

4. November 2013 · [0 Kommentare](#)

## Lieblingsziel für Paella-Fans: La Albufera

Wenn die Valencianos so richtig feiern wollen, pilgern sie mit Kind und Kegel raus aus der Stadt. Paella essen. Ganz traditionell geht das in den Dörfern an der Albufera, denn in den Feldern um die Lagune wurde die Paella geboren. Ein Blick in Küche und Pfannen.



*Manuel Marcos beim Zubereiten einer Paella*

Nur acht Paellas nebeneinander auf dem Herd? Für Manuel Marco und seinen Neffen Vicente ist das gar nichts: „Richtig spannend wird das erst an wichtigen Feiertagen“, sagt Vicente. „Da haben wir oft mehr als 200 Gäste. Dann müssen wir bis zu 40 Paellas

gleichzeitig kochen und alles parallel überwachen: Wassermenge, Salz, Hitze. Wenn Du da an einer Stelle einen Fehler machst, ist die Paella hinüber.“

Bis heute gibt es wohl keine Gegend in Spanien, wo Paella so leidenschaftlich zelebriert wird wie in den Restaurants an der Albufera. Das ist kein Wunder: Die Paella wurde schließlich in den Feldern vor den Toren Valencias erfunden – als einfache Speise der Bauern, die hier alles vorfanden, was es für eine deftige Mahlzeit braucht.

In den Feuchtgebieten der Albufera wird seit dem 8. Jahrhundert Reis angebaut. Hier wachsen auch die feinen Bohnen und andere Gemüse für die Paella. Es gibt Schnecken und Kaninchen, und die Fischer fangen im See und dem nahen Mittelmeer Fische und Meeresfrüchte. Das alles zusammen in einer flachen Pfanne, der *paella* oder *paellera*, über offenem Feuer gegart – fertig war die Stärkung für den harten Arbeitstag.

### **Paella ist pure Leidenschaft**

Bis heute ist die Paella das Nationalgericht der Valencianos. Mit ihr feiern sie Geburts- und Namenstage, Firmenjubiläen oder einfach das Leben. Davor aber geht s erst einmal hinaus auf die Albufera. Im Ruderboot oder im motorisierten Kahn über schmale Kanäle durchs Schilf. Im Frühjahr brüten im Naturpark Albufera Millionen Vögel und am Rande des Schilfs sieht man Pfähle im Wasser, an denen die Fischer ihre Reusen für den Aalfang befestigen.



*Bootstour mit Paella durch den Nationalpark Albufera (Valencia)*

Nach der Bootstour strömen dann alle mit Kind und Kegel in die Paella-Restaurants des Fischerdorfes El Palmar. Ein Klassiker ist das Restaurante Mateu, das der Vater von Manuel Marco vor 45 Jahren eröffnet hat. „Wir machen die Paella immer noch genauso wie unsere Vorfahren“, sagt Manuel. „Und wenn die Gäste Interesse haben, können sie gern auch in die Küche kommen und zuschauen.“

### **Reis in vielen Variationen**

Ich kann natürlich nicht anders und folge prompt dem Ruf in die Küche. Neben den acht Paellas kocht Manuel gerade *all i pebre*, einen köstlichen Eintopf aus Aal, Kartoffeln, Knoblauch und Paprikapulver. Wie er das alles auseinanderhält, ist mir ein Rätsel, denn auf der Karte stehen allein zehn verschiedene Paellas – von der schlichten mit Huhn über die Hausspezialität mit Wolfsbarsch und Gemüse bis zur edelsten mit Hummer oder Languste. Dazu kommen andere typisch valencianische Reisgerichte wie *arròs negre* mit Tintenfisch samt Tinte oder *arròs amb fesols i naps* mit dicken Bohnen und Steckrüben.

Und dann ist da noch die *fideuà*, über die ausländische Besucher meist staunen: Diese Abwandlung der Paella kocht man nämlich mit Nudeln statt mit Reis. Angeblich entstand sie, als ein Fischer mal keinen Reis an Bord hatte und seine Fischbrühe stattdessen mit Nudeln aufpeppen musste. Ich kann nur sagen: Aus dieser Not wurde wahrlich eine Tugend!

**Mein Tipp:** Familie Marcos organisiert auch Bootsausflüge auf der Albufera, Fischerkurse, Besuche beim traditionellen Schiffbauer und Feierlichkeiten in einer alten Bauernkate. Das Beste aber ist der Paella-Schmaus an Bord eines Fischerbootes ([www.albuferaparc.com](http://www.albuferaparc.com)).

### **Restaurante Mateu**

Calle Vicente Baldoví 17

El Palmar (Valencia)

Tel. +34-96-162 02 70

Täglich geöffnet 13-17 und 20-22:30 Uhr, im Herbst und Winter Sonntag bis Donnerstag nur mittags.



*Eine authentische Paella aus Valencia – Guten Appetit!*

Jamon.de - Spanien Blog rund um spanische Spezialitäten, spanische Lebensmittel, spanische Lebensart, spanische Küche und spanische Rezepte | Jamon.de - Spanische Gaumenfreuden per Mausklick, Inh. Claudia Heitmann, Berensweg 22, 33415 Verl, Tel. 05246 / 509-0, Fax 05246 / 1666, [www.jamon.de](http://www.jamon.de), [info\[at\]jamon.de](mailto:info[at]jamon.de)

**JAMON.DE SPANIEN SHOP**

**MARION TRUTTER**

**[Top ↑](#)**