



**ALME
RÍA.**
CAMBIA TU
PERSPECTIVA

GLEICH GUT ODER BESSER.

ÄNDERE DEINE PERSPEKTIVE!

IN ALMERÍA: GASTRONOMIE

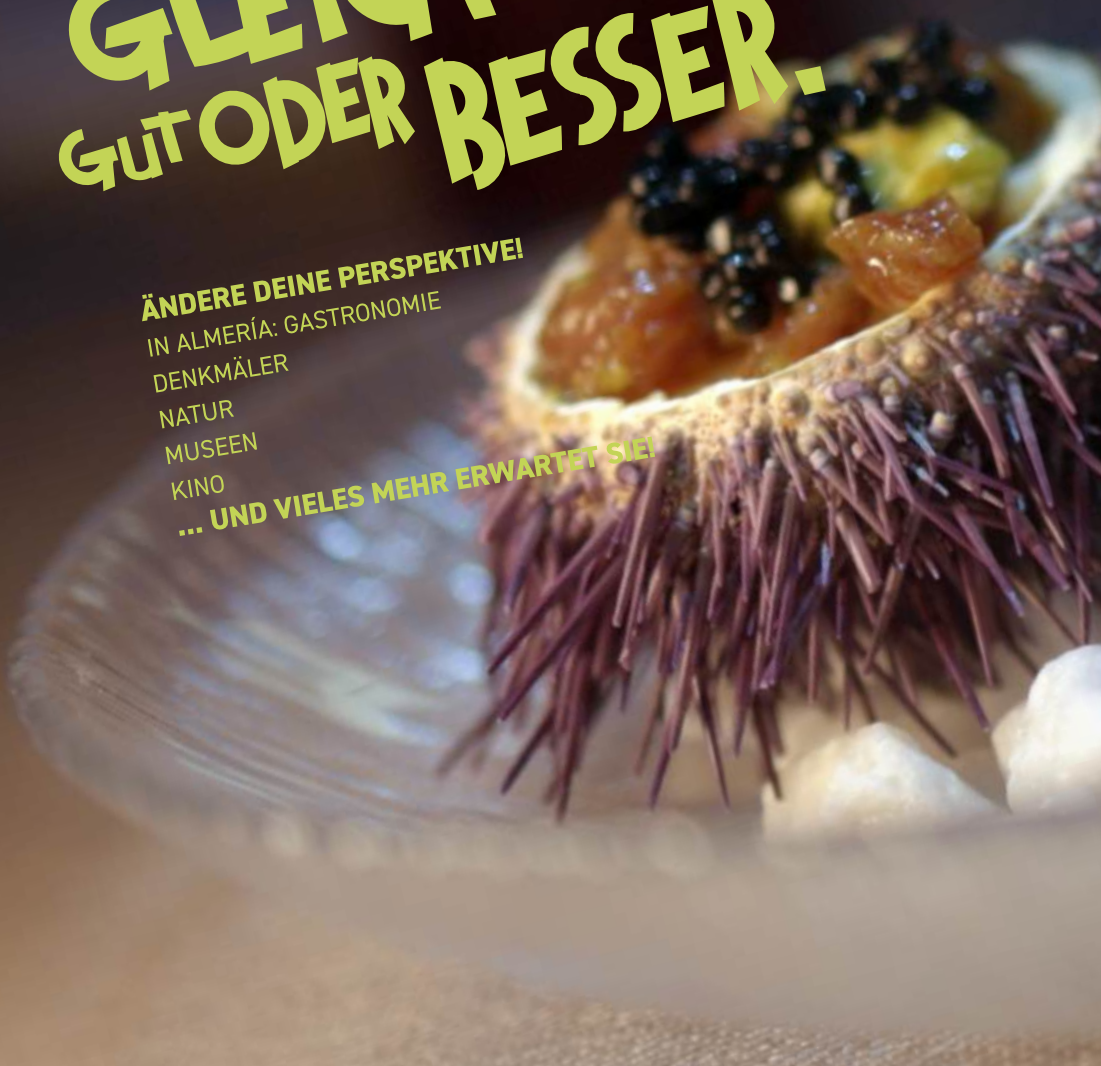
DENKMÄLER

NATUR

MUSEEN

KINO

... UND VIELES MEHR ERWARTET SIE!





ÄNDERE DEINE PERSPEKTIVE!

ALMERIAS GASTRONOMIE UND MEDITERRANE KÜCHE

Die Gastronomie ist in ganz Spanien zu einem festen Bestandteil und einer Touristenattraktion geworden. Essen gehen oder Tapas in Almería genießen ist eine der beliebtesten und attraktivsten Touristenattraktionen. In Almería können Sie sich darauf rühen, die Gerichte und Tapas der verschiedenen Gastronomiebetriebe mit einem guten Geschmack im Mund zu verlassen.

Almería's Küche ist vielfallsreich, eigenständig, abwechslungsreich und originell. Paprika und ihr Derivat, das Paprikapulver, spielen in der Küche Almería's eine herausragende Rolle, mit Spezialitäten wie "Migas con Tropezones" (Semmelbrösel mit gehacktem Gemüse) und "El Trigo" (Almería-Eintopf). Gurullos (eine Art Eintopf) mit Hase und Kaninchen ist ein Herbst-Winter-Eintopf. Fisch und Meeresfrüchte sind in der Küche Almería's allgegenwärtig. Eine köstliche "Parrillada de Pescado y Marisco" (gegrillter Fisch und Meeresfrüchte) oder "Fritura de Pescado" (gebratener Fisch) sind bei Besuchern stets beliebt, insbesondere wenn sie direkt vom Fischmarkt kommen.

Die Tapas von Almería sind bei Almerianern und Touristen gleichermaßen beliebt. "Tapas" in Almería bedeutet, den Alltag zu vergessen und eine lange, entspannte Zeit mit Familie oder Freunden zu verbringen, immer begleitet von einem kalten Bier oder "Caña", einem lokalen Wein, und dem erfrischenden "Tinto de Verano" (Wein mit Soda). Neben Tapas ist es üblich, einige typische Gerichte aus dem Lokal zu wählen, in dem sie konsumiert werden.

Die traditionellsten Tapas in Almería, die aufgrund ihrer Größe zu den beliebtesten Tapas gehören, sind gegrillter oder in Sauce mariniertes Tintenfisch (Tintenfisch), frittierte Sardellen (Fischbällchen), Kabeljau- oder Garnelenfrikadellen oder mariniertes Tintenfisch (insbesondere Dornhai). Für diejenigen, die gerne gut essen, sind die beliebtesten Tapas aufgrund ihrer Größe Reis mit Fleisch oder gemischter Reis, taberno (Ratatouille oder Fritaila) und die ursprünglichen Gerichte der Küche Almería's, wie die berühmte "Chérica" (eine schräg geschnittene Scheibe mit allen möglichen Zutaten: Schinken und Käse, Thunfisch oder Tortilla, unter anderem). Und natürlich, als gebürtiger Almeriaer, die "Patatas Bravas", in Öl gekochte Kartoffeln, die mit Tomatensauce oder Ali oli garniert werden können.

Der Zentralmarkt. Er wurde 1893 eröffnet und ist ein Beispiel für Eisenarchitektur. Hier können Sie frische regionale Produkte genießen. Stöbern Sie an den Ständen mit frischem Fisch und Gemüse und probieren Sie einige lokale Produkte wie Schinken und Käse, die ein wahrer Genuss sind. Der Kauf von gutem Olivenöl und den authentischen Raf-Tomaten, typisch für die Region und in ihren Gewächshäusern angebaut, ist ein Muss. Seine intensiv grüne Farbe ist unverwechselbar, und in einem Salat, gehackt und mit Olivenöl und Knoblauch beträufelt, ist er ein köstlicher Snack.

Nach einem köstlichen Essen ist der Kiosco Amalia einer der meistbesuchten Orte. Er wurde 1889 gegründet und befindet sich im Herzen der Puerta de Purchena.

Er ist bekannt für seinen berühmten "Americano", ein Getränk, den man im Winter mit Milch, Kolanuss, Zimt und Zitronenschale oder im Sommer mit Eis genießen kann.

DE