

# VALENCIA

## Sommer in der Stadt



Fotos: ICEX

**E**ines können Sie in der Zeit von Oktober bis März in Valencia (siehe Reise Seite 32) nicht erwarten: genüsslich in der Sonne sitzen und bei heißen Tagestemperaturen mit einem Fartons (Hefengebäck) in der Hand eine Horchata de Chufa trinken, die Sie sich an einem der vielen über die Stadt verteilten mobilen Món-Orxata-Stände geholt haben.

Diese valencianische Sommererfrischung wurde von den Arabern im 8. Jahrhundert nach Spanien gebracht und wird heute in Alboraya etwas außerhalb der Stadt angebaut. Horchata, auch Tigernuss genannt, wird aus Erdmandeln gewonnen, die ähnlich wie Kartoffeln als Wurzelknollen (bis zu 500 Knollen an einer Pflanze) wachsen. Sie haben einen Durchmesser von ca. 15 Millimetern, sind also erbsengroß und haben eine bräunliche Tönung. Sie enthalten viel ungesättigte Fettsäuren (Linolsäure), Vitamin C + E und bestehen aus ca. 25 % Fett, 30 % Stärke und 7 % Eiweiß. Der Geschmack erinnert mich an Baileys – nur ohne Alkohol. Die Ernte erfolgt ab Mitte Oktober. Die Herstellung ist simpel: waschen, trocknen und mit Wasser mahlen – fertig. Der milchig-hellbraune Extrakt wird mit etwas Zitronensaft als Kaltgetränk serviert. Man kann die Erdmandeln auch roh oder geröstet verzehren. Es gibt Erdmandelmilch, -mehl, -öl und Erdmandelkosmetik wie Seifen oder Cremes. Sie sind nicht verwandt mit Erdnüssen oder Mandeln.



Fotos: Frank J. Gindler

[www.monorxata.com](http://www.monorxata.com)

[www.erdmandeln.com](http://www.erdmandeln.com)

# Nendoo

Freiraum für Individualität,  
eigene Gestaltungsideen,  
modern und multifunktional –  
das ist Rosenthal.



**10%**  
Gutschein-Bon  
Gutscheincode:  
[por10Nend2012](http://por10Nend2012)  
unter:  
[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)

Gutschein gilt nur für die Kollektion Nendoo

**Nendoo – die neue Art der Tischkultur – kein Schrank voller Teller, Tassen und Terrinen, sondern ein wandlungsfähiges Lifestyle-Konzept, Design by Metz & Kindler.**

Die umlaufende Rillenstruktur bildet einen spannenden, aber auch spielerischen Gegensatz zur eigentlichen Funktionsfläche. Die Fortführung des Reliefs auf den Unterseiten der Teller, die glänzenden und matten Oberflächen sorgen für einen besonderen Effekt beim Berühren des Porzellans. Gerade ihre unterschiedlichen Höhen und Breiten geben dem Service ihren ganz eigenen Charakter. Das beginnt beim kleinsten Teller und endet bei der Terrine.



[www.rosenthal.de](http://www.rosenthal.de)