



San Sebastian



Mekka der spanischen Gastronomie

Im Baskenland gehört Essen zur Kultur. So wundert es nicht, dass ausgerechnet hier die weltweit höchste Dichte an Michelin-Sternen für Spitzenköche zu finden ist. Inspiriert vom kulinarischen Reichtum natürlicher, feinsten Zutaten aus der Region oder dem Meer, tummeln sich allein in der Stadt San Sebastian mit ihren 183.000 Einwohnern 16 Michelinsterne. Damit gilt San Sebastian mit seiner „Neuen Baskischen Küche“ als das Mekka der Spanischen Gastronomie.

Im September wurde in San Sebastian die erste Gastronomie-Uni der Welt, das Basque Culinary Center, von Kronprinz Felipe eingeweiht. Künftig sollen hier Spaniens Nachwuchsköche unter Leitung der renommierten Sterneköche einen Hochschulabschluss in Gastronomie und kulinarischen Künsten erwerben. Dazu gehört auch die Führung gastronomischer Spitzenbetriebe, Innovation und Forschung.

www.bculinary.com

Meca de la gastronomía española

En el País Vasco la gastronomía es parte de la cultura. Por esta razón, no es de extrañar que sea precisamente en esa zona donde se concentra el mayor número de Estrellas Michelin del mundo, otorgadas a los mejores cocineros. Inspiradas por la riqueza culinaria de sus ingredientes naturales, los mejores de la región y de la mar, la ciudad de San Sebastián, con sus 183.000 habitantes, cuenta por sí sola con 16 Estrellas Michelin. Por ello, con su “Nueva Cocina Vasca”, está considerada como la meca de la gastronomía española.

En septiembre fue inaugurado por el Príncipe Felipe el Basque Culinary Center, la primera universidad gastronómica del mundo donde las futuras generaciones de cocineros de España obtendrán un grado universitario en Gastronomía y Artes Culinarias, bajo la dirección de chefs de renombre. Esto los capacitará para llevar a cabo la gestión de importantes negocios de gastronomía, así como para la innovación y la investigación en este ámbito.

www.bculinary.com





Ein weiteres Highlight baskischer Spezialitäten ist der Cidre, ein herber Apfelwein, nach alter Tradition völlig natürlich produziert. Früher haben die Weinbauern ihren frischen Apfelwein mit Freunden und Nachbarn probiert, oft direkt in der Scheune. Dazu wurde meist ein Kotelett vom Grill gereicht. Aus dieser Tradition sind allmählich Sidererías entstanden, urige Lokale mit authentischem Ambiente, in denen man in geselliger Runde die jungen spritzigen Apfelweine genießen kann. Für den nötigen Durst sorgen regionaltypische Speisen wie z. B. Stockfischomelett, Stockfisch mit Paprika, Rinderkotelett frisch vom Grill, und zum Nachtisch Schafskäse mit Quittengelee (Membrillo) und Walnüssen.

In der Siderería Iretza Sagardotegia in Astigarraga trinkt man den Cidre der beiden Hersteller Etxebarria und R. Zabala stilgerecht in einem Fass sitzend. Zudem kann man aus einer Karte von den rund 25 der besten Cidrearten aus der Biskaya wählen.

Besonders reizvoll ist das Ritual, dass sich jeder Gast seinen Cidre selbst aus dem Fass zapft. Damit Farbe, Aroma und Geschmack des Apfelweines bestens zur Geltung kommen, wird das Glas zum Füllen etwa einen halben Meter weit vom Auslass gehalten. Aber ich kann alle beruhigen, man hat den Bogen sehr schnell raus, so dass mehr Sidre in die Kehlen als auf den Boden fließt.

Ein Ausflug, der sehr zu empfehlen ist, ganz gleich ob für ein Abendessen, eine Familien- oder Firmenfeier. Drei verschiedene Räume, ein kleines Museum, und auf Wunsch auch Livemusik: hier findet man die passende Kulisse und den richtigen Rahmen.

www.iretza.com

Ortra de las especialidades vascas es la sidra. Antiguamente, en cuanto se producía el nuevo vino, invitaban los vinicultores a sus amigos y vecinos a su granja para que lo degustaran. De esta tradición surgieron sidrerías, locales pintorescos de ambiente agradable, para que todo el mundo pueda disfrutar tanto de los vinos como la gastronomía de la región, como por ejemplo bacalao con pimientos, frescas costillas a la brasa y, de postre, queso de oveja con membrillo y nueces.

En la Siderería Iretza Sagardotegia, en Astigarraga, se puede disfrutar de las sidras de Etxebarria y R. Zabala, directamente del Barril. Además "IRETZA dispone de una carta de sidras con más de 25 a elegir entre las mejores sidras de Guipúzcoa". Iretza es el nuevo concepto de sidrería; un espacio temático en torno al mundo de la sidra, con todas las comodidades y el mejor servicio. El local dispone de tres plantas accesibles por ascensor (capacidad para 460 personas), escenario, espacio para fotos de grupo y entregas de premios, música en directo, lunches, circuito cerrado de televisión conectado al escenario y otras facilidades para hacer del evento en cuestión un acontecimiento con sabor tradicional pero con un toque de innovación y un servicio excepcional.





Die Perle Kantabriens

San Sebastian ist nicht nur wegen der Spitzengastronomie ein Touristenmagnet, sondern allein schon durch die wunderbare Lage am Meer, mit dem berühmten Strand La Concha, dem Belle-Epoque-Bad la Perla, heute spezialisiert auf Thalassotherapie. Legendar ist das internationale Filmfestival. Jedes Jahr im September geben sich Leinwandstars und Regisseure aus aller Welt ein Stelldichein auf dem roten Teppich und wetteifern mit ihren Filmen um Preise und Premien.

Das Kulturangebot der Stadt ist sehr vielfältig. Damit hat die Stadt den begehrten Titel „Kulturhauptstadt Europas“ für 2016 gewonnen. Festivals, zahllose Museen, geschichtsträchtige Monumente sowie Kunstwerke unter freiem Himmel bereichern die Stadt. Faszinierend sind die Skulpturen des heimischen Künstlers Eduardo Chillida, die im Dialog mit der Natur stehen. Am „Peine del Viento“ brechen sich die Wellen an den Skulpturen, ein einzigartiges Schauspiel.



La Perla del Cantábrico

San Sebastián constituye un imán turístico no solo por la calidad de su gastronomía, sino también por su envidiable ubicación junto al mar, con su famosa playa de La Concha, el balneario La Perla, que conserva el ambiente de la belle époque, hoy en día especializado en talasoterapia.

Esta capital ofrece un sinnúmero de famosos festivales, innumerables museos y monumentos, así como obras de artes expuestas al aire libre. Las fascinantes esculturas del artista local Eduardo Chillida se encuentran en permanente diálogo con la naturaleza. En el “Peine del Viento”, las olas rompen contra las esculturas, formando un espectáculo único.

Gracias a la gran oferta cultural la ciudad ha ganado el título de “Capital Europea de la Cultura” 2016.





Eine neue Form der Unterkunft

San Sebastián wartet mit einem neuen, innovativem Hotelkonzept auf. Großzügige Apartments, bestens ausgestattet in stilvoller Eleganz, mit vollwertiger Küche, Esstisch, Salon und Terrasse erwarten den Gast im Irenaz Resort, beim Technologiepark Miramón mit der neuen Gastronomie-Uni. Ob für einen Kurztrip oder Langzeitaufenthalt, hier fühlt man sich wie zu Hause, oder sogar noch besser... , denn man genießt den Service eines Hotels, mitten in einer Parklandschaft mit Panoramablick.

Im Gemeinschaftssalon genießt man das Frühstücksbuffet oder kann sich tagsüber jederzeit mit Snacks und Getränken eindecken. Kostenlose Parkplätze sowie schnelles W-LAN im gesamten Resort sind weitere Pluspunkte.

Höchstes Niveau, bester Komfort, dies gilt im gleichen Maße für das Aparthotel Irenaz in der baskischen Hauptstadt Vitoria-Gasteiz.

www.irenaz.com



Una nueva forma de alojamiento

San Sebastián también presenta un innovador concepto hotelero. El Apartotel Irenaz Resort, ubicado junto al Parque Tecnológico de Miramón, consta de amplios apartamentos, elegantes y excelentemente equipados con cocina completa, mesa de comedor, salón y terraza, que son ideales tanto para cortas como largas estancias. En ellos se sentirá como en casa, o incluso mejor, ya que podrá disfrutar del servicio de un hotel con vistas panorámicas.

En el salón común podrá disfrutar del desayuno, así como reunirse con otras visitantes, obtener bebidas y aperitivos a cualquier hora o hacer uso del ordenador y la impresora en la "Area Ciber". Todo el complejo dispone de una red inalámbrica Wi-Fi y de parking, ambos gratuitos. Además, existe otro hotel de apartamentos Irenaz en la capital vasca de Vitoria-Gasteiz con la misma filosofía.

www.irenaz.com