

# GEO SAISON

DAS REISEMAGAZIN

www.geo-saison.de

## Nationalparks in Deutschland

Entdecken Sie grandiose Natur –  
gleich vor der Haustür

### TÜRKEI

Kleine Hotels mit Stil und Charme

### BARCELONA

Die jungen, wilden Köche

### HIMALAYA

Hochgefühl auf Pilgerwegen

PLUS: Manchester | Malawi | Oldtimer-Tour



4 19090 2204807 60008



Der Traditionalist:  
Xavier Sagristà  
serviert zwischen  
Mauern aus dem  
16. Jahrhundert un-  
ter anderem mit  
Foie gras gefüllte  
Calamari



## MAS PAU

**XAVIER SAGRISTÀ KOCHT** braver und üppiger als die Konkurrenz der „jungen Wilden“. Zarte Artischocken serviert er mit Foie gras, Scheiben von Steinpilzen und einer Spur Portwein. Tunfisch kommt mit Tomatenkompott und Zwiebeln auf den Teller, knuspriger Kaninchenrücken mit weichem Schweinsfuß. Alle Zutaten stammen aus der Gegend: die Fische aus der Bucht von Roses, Gemüse aus den Gärten von Figueres, Pilze aus den Wäldern der Umgebung.

Auf den ersten Biss sind die Menüs von Xavier Sagristà wahre Inseln der Bodenständigkeit zwischen all den quiriligen Kreationen rund um Barcelona. Zwar stand der Meister viele Jahre lang bei Ferran Adrià im „El Bulli“ am Herd, dennoch sucht man modische *espumas* (Schäume) oder in Gläser gefüllte Speisen im „Mas Pau“ vergebens. Doch Sagristàs Küche passt zum rauen Stein des Bauernhofes aus dem 16. Jahrhundert, in dem er sich eingerichtet hat, passt zur Patina der Antiquitäten, zum üppig wuchernden Grün rund um das Haus. Die Raffinesse der Küche zeigt sich im Detail: Die Garzeiten sind exakt bemessen, die Kombination verschiedener Konsistenzen überrascht, neue Interpretationen bereichern die Traditionsrezepte. Mas Pau – das ist Rekonstruktion statt Dekonstruktion.

### Mas Pau

Avinyonet de Puigventós,  
Girona, Ctra. de Figueres a  
Besalú (km 5),  
Tel. 0034-972-54 61 54,  
[www.maspau.com](http://www.maspau.com);  
Mi-So 13.30–15.30 Uhr,  
Di-Sa 20.30–22.30 Uhr;  
Tasting-Menü 60 €