

EXTRA KATALONIEN

nenhafte Gabriel Bestard aus Mallorca macht auf, wann er will, meistens nur an Werktagen und auch dann nur mittags. Eine Gruppe von Leuten kann ihn schon mal dazu überreden, abends zu kochen. Raffiniert ist hier nichts, das Produkt ist alles. Wie der absolut frische Fisch, der nur mit tröpfchenweise verabreichtem bestem Olivenöl zubereitet, auf die rotkariert eingedeckten Tische kommt. Der neueste In-Tip für die katalanische Hauptstadt ist nicht preiswert. Aber es lohnt sich, mal die Sitten der Einheimischen anzunehmen, und hier mittags ausgiebig zu tafeln.

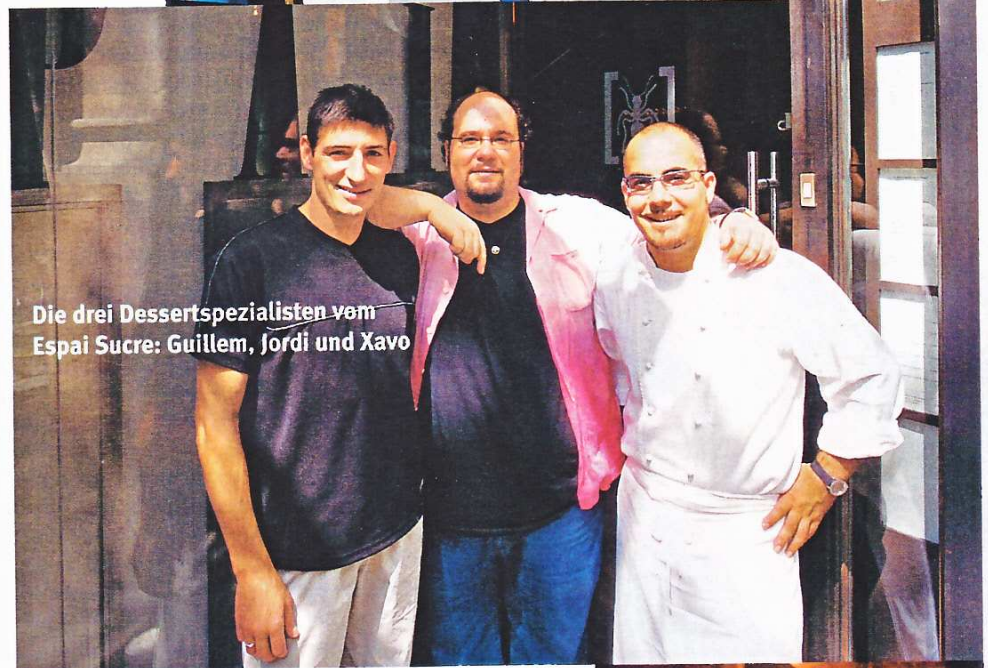
Aus Politik, Sport und Medien bekannte Köpfe gibt es öfter in der *Torre de Alta Mar* zu besichtigen. Aber diese hier anzuschauen, wäre Zeitverschwendung. Denn die Aussicht aus diesem neuen Lokal, das hoch über dem Yachthafen thront, ist eine der schönsten der Stadt. Arroz con bogavante (Reis mit Hummer) und der von Katalanen so geliebte Suquet (Fischeintopf) sind hier phantastisch.

Zurück in die Altstadt. Es gibt kaum etwas Bürgerlich-Traditionelleres in Barcelona als das *Quo Vadis*. Die dunkle Täfelung gibt dem Restaurant ein altmodisches Flair. Hier geht der Meister aller Kochkünstler gerne hin, wenn er in Barcelona ist: Der genialische Ferrán Adrià sucht hier Erdhaftung, bevor er wieder zu kreativen Höhenflügen startet. „Es ist wichtig, auch den Boden zu berühren“, so Adrià, „deshalb gehe ich in ein derart normales Restaurant.“ Was ist denn „normal“ beim Essen? Ein Artischockenomelett? Oder der so prächtig einfache Pilzteller, der uns aufgetischt wird? Der frische See-teufel? Das *Quo Vadis* bietet solche „Normalität“ in Perfektion.

Zum Schluß, wie es sich gehört, das Dessert. Zum *Espai Sucre* geht, wer



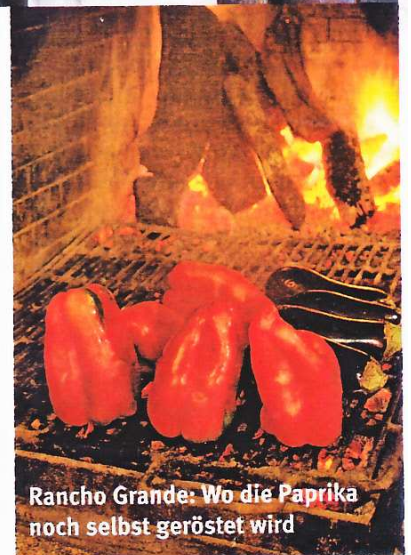
Nobles Ambiente hoch über dem Yachthafen: das Torre de Alta Mar



Die drei Dessertspezialisten vom Espai Sucre: Guillem, Jordi und Xavo

nur Nachtisch essen will. Es gibt ein paar Salate für jene, die sich nicht ans ausschließlich süße Degustations-Menü wagen mögen. Aber nur Mut, es lohnt sich, das Angebot von Jordi Butró voll auszukosten und fünf Gänge lang nur Desserts zu genießen. Es ist erstaunlich, was dieses elegant entworfene Restaurant, das tagsüber als Fachschule für Pâtissiers dient, hervorbringt. Eine Birnensuppe mit Eukalyptus-Eis und frischen Datteln etwa. Die meisten Desserts sind gar nicht besonders süß, und erst der letzte Gang, der Schokolade enthält, mundet denn auch wirklich wie eine richtige süße Nachspeise. *Walter Tauber*

Diese und weitere Adressen finden Sie im Serviceteil ab Seite 90



Rancho Grande: Wo die Paprika noch selbst geröstet wird