

Geheimtipp unter Prominenten
**In einer rustikalen spanischen Bar gibt es den
„besten Schinken der Welt“**



Pata negra



Unter Experten gilt der spanische *Pata negra* als der beste Schinken der Welt. Diese besondere Delikatesse, die aus dem schwarzen iberischen Schwein mit zahlreichen Qualitätskontrollen hergestellt wird, ist begrenzt beziehbar. In vielen Feinschmecker-Restaurants ist diese Spezialität „naturgemäß“ im obersten Preissegment angesiedelt.



Foto Kast Heidelberg

Im Laufe der letzten Jahre hat sich unter „Schinkenliebhabern“ herumgesprochen, dass unmittelbar hinter der französisch-spanischen Grenze vor Figueras diese Schinken-Delikatesse noch zu erschwinglichem Preis und in Spitzenqualität zu haben ist...und zwar nicht in einem Feinkostladen oder einem eleganten Restaurant, sondern in einer einfachen spanischen Bar am Rande der Landstrasse, der viel befahrenen Carretera National No II km, 760 an der Abfahrt Autopista No 3 Richtung Figueras.

Touristen aus vieler Herren Ländern, die sich auf den Weg durch Katalonien Richtung Süden machen, legen einen Zwischenstopp ein, um in der *Bar La Cabaña* von José Perez Montero den Original Jamon Iberico Pata negra bei einer Flasche roten Landwein zu genießen. Auch viele Prominente scheuen sich nicht, die einfache Kneipe aufzusuchen, um sich diese Köstlichkeit in deftiger Atmosphäre zu gönnen. Schließlich wird José Montero seit Jahrzehnten „aus alter Treue“ von den Züchtern aus der Herkunftsregion bevorzugt beliefert. Prof.



José Perez Montero (links) präsentiert Galasinger Bruce Voice in seiner *BAR La Cabaña* seine „Schinken-Parade“:
Hostalets de Llers –Girona - Tel. 0034-972-671036