

Das Empordà:

Golf und Gastronomie an einem Ort vereint

Im Norden Kataloniens, zwischen dem kristallklaren Wasser der Costa Brava und der hügeligen Landschaft im Landesinneren, befindet sich einer der schönsten Flecken der Welt: das Empordà. Diese Region in der Provinz Girona (Katalonien), die jedes Jahr Tausende von Touristen aus der ganzen Welt anzieht, hat unzählige Attraktionen zu bieten: Traumhafte Buchten, wunderschöne Steilküsten, perfekt erhaltene mittelalterliche Dörfer, ein hervorragendes Klima, eine außergewöhnliche Gastronomie, die die Essenz der mediterranen Küche einfängt, Naturschutzgebiete, Lebensfreude und eine immergrüne, faszinierende Landschaft, in der Flachland und Berge harmonisch nebeneinander existieren und den Reisenden dazu einlädt, sich zwischen Weinbergen und Olivenbäumen zu verlieren, und in einer privilegierten Umgebung Golf zu spielen.



Der Empordà Golf Club, das native Olivenöl extra von Fontclara und die Weine von Clos d'Agon vereinen Luxus, der den einzigartigen Charme des Empordà perfekt zum Ausdruck bringt.

Denn das ganzjährig angenehme und milde Klima des Empordà macht den Golfsport zu jeder Jahreszeit zu einem echten Vergnügen. Und der renommierte Empordà Golf Club ist für diese Aktivität genau die richtige Wahl. Eine kürzlich von dem angesehenen Architekten Robert Von Hagge neu entworfene Anlage mit Hotel, Spa, zwei Restaurants mit lokaler Küche, 36 Löchern (zwei 18-Loch-Plätze), mehr als 6.000 Quadratmetern Fläche und zahlreichen Aktivitäten, um die Reize einer Gegend zu entdecken, die unzählige Geheimnisse verbirgt.

Segeln, Radfahren, Tauchen, Reiten, Yoga, Personal Training und Stand-Up-Paddling sind nur einige der zusätzlichen Aktivitäten, die der Empordà Golf Club zu bieten hat und denen man nur schwer widerstehen kann. Ein weiterer Traumort, der ebenfalls unbedingt besucht werden sollte, ist der gastronomische Partner – die Finca Fontclara, die wie kaum ein anderer Ort die mediterrane Essenz des Empordà widerspiegelt. Das native Olivenöl extra Fontclara, das auf dem gleichnamigen Landgut in einem märchenhaften, mit Olivenbäumen bepflanzten und von wunderschönen Gärten umgebenen Dorf in einer traumhaften Umgebung hergestellt wird, ist eines der wichtigsten regionalen Erzeugnisse. Ein ökologisches Gourmet-Olivenöl, cremig, aromatisch und in der Lage, der immensen Bandbreite an Produkten, mit denen uns die Obst- und Gemüsegärten, das Land und das Meer erfreuen, Persönlichkeit zu verleihen. Qualitativ erstklassiges Fleisch, Fisch direkt vom Fischmarkt und frisches, farbenprächtiges Gemüse schmecken noch besser, wenn sie mit Fontclara verfeinert werden – einem einzigartigen Produkt, das weit mehr ist als nur Öl.





Rechts neben diesem Abschnitt der Unternehmer Roland Zanotelli, Eigentümer von Fontclara, mit Iolanda Bustos, der renommierten Köchin aus dem Empordà, die genau weiß, wie man die Gourmet-Olivenöle des Landguts Fontclara mit den Speisen kombiniert. Links ein Bild des Landguts. Unten finden Sie Einblicke des Empordà Golf Clubs. Der ideale Ort, um beim Golfspielen komplett vom Alltag abzuschalten



Es handelt sich um eine Delikatesse, die an einem einzigartigen Ort hergestellt wird – einem Landgut, das mit seinem Charme bezaubert und seine Türen für Besucher offen hält. Sie können zwischen den Olivenbäumen spazieren gehen, die Aromen und Geschmäcker genießen und den Tag mit einer Verkostung und einem Essen im Herzen des Landguts unter der Leitung der bekannten lokalen Köchin Iolanda Bustos ausklingen lassen. Diese charismatische und wortgewandte Köchin, die durch ihre Bücher und Fernsehauftritte als „Chef de las Flores“ (Chefköchin der Blumen) bekannt geworden ist, ist wie keine andere in der Lage, den Besuchern alle Details dieser ihr so vertrauten Gegend zu vermitteln, sowie ihre Leidenschaft für natives Olivenöl extra zu demonstrieren, die sie mit Roland Zanotelli teilt, einem Schweizer, der sich in das Empordà verliebt und das Projekt Fontclara ins Leben gerufen hat, für das er sich mit Leib und Seele einsetzt.

Wenn Sie keine Zeit haben, die Finca Fontclara zu besuchen und vom Wissen und der Erfahrung des Mitarbeiterteams dieser wunderschönen, von Meer und Bergen umgebenen Gegend zu profitieren, bietet der Empordà Golf Club die Möglichkeit, zwischen den Abschlägen an einem Workshop in seinen Einrichtungen teilzunehmen, um die Geheimnisse der modernen vegetarischen Küche vom Küchenteam des Hauses und von Iolanda Bustos selbst zu erfahren. Es werden ein- oder zweitägige Workshops angeboten.

Und wenn wir schon über gastronomische Angebote sprechen, dann dürfen wir auch die Weine nicht vergessen. Das Empordà ist ein Land der Weinberge, die eine große Bandbreite an aromatischen Weinen mit viel Charakter hervorbringen und die naturgemäß von den Bergen und dem Meer geprägt sind. Um in diese Welt einzutauchen, gibt es keine bessere Alternative als einem der bedeutendsten Weinbaubetriebe einen Besuch abzustatten: Clos d'Agon, in der schönen Küstenstadt Calonge gelegen.

www.empordagolf.com
www.fontclara.es
www.closdagon.com



Denn es gibt nur wenige Orte wie das Empordà, an denen sich Golf und Gastronomie an einem Ort vereinen, um einzigartige und unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, die den Besuchern für immer im Gedächtnis bleiben werden.