

Kleine Tapa-Kunde

Tapa = tapar (bedecken): Aus dem alten Brauch, das Weinglas mit einem kleinen Teller oder einem Stück Brot zu bedecken, wurde eine hohe Vorspeisen-Kunst.

Sherry – eine spanische Entdeckung

Spaniens Sherry-Dynastien haben den englischen Sherry zur Vollendung gebracht. Leicht und trocken (fino) oder auch kräftig und goldfarben als „olorosos“ ist er als Aperitif geeignet. Süße und cremige Varianten eignen sich am besten als Dessertwein nach einem guten Abendessen oder zu Gebäck am Nachmittag.

Der spanische Rhythmus

Der Tag beginnt mit einem Café con Leche. Gegen 11 Uhr zieht es den Spanier zu einem Imbiss, dem „Almuerzo“ in die Bars. Das eigentliche „Comida“, das Mittagessen, folgt um 14 Uhr. Am frühen Abend füllen sich die Straßencafes und Tapa-Bars. Gegen 22 Uhr beginnt die spanische Nacht und „la Cena“, das Abendessen, der Höhepunkt spanischer Kochkultur. Lassen Sie sich einfach mittreiben.

