**EMPURIABRAVA / KATALONIEN / SPANIEN:** „Der Geschmack der Küchen dieser Welt“ - mit diesen Worten beginnt auch in diesem Jahr die Presse-Information zu den am nächsten Wochenende stattfindenden gastronomischen Tagen in Empuriabrava. Sechs Restaurants, eine Bar, eine Rindfleischfarm und ein Eierproduzent stellen vom 1. bis 3. Juni im Festzelt auf der Plaça de les Palmeres im Hafen einige ihrer Gerichte vor, die die Besucher dann gegen eine kleines Entgelt testen können.

„EmpuriaTasT“ (im letzten Jahr hiess es noch Bravatast, aber wohl wegen dem Hauptsponsor, dem Bier La Brava) ist der Anfang von zwei gastronomischen Veranstaltungen im Laufe der nächsten Wochen und wird in diesem Jahr zum zweiten Mal veranstaltet. Das Fest im letzten Jahr fand das Interesse der Bürger und Besucher – 6.000 Personen kamen an drei Tagen - und man wird „EmpuriaTasT“ laut Bürgermeister Salvi Güell zu einer regelmässigen jährlichen Einrichtung machen. Die Teilnehmer kommen fast allesaus Empuriabrava, einer aus den Aiguamolls und einer aus Castelló und das war laut dem Bürgermeister eine Grundvoraussetzung für das Fest. Zwar sind nicht alle Nationalitäten vertreten, aber immerhin Uruguay, Deutschland, Italien, Katalonien / Spanien und hinzu kommen holländische Cocktails, katalanisches Fleisch und Eier.

Alle frisch zubereiteten Gerichte kosten zwischen einem und vier Tickets, wobei man ein Ticket für einen Euro erwerben kann. Mit diesen Tickets kann man auch an der extra aufgebauten Bar sämtliche Getränke, Cocktails oder Mixgetränke erwerben.

Die Uhrzeiten variieren an den drei Tagen. Am Freitag, den 1. Juni ist die kleine Messe von 18.00 – 24.00 Uhr geöffnet, am Samstag, den 2. Juni von 12.00 – 24.00 Uhr und am Sonntag, den 3. Juni von 12.00 – 22.00 Uhr, wobei es die Speiseproben nur bis 18.00 Uhr gibt und danach folgt Live-Musik

Neben den „Fressständen“ werden weitere Aktivitäten geboten und unter anderem ist vor dem Zelt der belgische Pralinenspezialist Gut de Greef vertreten, es gibt Käseproben und Verkauf von diesem und noch etliche weitere Dinge. Für das Kulturelle sorgen während der drei Tage Musikbands, die den Besuchern ordentlich einheizen.

Insgesamt eine richtig gute Idee. An den drei Tagen kann man relativ preiswert essen und dabei gleichzeitig die teilnehmenden Restaurants und Bar (Capitan, Beach Bus, Essencia, El Churrasco, Síkim, Locanda sowie die Bar Timoner mit – laut eigener Aussage – den besten Mojitos der Welt), sowie Fleisch und Eier aus der Umgebung kennenlernen. Man erhält einen kleinen Überblick über die Art der Küche und wenn es einem geschmeckt hat, kann man dem Laden dann ja auch später mal einen Besuch abstatten, um mehr aus dessen gastronomischen Angebot zu testen.

Es erwartet den Besucher also ein umfangreiches Angebot und es sollte für jeden etwas Leckeres dabei sein. Vor allem die Restaurantstände hoffen natürlich auf eine rege Teilnahme der Bevölkerung, damit die ganze Vorarbeit nicht für die Katz war.