



Pressemeldung

World's 50 Best: Kataloniens Sterneköchen gehören zu den Besten der Welt

(Frankfurt am Main, 20. September 2022) – Im Restaurant Disfrutar, zu Deutsch „genießen“, ist der Name Programm. Mit raffinierten Kreationen, kulinarischer Kreativität und einem besonderen Händchen für außergewöhnliche Präsentationen haben es die Chefköche Oriol Castro, Mateu Casañas und Eduard Xatruch in diesem Jahr auf den dritten Platz des Rankings der [50 besten Restaurants der Welt](#) geschafft – damit ist das Disfrutar in Barcelona aktuell das Beste Restaurant auf der iberischen Halbinsel.

Die Wurzeln des Disfrutar sind unverkennbar: Die drei Chefköche genossen ihre Ausbildung im Restaurant El Bulli an der Costa Brava, das Restaurant, das unter Chefkoch Ferran Adrià die Kreativität der Küche so geprägt hat, wie wohl kein anderes. Und diese lehrreiche Schule zeigt sich auch heute noch in den Degustationsmenüs des Disfrutars. Avantgardistisch, zeitgenössisch und gewagt – Gerichte wie Panchino (ein fluffiges Brötchen) gefüllt mit Kaviar und saurer Sahne oder ein kugelförmiges Pesto mit zarten Pistazien und Aal sollen überraschen und Gäste aus ihrer Komfortzone locken. Dabei stehen Geschmack und Genuss stets im Vordergrund.

Neben dem klassischen Degustationsmenü bieten Castro, Casañas und Xatruch saisonale Festtagsmenüs, Wine-Pairing-Menüs sowie ein Pairing-Menü mit alkoholfreien Weinen an.

Im beliebten Stadtteil Eixample, direkt gegenüber dem Ninot-Markt gelegen, überraschen die Räumlichkeiten des Disfrutar auch durch ihr Design. Zentrale Inspiration sind die reiche Geschichte und das Erbe des Mittelmeers sowie lokale Keramik-Kunst. Vom Eingangsbereich führt ein mit Keramik-Platten gesäumter Korridor durch die offene Küche des Restaurants zum Speisesaal. Hier erinnern die sanften und hellen Sandtöne an die kleinen Fischerdörfer der katalanischen Küste.

Für alle Feinschmecker lohnt aber auch ein Blick über die Stadtgrenzen Barcelonas hinaus. Katalonien ist Heimat von aktuell 59 Michelin-Sternrestaurants und bietet damit auch in den anderen Provinzen erstklassige Gourmetküche.



Das [Ca l'Enric](#) bildet einen gastronomischen Leuchtturm in der Vulkanregion La Garrotxa. Dort, im La Vall de Bianya, lässt sich Chefkoch Jordi Junca Monteis von den umliegenden Wäldern und Hügeln zu seinen Gerichten inspirieren. Die Abgeschiedenheit der Region La Vall de Bianya hat dazu beigetragen, dass der große biologische Reichtum des Naturgebiets bis heute erhalten blieb und das spiegelt sich auch in der Küche des Ca l'Enric wider, die sich an lokalen Produkten wie Pilze, Käse und erstklassigem Fleisch von Bio-Qualität bedient. Das Gebäude in dem sich das Restaurant Ca l'Enric befindet diente Ende des 19. Jahrhunderts als Herberge. Wenn Gäste heute das Restaurant betreten, gehen sie zu allererst durch den alten Lebensmittelladen, der vor langer Zeit jeden Sonntag auch als Friseursalon diente, wo der Gastherr den Bauern der Region die Haare schnitt. Heute begrüßt ein stilvoll und gemütlich eingerichteter Speisesaal Gäste aus aller Welt.

Tief in der Provinz Lleida, nahe der Grenze zu Aragonien, verbirgt sich im kleinen Dorf Gimènells ein weiteres gastronomisches Juwel: Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete [Restaurant Malena](#). In einem ehemaligen Kuhstall, in dem heute auch ein Forschungszentrum für Obst und andere landwirtschaftliche Produkte beherbergt ist, zaubert Küchenchef Xixo Castaño katalanische Gerichte mit modernem Twist auf die Teller der Gäste und bedient sich dabei vor allem an den lokalen Obst- und Gemüsesorten die auf den umliegenden Feldern wachsen. Die Provinz Lleida wird nicht zuletzt auch gern als „Obstkorb Kataloniens“ bezeichnet.

Was mit einem Hähnchengrill und Selbstbedienungsrestaurant begann hat sich als erfolgreiches Familienprojekt des Ehepaars Jeroni Castell und Carmen Sauch weiterentwickelt und als Gourmetrestaurant einen Namen gemacht. [Les Moles](#) in Ulldecona, in der Provinz Tarragona, hat sich heute vor allem das Thema Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben. Ein biodynamischer Obstgarten, Gärten mit einheimischen Bäumen und Pflanzen sowie Stromgewinnung aus Solarzellen sind Teil des Restaurantkonzepts. Neben dem innovativen Degustationsmenü „Introspectiva“ und einem vegetarischen Menü bietet Le Moles auch ein A la Carte Menü an.