: Ein „Café“ der deutschen Art, in dem Kaffee und Kuchen angeboten werden. Ein spanisches „Café“ ist wie eine spanische „bar“, nur etwas weniger bier- dafür kaffeelastiger. Auch in einem „Café“ gibt es Kleinigkeiten zu essen.

Cafetería

Ein Tagescafé. Hier gibt es Kaffee, Getränke und meist kleinere Gerichte, manchmal auch Selbstbedienung.

Cervecería

Eine Kneipe, Bierlokal. Meist auch kleine Gerichte, Mittagstisch und/oder Tapas.

Chiringuito

Eine Bretterbude am Strand, in der man Erfrischungsgetränke und kleine Speisen kaufen kann.

Chocolatería

Eine Art Kaffeehaus mit Kakaospezialitäten und Churros. Im Vergleich zur churrería ist das Angebot größer.

Churrería

Sehr begrenztes Angebot: Nämlich → Churros con chocolate. Ein Urlaub in Spanien ohne „churros con chocolate“ probiert zu haben, war kein Spanienurlaub.

Heladería

Eine Eisdiele. Aus unerfindlichen Gründen ist Eiskrem in Spanien sehr viel teurer als in einer deutschen Eisdiele. Eine Eisdiele in Spanien mit deutschen Preisen zu eröffnen ist sicher eine gute Geschäftsidee.

Marisquería

Meeresfrüchte- und Fischrestaurant

Merendero

Ein Ausflugslokal. Meist im Freien. Sie können da ungeniert ihre eigenen Sachen verzehren.

Mesón

Für die Region typisches eher rustikales Restaurant.

Restaurante

Entspricht unserem Restaurant.

Restaurante autoservicio

Ein Selbstbedienungsrestaurant

Taberna

Eine „bar“.

Tasca

Eine „bar“, aber qualitativ nicht hochwertig.

Weine

Spanien hat die größte Weinanbaufläche aller europäischen Länder. Der größte Teil des spanischen Weins wird allerdings im Inland getrunken. Die Weintrinkkultur ist nicht so überdreht wie in Deutschland. Hier bei uns bestellt man ganz bewusst einen speziellen Wein, welcher es auch immer sein mag. Spanier trinken meist Tischweine, ohne auf besondere Qualität zu achten. Oftmals wird er auch mit Wasser verdünnt getrunken. Wein (meist Rotwein) gehört in Spanien einfach zur Kultur, die Qualität des Weins eher nicht.

Natürlich kommt der Weinliebhaber in Spanien auch auf seine Kosten. Es gibt hervorragende Weine mit amtlichem Siegel oder Gütezeichen. Dazu aber mehr im Wörterbucheil, in dem die wichtigsten Rebsorten, Weinbaugebiete und Qualitätsbezeichnungen aufgeführt sind.

Allgemein werden die spanischen Weine in Tafelweine und Qualitätsweine unterteilt.

Tafelweine sind der „→vino de mesa“ (Verschnitt aus Trauben verschiedener Herkunft), der „→vino comarcal „ (da wird die Gegend, aus der er stammt, genannt) und der „→vino de la tierra“ (ein Landwein, der aus einem amtlich festgelegten Bereich stammt, wobei allerdings die Region, die Rebsorte und der Alkoholgehalt angegeben ist). Die Qualitätsanforderung an diese Weine ist eher gering ... Vielleicht deshalb verdünnen manche Spanier den Wein auch mit Wasser, bevor sie ihn trinken.

Qualitätsweine sind Weine, bei denen die „denominación de origen provisional“ oder die „denominación de origen“ angegeben ist, von denen es mehr als 60 in ganz Spanien gibt. →D. O. / D. O. Ca / D. O. P →DOP / IGP / ETG

Die Spitze der Qualitätsweine bildet der „→vino de pago“, mit dem einzelne Weingüter ausgezeichnet werden.

Qualitätsweine werden in den Qualitätsstufen →crianza, →reserva und →gran reserva angeboten.

Der Salat

Eine kleine Besonderheit in Spanien. Vor so im Prinzip jeder Mahlzeit wird ein Salat gereicht, der mindestens aus grünem Salat, Tomate, Zwiebel und Oliven besteht. Das besondere daran ist, dass der Salat nicht angemacht serviert und auf einem großen Teller gereicht wird. Manchmal bekommt man auch einen kleinen persönlichen Teller. Das ist dann einfach, man füllt sich auf und würzt nach gusto. Werden - wie oft üblich - keine Teller gereicht, ist das mit dem Würzen etwas schwierig. Da würzt dann einer für alle. Ist nicht besonders schwierig, steht ja ohnehin nur Essig und Öl auf dem Tisch. Na ja, und dann bedient sich jeder von der großen Platte.

Da die Zutaten frisch sind und meist vor Ort erzeugt wurden, können Sie davon ausgehen, dass die Tomaten sonnengereift auf den Teller kommen. Sie schmecken einfach köstlich.

Fisch und Meeresfrüchte

Fisch und Meeresfrüchte sind aus der spanischen Küche nicht wegzudenken. Spanier essen sehr viel mehr Fisch als wir. Vor allem Seefisch und Meeresfrüchte. Vielleicht auch, weil Fisch in Spanien nicht so teuer ist wie in Deutschland. Auch wenn es mittlerweile keinen Seefisch und keine Meeresfrüchte mehr gibt, die kein Mikroplastik enthalten, der Beliebtheit hat das keinen Abbruch getan.

Die Fischarten, die in Spanien angeboten werden, sind unendlich zahlreicher als bei uns. Es ist nicht ungewöhnlich, dass Fischarten auf der Speisekarte stehen, von denen wir noch nicht einmal wussten, dass sie überhaupt existieren. Deshalb manchmal auch etwas ungewöhnliche Übersetzungen.

Dazu kommt, dass Fischarten zoologische Bezeichnungen, Handelsbezeichnungen, Gastronomiebezeichnungen und regional unterschiedliche Bezeichnungen haben. Wie auch im Deutschen entsteht dann ein heillooses Durcheinander, dass sich oft kaum lösen lässt.

In Spanien gibt es übrigens eine Vielzahl an Gerichten, in denen man Fleisch und Fisch findet, was in Deutschland eher selten ist. Da sei nur die Paella erwähnt.

Tapas

„Tapa“ heißt eigentlich Deckel. Vielleicht hat man in früheren Zeiten das Glas oder den Krug Bier oder Wein mit einem Deckel abgedeckt, damit da keine Kerbtiere oder sonstiges Ungeziefer hineinfallen, und dann irgendwelche Dinge, vielleicht Brot oder Oliven auf den Deckel gelegt. Wer weiß? Wäre zumindest eine Erklärung.

Heutzutage sind „tapas“ eine unweigerliche Begleiterscheinung zu jedem Getränk, das man bestellt. Immer wird ein kleiner Teller mit etwas Essbarem dazugestellt. Seien es Chips, Mandeln, Erdnüsse oder Kanapees. Tapas gehören in Spanien einfach dazu.

Natürlich kann man sich „tapas“ auch extra bestellen. Es gibt sogar spezielle Tapas-Bars mit einer Riesenauswahl an kleinen Probierköstlichkeiten serviert in einer kleinen Tonschale oder auf einem kleinen Teller.

Wenn Spanier essen gehen, suchen sie oft solch eine spezielle Tapas-Bar oder auch irgendeine Bar auf („tapas“ gibt es überall da, wo man ein Bier bestellen kann). Dort bestellt man dann verschiedene Tapas, die im Prinzip alle nicht besonders teuer sind. So viele wie man mag, bis man satt ist. Oft wechselt man auch die Bar und zieht von einem Lokal zum anderen. „Ir de tapas“ nennt man das. Und Spanier machen das sehr oft an Wochenenden. Freunde treffen, Spaß haben, Bier trinken und „tapas“ essen.

Sternerestaurants

Natürlich gibt es in Spanien „Sternerestaurants“ auch für die gehobenen Ansprüche. Und nicht wenige! Schauen Sie einfach im Internet nach, ob sich solche Restaurants in Ihrer Nähe befinden.

Essen gehen in Spanien

Natürlich kann man in Spanien genauso essen gehen wie man es in Deutschland gewohnt ist. Essen gehen ist für Spanier keine bloße Nahrungsaufnahme, sondern essen gehen wird zelebriert. Zuerst besucht man eine Bar und nimmt einen Aperitif zu sich. Dann folgt meistens eine zweite Bar und man bestellt auch da einen Aperitif. Zur Not stellt man sich dazu auch auf den Gehweg. Bei uns heißt das Cornern, in Spanien völlig normal. Natürlich begleitet von Tapas! Wenn man dann - vielleicht auch erst nach der dritten Bar - ausreichend Flüssigkeit und Häppchen zu sich genommen hat, geht es endlich in das Restaurant. Dort angekommen läuft es dann so ähnlich ab wie bei uns, wobei meist - man hat ja Stil - Wein (meist Rotwein) getrunken wird. Nachdem man dann schließlich das Essen genossen und auch bezahlt hat, geht es weiter. Wohin? Richtig, in eine Bar, wo noch ein Absacker oder zwei getrunken werden. Meistens etwas Hochprozentiges oder exotisches Mixgetränk. Das Ritual ist also eine mehrstündige Angelegenheit. Wird man von Spaniern eingeladen, sollte man sich geistig und seelisch auf das Ritual vorbereiten. Unser Ritual: Direkt von der Arbeit oder von Zuhause zum Restaurant fahren, würden Spanier als primitiv betrachten.

Bezahlen

Es ist in Spanien unüblich, dass jeder für sich zahlt. Isst man mit Spaniern, wird man meist eingeladen. Man sollte sich allerdings bei der nächsten Gelegenheit revanchieren.

Also gehen Sie den Kellnern nicht auf den Keks und verlangen Sie keine getrennte Rechnung.

Geht man mit Freunden aus, ist es oft so, dass jeder seinen Anteil in einen „Topf“ einzahlt, aus dem dann die Rechnungen gezahlt werden, bis nichts mehr übrig ist.

Trinkgeld

Trinkgeld lässt man beim Verlassen der Bar auf dem Tisch liegen oder legt es in das Schälchen, in dem man das Rückgeld bekommt.

Castellano, catalán, gallego, euskera und Co.

In Spanien spricht man, was wir als „español“ und die Spanier als „castellano“ bezeichnen. Neben „castellano“, das alle Spanier beherrschen, wird in Galicien „gallego“, in Katalonien „catalán“, im Baskenland „euskera“ (baskisch) und in einem kleinen Tal in den Pyrenäen „aranés“ gesprochen. All diese Sprachen sind eigenständig und nicht nur Dialekte. Außerdem gibt es noch „valenciano“, das in Valencia gesprochen wird und eine Variation des „catalán“ ist.

Demzufolge gibt es in diesen Regionen viele Gerichte, die in den dort vorherrschenden regionalen Sprachen bezeichnet sind und die sich dann auch auf Speisekarten so wiederfinden. Auch Fischarten werden regional unterschiedlich bezeichnet. In diesem Buch nehme ich auf die regionalen Begriffe nur wenig Bezug, da dies den Rahmen einfach sprengen würde. Es ist auch so, dass die regionalen Bezeichnungen auf den Speisekarten meist auch auf „castellano“ aufgeführt sind.

Regionen und Provinzen

In diesem Buch ist oft von Regionen und Provinzen die Rede. Spanien hat 17 Autonome Gemeinschaften (Comunidades Autónomas), auch als Regionen bezeichnet, die wiederum in Provinzen unterteilt sind. 50 sind es an der Zahl. Dazu kommen noch die autonomen Städte Ceuta und Melilla an der nordafrikanischen Küste.

*Wenn Sie tapfer bis hier gelesen haben, wissen Sie, dass Spanier in Spanien anders dinieren als deutsche Urlauber in spanischen Hotels. Die Hotels passen sich den internationalen Gepflogenheiten an. Sie bekommen das, von dem andere denken, dass Sie als Deutscher es genauso wollen. Wollen Sie das wirklich? Wenn nicht, raus aus den Hotels und rein ins spanische Leben. Ach, Sie haben Vollpension gebucht! Pech auch! In Spanien etwas zu essen zu bekommen, ist eine der leichtesten Übungen ... Sehr viel einfacher als bei uns.
Essbares gibt es an jeder Ecke.*

Zubereitungsarten

a la discreción / soviel man will, satt
a elegir / nach Wahl

a la ... / à la ...

a la americana / auf amerikanische Art

a la andaluza / andalusische Art

a la aragonesa / auf aragonische Art

a la asturiana / auf asturische Art

a la barcelonesa / à la Barcelona

a la bilbaína / à la Bilbao

a la boloñesa / Bologneseart

a la brasa oder **a la parilla**

a la brasa = über dem offenen

Feuer gegrillt

a la parilla = auf dem Rost gegrillt

a la buena mujer / Hausfrauenart

a la campesina / Bäuerinart

a la cantábrica / auf kantabrische Art

a la casera / nach Art des Hauses

a la catalana / katalanische Art

a la cazadora / auf Jägerinnenart

a la cazuela / im Schmortopf zubereitet

a la cordobesa / Cordobeser Art

a la crema / in Rahmsauce, in Sahnensauce, mit Sahne

a la criolla / auf kreolische Art

a la española / auf spanische Art

a la flamenca / auf flämische Art

a la francesa / auf französische Art

a la gallega / auf galicische Art

a la gitana / auf Zigeunerart

a la granadina / auf Granader Art

a la griega / auf griechische Art

a la hortelana / mit Gemüse

a la ibicenca / auf Ibiza-Art

a la italiana / auf italienische Art

a la jardinera / Gärtnerinart, mit Gemüse

a la jerezana / nach Art von Jerez

a la juliana / mit feingeschnittenem Gemüse

a la maître d'hotel / Haushofmeisterart

a la madrileña / auf Madrider Art

a la malagueña / auf Málaga-Art

a la mallorquina / auf mallorquinische Art

a la mantequilla / mit Butter

a la marinera / Seefahrerart, Seemannsart, Matrosenart

a la mediterránea / auf Mittelmeerart

a la miel / mit Honig

a la milanese / Mailänder Art

a la moderna / auf moderne Art

a la molinera / auf Müllerinart

a la montañesa / auf bergische Art

a la moruna / nach Art der Mauren

a la naranja / mit Orangensauce

a la Navarra / à la Navarra

a la paisana / Bäuerinart

a la pamplonica / à la Pamplona

a la papillote / in Folie gegart

a la parra / mit Weinblättern

a la parilla / auf dem Rost gegrillt

a la parilla de carbón / vom Holzkohlegrill

a la pepitoria / in einer hellen Sauce *aus hartem Eigelb und Mandeln*

a la pimienta / Pfeffer..., ... mit Pfeffer, mit Pfefferkörnern

a la pimienta verde / mit grünem Pfeffer

a la plancha / ... auf der Metallplatte gebraten

a la pastora / auf Schäferinart

a la provenzal / auf provenzalische Art

a la Rioja / nach Rioja-Art

a la riojana / nach Rioja-Art

a la romana / in Ausbackteig getunkt und frittiert

a la sal / in [dicker] Salzkruste, im

Salzmantel

a la santanderina / à la Santander

a la segoviana / à la Segovia

a la sevillana / auf Sevillaner Art

a la sidra / in Apfelwein, in Apfelwein gekocht

a la teja / auf heißem Dachziegel gebraten

a la turolense / à la Teruel

a la valenciana / auf valencianische Art

a la vasca / auf baskische Art

a la Villeroi / in dicker Béchamel-sauce gewälzt, paniert und gebraten

a la vinagreta / in Vinaigrette [-sauce]

a las finas hierbas / mit feinen Kräutern

a las hierbas / mit Kräutern

a las uvas / mit Weintrauben

a mi manera / auf meine Art

a petición / auf Wunsch

a temperatura ambiente / raumtemperiert *Wein*

a voluntad / nach Belieben, satt, soviel man will

al agridulce / in süßsaurer Sauce

al ajillo / mit Knoblauch, in Knoblauchsauce

al alioli / mit Knoblauchmayonnaise

al azafrán / mit Safransauce, mit Safran

al baño María / im Wasserbad

al caldero / ...topf

al cava / ... in Sekt

al chilindrón / mit einer Sauce aus Paprika, Zwiebeln und Tomaten

al chocolate / mit Schokoladensauce

al dente / bissfest

al espetón / am Spieß

al estilo de ... / in ... Art

al estilo canario / auf kanarische Art

al estragón / mit Estragon

al gratén / gratiniert, überbacken

al gusto / nach Belieben, nach Wahl, nach Geschmack

al hinojo / mit Fenchel

al hojaldre / in Blätterteig

al horno / im Ofen gebacken

al horno de leña / im Holzofen zubereitet

al jerez / mit Sherry, in Sherrysauce, mit Sherry verfeinert

al natural / natur; im eigenen Saft

al nido / im Nest

al oporto / mit Portwein

al pil-pil / in Knoblauchöl geschmort

al queso / mit Käse, mit Käse überbacken

al romesco / mit Romesco-Sauce

al ron / mit Rum, Rum...

al tomillo / mit Thymian

al vapor / in Dampf gegart, gedämpft

al verde / in grüner Sauce

al vinagre / mit Essig, in Essig

al vino / in Rotwein; in Weinsauce

al vino tinto / in Rotwein

de Aranda / aus Aranda

de Astorga / aus Astorga

de barbacoa / vom Grill

de elaboración propia / hausgemacht

de mucho cuerpo / körperreich
Wein

de Pedrajas / aus Pedrajas
de Portillo / aus Portillo
de sartén / aus der Bratpfanne
de Segovia / aus Segovia
de temporada / der Saison, der Jahreszeit

de la casa / hausgemacht, nach Art des Hauses
de la huerta / mit Gemüse aus dem Garten

del Bierzo / aus der Region Bierzo
del Mar Menor / aus dem Mar Menor
Die größte Salzwasserlagune Europas in der Nähe von Murcia. Im Jahr 2019 ökologisch gekippt durch ungebremste Bebauung und unkontrolliertem Einsatz von Düngemitteln. Guten Appetit.

del país / aus der Region, regional
del tiempo / ... der Jahreszeit

en aceite / in Öl
en adobo / gebeizt, mariniert
en agri dulce / in süßsaurer Sauce
en ajillo / in Knoblauchsauce
en almíbar / ... in Sirup
en amarilla / in einer gelben Sauce, in Safransauce
en cacerola / in der Kasserolle
en cazuela / im Schmortopf zubereitet
en concha / in der Schale
en empanada / in Teigpastete
en escabeche / mariniert, in Marinade, gebeizt
en espeto / am Spieß
en espetón / am Spieß

en filetes / filetiert
en gelatina / in Aspik
en hojaldre / im Blätterteigmantel
en la barra / an der Bar
en lata / in der Dose
en papillote / in der Folie zubereitet, in Folie gegart
en pepitoria / in einer hellen Sauce *aus hartem Eigelb und Mandeln*
en pimentón / in Paprikasauce; mit Paprika
en rebozo / in Panade, paniert
en salazón / gepökelt, eingelegt
en salmuera / gepökelt, in Salzlake
en salsa / in der Sauce
en su jugo / im eigenen Saft
en su punto / gar
en su salsa / im eigenen Saft
en su tinta / im Tintensud
en temporada / der Saison, der Jahreszeit
en vinagre / [in Essig] eingelegt

por encargo / auf Bestellung
por persona / pro Person
por pieza / pro Stück

Wörterbuch

Spanisch - Deutsch

A

a la brasa oder **a la parilla?**

a la brasa = über dem offenen Feuer gegrillt

a la parilla = auf dem Rost gegrillt

abade / Königsbarsch

abadejo / Pollack, Steinköhler (*nicht Kabeljau*)

abadejo ahumado / geräucherter Pollack, geräucherter Steinköhler

abichón / Ährenfisch

abierto festivos / an Feiertagen geöffnet

abierto todo el año / ganzjährig geöffnet

abocado / lieblich, leicht süß
Wein

abreboca / Aperitif

Umgangssprachlich. Wörtlich „Mund-öffner“.

abridero / eine Pfirsichsorte

Dieser Pfirsich lässt sich bei voller Reife leicht vom Kern lösen. Wörtlich „leicht zu öffnen“.

absintio / Absinth
Wermutspirituose

acedera / Sauerampfer

acedia / Seezunge, Bastardzunge

aceitada / in Öl zubereitetes Gebäck
Wörtlich: geölt

aceite / Öl

aceite de colza / Rapsöl

aceite de germen de trigo / Weizenkeimöl

aceite de girasol / Sonnenblumenöl

aceite de nueces / Walnussöl

aceite de oliva / Olivenöl

*Der spanische Exportschlager schlechthin. Im Wesentlichen gibt es vier **Qualitätsstufen**:*

flor de aceite

Das Olivenöl, das beim Mahlen vor dem Pressvorgang entsteht und aufgefangen wird (Tropföl). Dementsprechend ziemlich teuer.

aceite de oliva extra virgen

Natives Olivenöl, das aus der ersten Pressung gewonnen wird und einen Ölsäuregehalt von bis zu 1 % aufweist.

aceite de oliva virgen

Natives Olivenöl, das aus der zweiten Pressung gewonnen wird und einen Ölsäuregehalt von bis zu 1,5 % aufweist.

aceite de oliva

Das einfache Olivenöl, das eine Mischung aus nativem und raffiniertem Olivenöl ist.

Und noch ein paar Informationen zum Olivenöl:

Raffiniertes Öl ist Öl, das bei einer Temperatur von mehr als 100 Grad gepresst wird. Dabei gehen wertvolle Inhaltsstoffe verloren, sodass dieses Öl meist geschmacklos und farblos ist.

Nicht raffiniertes Öl ist Öl, das unter einer geringen Wärmezufuhr von bis zu maximal 60 Grad kalt gepresst wird.

Natives Öl ist naturbelassenes, kalt gepresstes Öl. Das heißt Öl, das ohne weitere Wärmezufuhr rein unter Druck und Reibung in einer Ölmühle gepresst wird. Naturbelassen bedeutet hierbei, dass weder der Rohstoff (die Ölsaart oder Ölfrucht) durch Röstung noch das gewonnene Öl durch Raffination oder Dämpfung behandelt wird. Bei dieser Herstellung bleiben alle Inhaltsstoffe und Vitamine erhalten, welche den

typischen Geruch und Geschmack des nativen Öles ausmachen.

Olivenöl wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus. Für das einfache (preiswerte) „aceite de olivas“ trifft das allerdings nicht zu, weil darin kaum noch Wirkstoffe enthalten sind. Und jetzt raten Sie mal, was Sie im Restaurant meist bekommen?

Neben den Qualitätsstufen unterscheidet man auch nach Olivensorten. Jede Sorte hat ihre besonderen Eigenschaften und Geschmacksrichtungen und wird entsprechend verwendet. Sorten, die in den entsprechenden Regionen angebaut werden, sind unter anderem: picual, hojiblanca, verdial, arbequina, empeltre und cornicabra.

aceite de pepitas de uva / Traubenkernöl

aceite de soja / Sojaöl

aceite vegetal / Pflanzenöl

aceitunas oder olivas?

*Olivas oder aceitunas? Es gibt keinen Unterschied: Beides bedeutet Oliven.
→olivas*

aceitunas aliñadas / Kräuteroliven
aceitunas machacadas / eingelegte Oliven

aceitunas negras / schwarze Oliven

aceitunas rellenas / gefüllte Oliven

aceitunas rellenas de anchoas / mit Sardellen gefüllte Oliven

aceitunas verdes / grüne Oliven
acelga / Mangold

Oft auch im Plural verwendet

acelgas a la extremeña / Mangold mit Kartoffeln, Zwiebeln und Eiern, überbacken

acelgas esparragadas / Mangold

mit weißen Bohnen

achicoria / Chicorée

achicoria roja / Radicchio

acidez / Säure, Säuregehalt

Wein

ácido / säurehaltig, säuerlich, sauer

aderezada / angemacht; gewürzt

aderezar / würzen; anmachen

aderezo / Würze; Dressing

aditivos [alimentarios] / Lebensmittelzusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die den Lebensmitteln aus technologischen Gründen zugesetzt werden, um z. B. die Haltbarkeit, die Streichfähigkeit, die Rieselfähigkeit etc. zu verbessern, wobei deren Verwendung die erlaubte Tagesdosis nicht überschreiten darf. Ist also harmlos, es sei denn, man isst zuviel davon. Die Verwendung ist gesetzlich geregelt. Ansonsten ist die Lebensmittelindustrie der festen Überzeugung, dass der Verbraucher es will, dass Nahrungsmittel mit Zusatzstoffen versehen werden, um das Aussehen, den Geschmack oder die Farbe zu „verbessern“. Solche Stoffe können natürlich (z. B. Kurkumin) oder synthetisch (z. B. Patentblau V) sein. Um den Verbraucher nicht mit langen chemischen Bezeichnungen zu langweilen, vergibt die EU sogenannte E-Nummern, von denen es so um die 350 gibt. Schauen Sie doch einfach mal auf die Verpackungen. Dort müssen solche Zusatzstoffe nämlich genannt werden. Und es gibt eine ganze Reihe von „Lebensmitteln“, die so um die 10 verschiedene „Es“ enthalten. Die „Es“ sind völlig harmlos, wohl deshalb gibt es auch Stoffe, die in manchen Ländern erlaubt sind, in anderen verboten sind. Eben völlig harmlos!

Übrigens: E605 ist kein Lebensmittelzusatzstoff, sondern ein Pflanzenschutzmittel, das auch als Schwieger-

muttergift bekannt ist. Der erste Mord mit E605 geschah 1952. Ein Lebensmittelzusatzstoff E605 gibt es nicht, wohl um Verwechslungen vorzubeugen.

adobado / gebeizt; eingelegt; gepökelt

adobo / Marinade, Beize; Schmorfleisch

affogato / Kaffee mit Eis →café

afrutado / fruchtig

Wein

agridulce / süß-sauer

agrio / sauer; herb

agrios / Zitrusfrüchte

agua / Wasser

Agua de Valencia / Orangensaft mit Sekt, Likör, Wodka und/oder Rum

agua del grifo / Leitungswasser

agua dulce / Süßwasser

agua manantial / Quellwasser

agua mineral / Mineralwasser

agua mineral con gas / Mineralwasser mit Kohlensäure

agua mineral sin gas / Mineralwasser ohne Kohlensäure, stilles Wasser

Einfach nur Mineralwasser bestellen, das geht in Spanien nicht. Sie werden immer gefragt „con gas o sin gas“. Am besten gleich richtig bestellen! Spart Zeit und die Bedienung weiß, dass Sie zumindest an der spanischen Sprache interessiert sind.

agua potable / Trinkwasser

aguacate / Avocado

aguardiente / Schnaps, Brantwein

Aguardiente Blanco del Valle / weißer Rum mit Anisgeschmack

aguardiente de arroz / Arrak

Ein Reisschnaps. Reis kann man eben auch trinken.

aguardiente de hierbas / Kräuterschnaps

aguardiente de orujo / Brantwein aus Traubentrester, Tresterbrantwein

aguja / Hornhecht; Vorderrippenstück

Allgemeinsprachlich aguja = Nadel.

ahumado / geräuchert

ahumados / Geräuchertes

Airén / Airén

Weißer Traubensorte, die ausschließlich in Spanien zu finden und die am meisten angebaute weiße Rebsorte weltweit ist.

ajada / Knoblauchsauce

ajedrea / Bohnenkraut

ajenjo / Absinth

Wermutschmelze

ajete / junger Knoblauch

ajiaceite / →alioli

ajilimójili / pikante Knoblauchsauce

ajillo / →al ajillo

ajito / Knoblauch

ajo / Knoblauch

„Iss weder Knoblauch noch Zwiebeln, denn ihr Geruch verrät den Bauern in dir“, ließ Cervantes Don Quijote einst zu seinem einfältigen Knappen Sancho Panza sagen. Auch war es so, dass einem Ritter, der nach Knoblauch roch, zu jener Zeit der Zutritt zur Burg verwehrt wurde. Strenge Sitten herrschten damals.

Angeblich isst jeder Spanier jährlich etwa 500 g Knoblauch. Knoblauch ist also so typisch für die spanische Küche wie Olivenöl.

ajoaceite / →alioli

ajodarriero / Stockfischeintopf

ajoblanco / kalte Mandel-Knob-

lauchsuppe

ajoblanco extremeño / Knob-

lauchsuppe mit Brot

ajo cabañil / Knoblauchsauce

ajo colorado / Püree aus Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch

ajonjolí / Sesam

ajo tierno / junger Knoblauch

ajotomate / Tomatensalat mit Knoblauch

ala / Flügel

alajú / spanischer Honigkuchen mit Mandeln und Feigen

albacora / Weißer Thunfisch

albahaca / Basilikum

albardado / paniert; mit einer Speckscheibe umwickelt

albaricoque / Aprikose

albarillo / kleine weiße Aprikose

albariño (Weiße Traubensorte) /

Albariño;

(Weißwein aus Galicien, ähnlich dem portugiesischen „vinho verde“)

/ grüner Wein

albérechigo / Pfirsich

albóndigas / Klößchen

Meist Hackfleischklößchen

albóndigas de carne / Hackfleischklößchen, Frikadellen

albondiguillas / kleine Klößchen

alboronía / Gemüsetopf

alcachofa / Artischocke

Im Gegensatz zu den deutschen Sorten sind die spanischen Sorten kleiner und weniger holzig.

alcachofas rellenas / gefüllte

Artischocken

alcaparras ≠ **alcaparrones**

Alcaparras sind die Knospen eines Kapernstrauches, also Kapern.

Alcaparrones sind die Früchte eines Kapernstrauches, also Kapernbeeren oder Kapernäpfel.

alcaravea / [echter] Kümmel

alcohol / Alkohol

alcohólico / alkoholhaltig

alcuzcuz / Couscous

alegre / ausgewogen, angenehm
Wein

Alella D. O. / Alella D. O.

Qualitätswein aus Alella nördlich von Barcelona

aletas de tiburón / Haifischflossen

alfajores / gefüllte Mürbeteigkekse

alfonsino / Kaiserbarsch

alforfón / Buchweizen

algas / Algen

algas marinas / Meeresalgen

Alicante D. O. / Alicante D. O.

Rotweine aus dem Weinbaugebiet Alicante

aliñado / gewürzt;

(Salat) angemacht

aliñar / würzen;

(Salat) / anmachen

aliño / Dressing; Würze

alioli (auch: ajoaceite, ajiaiceite)

Aioli, Knoblauchmayonnaise

Kaiser Nero, der meist nur als Brandstifter Roms bekannt ist, gilt als Erfinder der alioli, einer Creme ursprünglich nur aus Knoblauch und Olivenöl hergestellt. Heute wird meist auch Eigelb als Zutat benutzt.

alitas de pollo / Hühnerflügel

all-i-oli / → alioli

allioli / → alioli

almadrote / Sauce aus Hartkäse und Knoblauch