

Köstlich!

Sitges schmeckt nach Meer. Und nach Bergen.
Tapas, *Xató*-Salat und Malvasia-Wein.
Eine Reise, die Ihr Gaumen verdient hat.
Und das schmeckt man.



INHALTSVERZEICHNIS

1. Einführung

2. Traditionelle Gerichte und Produkte

3. Restaurants

4. Außenbereiche und Terrassen

5. Erlebnisse

Der Geschmack von Sitges

Und dann ist da noch Sitges. Wegen seiner Atmosphäre, seiner Menschen und seiner Mischung aus Blau und Grün. Zutaten, die Sie auch auf dem Tisch wiederfinden, in einer einzigartigen Gastronomie, die den Blick auf das Meer und die Berge richtet. Mit einem Wein, der sich nur durch diese Dualität erklären lässt – der Malvasia. Mit Reisgerichten nach eigenem Rezept und einem Salat, dessen Sauce süchtig macht – dem *Xató*. Mit kreativen Tapas, die den Gaumen erfreuen. Und sogar mit einem eigenen Dessert, das auf der Zunge zergeht wie Meeresschaum. Das alles in bester Kulisse und Umgebung: in Restaurants, Bars und Strandlokalen, die zum gemeinsamen Genießen einladen, aber auch bei Festen und Traditionen, die die Straßen beleben, sowie auf gastronomischen Routen, bei denen jeder Halt ein neues Erlebnis ist. Kommen Sie und lassen Sie sich verzaubern ... es schmeckt genau so gut, wie es klingt.

Mmmmh, lecker!

Dies ist ein treffender und allgemeingültiger Ausdruck, um die Reaktion der meisten Menschen zu beschreiben, nachdem sie den Reis nach Sitgetana-Art, den *Xató*, den Malvasia de Sitges oder die Escumes de Sitges, unser typisches Dessert, probiert haben. Wir sprechen von traditionellen Gerichten, die im Verlaufe der Zeit bestehen bleiben... und in der Erinnerung. Übertreiben wir? Mmmmmh ... Überhaupt nicht!



XATÓ DE SITGES

Das Geheimnis liegt in der Sauce

Xató ist ein kaltes Gericht und wird aus Endivie, entsalztem und zerkleinertem Kabeljau, gepökeltem Thunfisch, Anchovis

und Arbequina-Oliven zubereitet. Dieser Wintersalat wird mit einer Sauce kombiniert, die den Unterschied macht. Schauen Sie sich diese Zutaten an: Knoblauch, Mandeln, Haselnuss, Anchovis, gebrühte rote Paprika, süßes frittiertes Brot, Chili, Öl, Essig und Salz. Worauf warten Sie noch ...

ARROZ A LA SITGETANA

Der Reis unserer Großeltern



Als Vorspeise *Xató* und als Hauptspeise ein leckeres Reisgericht.

Klingt gut, nicht wahr? Tatsächlich verfügt unsere Stadt über eine vielfältige Gastronomie, die eng mit Fisch und Reisgerichten mit Meeresfrüchten verbunden ist. Unter diesen sticht der sogenannte „Arroz a la Sitgetana“ hervor, ein Gericht, das Produkte aus Meer und Bergen vereint und zudem eine ganz besondere, sehr lokale Zutat enthält: den Malvasia de Sitges (darüber berichten wir Ihnen natürlich gleich).



MALVASIA DE SITGES

Ein Wein, der uns definiert

Ja, wir haben einen Wein mit der „Ursprungsbezeichnung“ Sitges. Er ist nach der Rebsorte benannt,

aus der er hergestellt wird: Malvasia. Sein besonderer Geschmack wird durch die Nähe zum Meer und die perfekte Balance zwischen Säure und Zuckerkonzentration aufgrund der späten Ernte beeinflusst. Das Ergebnis ist ein goldener Wein, der von frischen Früchten (Pfirsich, Aprikose, Birne und Melone) dominiert wird, mit blumigen Noten und einem Hauch von mediterranen Kräutern. Ein gastronomisches und kulturelles Erbe, das dank des Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges (CIM) wiederbelebt und am Leben erhalten wird.

PAARUNGEN MIT MALVASIA

Der Malvasia de Sitges ist ein Wein, der uns definiert. Er ist ein vielseitiger Wein, der zu fast allen Gerichten passt, angefangen bei Süßspeisen und allen Arten von Desserts. Aber auch zu Reis, Fisch, Meeresfrüchten, Käse oder Nudeln ist die Kombination hervorragend. Wenn Ihnen das Adjektiv übertrieben vorkommt, warten Sie, bis Sie ihn selbst probiert haben.

ESCUMES DE SITGES**Ein Dessert,
das sich in
Ihrem Mund
auflöst**

Die „Escumes de Sitges“ sind traditionelle Trockenteigwaren aus unserer Gemeinde, die aus Mandeln und Baiser hergestellt werden und buchstäblich auf der Zunge zergehen. Daher rührt auch ihr Name, denn sie erinnern an die Textur von Meeresschaum. Sie werden in der Regel als Dessert gegessen und von Muskateller oder, noch besser, Malvasia de Sitges begleitet. Ja, Sie haben richtig geraten ... Köstlich!





ESPIGALLS

Eine sehr kurze Reise zu Ihrem Teller

In Sitges legen wir Wert darauf, dass die meisten Produkte, die auf Ihrem Teller landen, kurze Wege

zurücklegen. Die Nähe garantiert Sorgfalt und eine Art der Zubereitung, die man später schmeckt. Sehr sogar. Ein Beispiel dafür sind die Espigalls. Vielleicht haben Sie den Namen noch nie gehört. Das ist normal, denn es handelt sich um ein Gemüse, das in der Region Garraf angebaut wird. Es handelt sich nämlich um die Blätter des Brotonera-Kohls, der in Gemeinden wie Sitges angebaut (und verkauft) wird, weshalb die Bezeichnung „Produkt aus der Region“ mehr als gerechtfertigt ist. Achtung: Dies ist ein saisonales Produkt, typisch für den Winter. Wir sagen Ihnen das für den Fall, dass Sie die gute Idee haben, zwischen Dezember und Februar nach Sitges zu kommen.

EIN MILDER GESCHMACK, DER ZU FAST ALLEM PASST

Espigallas haben einen milden Geschmack - mehr als Kohl, um genau zu sein - und passen zu fast allen Arten von Gerichten. Sie können mit Gemüse, Knoblauch, Kartoffeln... oder Oktopus serviert werden - wirklich köstlich. Ihre Vielseitigkeit liegt auch in ihrer Zubereitung, denn sie können roh (allein oder in Salaten), gekocht, sautiert oder gedünstet serviert werden.

Eine große Auswahl, viel Genuss

ENTDECKEN SIE IHR RESTAURANT IN SITGES

Von traditioneller und marktfrischer Küche über Spezialitäten wie Reisgerichte bis hin zu Tapas und kleinen Gerichten, von japanisch und asiatisch inspirierten Speisen, von kleinen, gemütlichen Lokalen bis hin zu idealen Treffpunkten für Familien und Freunde, mit Live-Unterhaltung oder DJs ... Es wird Ihnen schwerfallen, bei Ihrem Besuch in Sitges nicht genau das zu finden, worauf Sie gerade Lust haben. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir eine Website, die Sie unbedingt besuchen sollten ...



Tische raus!



In Sitges spielen sich viele Dinge auf der Straße ab. In jeder Hinsicht. Auch wenn es ums Essen und Trinken geht, wofür wir zudem durch dieses privilegierte Klima gesegnet sind, in dem die Sonne das ganze Jahr über scheint. Das erklärt, warum Sie das ganze Jahr über und an fast jeder Ecke Terrassen finden, wo das Fehlen von Dach und Wänden in jeder Hinsicht für Frische sorgt. Das „Terraceo“ ist Teil der DNA von Sitges – das sollten Sie wissen. Und genießen Sie es.



Und dann sind da noch unsere Chiringuitos!

[ENTDECKEN SIE IHRE STRANDBAR IN SITGES](#)

Es vergeht kein Frühling oder Sommer in Sitges, ohne dass die Tische im

Sand am Strand aufgestellt werden. Denn es gibt keine bessere Terrasse als die, die man barfuß erreichen kann ... um barfuß zu bleiben. Und natürlich immer mit dem Blick auf das Meer. In Sitges finden Sie an jedem Stadtstrand einen Chiringuito (Strandbar), jeder mit seinem eigenen Stil und gastronomischen Angebot. Ihr Strand, Ihre Strandbar. Und wenn Sie keinen Strand wollen, sondern nur die Strandbar, dann ist das möglich ... und sogar empfehlenswert.

Sie können es zufällig entdecken ... oder gezielt vorbeikommen

Mit Ihrer Erlaubnis teilen wir mit Ihnen einige Erlebnisse, die die Gastronomie als Ausgangspunkt haben und die wir für unverzichtbar halten. Persönliche und individuelle Erlebnisse, die Sinne und Emotionen wecken, die einzigartig sind und sich nur verstehen lassen, wenn man in Sitges ist. Einige sind Ihnen überlassen, andere können Sie je nach Jahreszeit, zu der Sie kommen, entdecken oder daran teilnehmen. Mal sehen, was Sie davon halten ;)



FIRA DE LA VEREMA I MOSTRA DE VINS (WEINLESEFEST UND WEINMESSE)

Herbst, Wein und Sitges: eine unschlagbare Kombination

[WEBSITE VON FOMENT DE SITGES ANSEHEN](#)

 Oktober —  Verschiedene Veranstaltungsorte

Jeden Herbst schmückt sich Sitges festlich, um eines seiner bedeutendsten und mit Spannung erwarteten Ereignisse zu feiern: die Fira de la Verema i Mostra de Vins (Weinlesefest und die Weinmesse), eine perfekte Kombination aus Kultur und Gastronomie mit weinbaulichen Wurzeln. Der Passeig de la Ribera und La Fragata beherbergen eine Auswahl an Weingütern aus dem Garraf und der DO Penedès, wo man Weine und Cavas (sowie Malvasias) in einem offenen Bereich direkt am Meer verkosten kann. Neben der Eröffnungsrede und dem Pressen des ersten Mosts können wir auch einzigartige Traditionen wie den Traubenstampfer-Wettbewerb oder das Wiegen der „Pubilla“ (Erbin) und des „Hereu de Sitges“ (Erbe) in Weinflaschen erleben.

RUTA DEL XATÓ (XATÓ-ROUTE)

Ein Route, die süchtig macht ...

[WEBSITE DER RUTA DEL XATÓ ANSEHEN](#)

 November - April

 Verschiedene Standorte



Der *Xató* wird in Sitges mit Stolz serviert. Und eine der besten Möglichkeiten, um zu erfahren, wie sich dieser Stolz ausdrückt – und natürlich, wie er schmeckt –, ist, diesen einzigartigen Wintersalat in einem der lokalen Restaurants zu probieren, die Teil der *Xató*-Route sind und in denen er von November bis April zur beliebtesten Vorspeise wird.



SITGES TAPA A TAPA

Eine kleine große Freude

[WEBSITE VON GREMIHS ANSEHEN](#)

 April und November

 info@gremihs.com

Natürlich lieben wir in Sitges Tapas. Wir lieben sie sogar so

sehr, dass wir zweimal im Jahr 10 Tage lang diese kleinen gastronomischen Köstlichkeiten in den Mittelpunkt stellen. Um Ihnen eine Vorstellung zu geben: Es handelt sich um mehr als 30 Bars und Restaurants, die Tapas nach Art des Hauses anbieten und zusammen eine unverzichtbare Route bilden, um lokale und saisonale Aromen zu entdecken und zu genießen.

SETMANA DE LA MALVASIA (WOCHE DES MALVASIA-WEINS)

Eine goldene Woche

[WEBSITE DES CIM ANSEHEN](#)

 November

 Verschiedene Standorte

 cim@malvasiadesitges.cat



Wenn Sie im November in Sitges sind, können Sie vielleicht eines der bedeutendsten gastronomischen Ereignisse in Sitges erleben. Die Malvasia-Woche bietet in 7 Tagen ein intensives Programm mit Verkostungen, Speisen- und Weinpaarungen, Bildungsangeboten sowie Besichtigungen und kulturellen und künstlerischen Aktivitäten rund um diese in Sitges heimische Rebsorte. In der Tat passt fast alles gut zum Wein Malvasia de Sitges: Kunstausstellungen, Musikkonzerte, DJs oder Poesie. Und jedes Jahr kommen neue Disziplinen hinzu. So sind wir hier eben, was sollen wir Ihnen sagen?



DIE WEINSTRASSE (CARRETERA DEL VINO)

Eine Straße mit Geschmack ... und eigenem Pass

[WEBSITE DER CARRETERA DEL VI ANSEHEN](#)

✉ info@lacarreteraldelvi.com

☎ +34 938 172 762

An beiden Seiten von Weinbergen gesäumt und vor einer grünen Kulisse verlaufend, mit gemächlichem Tempo und auf der alten Route, die einst die Weinberge des Penedès mit den Stränden des Garraf verband, bietet die Straße heute eines der besten Weintourismus-Erlebnisse Spaniens. Die neun Weingüter, die Sie zu einem Zwischenstopp einladen, versprechen ein Geschmackserlebnis, das Sie unbedingt erleben müssen. Ja oder ja?

LINEARE ROUTE DURCH 7 GEMEINDEN UND 9 WEINGÜTER

33 Kilometer verbinden Sitges mit Sant Martí Sarroca auf einer linearen Route. Es ist die sogenannte Carretera del Vi, die durch 7 Gemeinden führt und es Ihnen ermöglicht, in dreizehn Weingütern der Ursprungsbezeichnung Penedès Halt zu machen. Sie ist die erste Weinstraße Spaniens und hat sogar einen eigenen Pass, der zwei Jahre lang gültig ist und an jeder Station abgestempelt wird.

[ENTDECKEN SIE DIE ROUTE UND IHRE STATIONEN](#)

**CONCURSO DE
MAESTROS XATONAIRES
(WETTBEWERB DER
XATO-MEISTER)**

Ein Wettbewerb mit viel Sauce

[WEBSITE VOM CASINO PRADO](#)

[SUBURENSE ANSEHEN](#)

 Sonntag vor dem Karnevalssonntag

 Jardins del Casino Prado Suburensa

 casino@casinoprado.cat



Der Karneval von Sitges schmeckt wie *Xató*. Er schmeckt wie diese orangefarbene Sauce aus Haselnüssen, Mandeln und Öl. Und er schmeckt nach Kabeljau, Sardellen, Endivien und schwarzen Oliven. Ein Geschmack, der am Karnevalssonntag im Mittelpunkt eines Wettbewerbs steht, bei dem Erwachsene und Kinder bei dieser traditionellen Veranstaltung in den Gärten des Casino Prado gegeneinander antreten. Ob Sie kommen können, um sich das anzusehen? Aber sicher! Und auch mitmachen, versteht sich!

Finanziert durch:



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



Mit der Unterstützung von:



Auszeichnungen:

