

SIEBECK

hungrig in Barcelona

istand, von dem Kenner träumen. Denn was nützte es dem Menschen, wenn er Köstlichkeiten Kataloniens sähe und röche, all die Würste und die Kutteln chererbsen – und wenn er nicht hungrig wäre und nichts mehr essen könnte?
von Wolfram Siebecks Reisebericht aus Barcelona und Umgebung



Bäumen der Ramblas krächzen Papageier 50 Meter daneben liegt die Versuchs- des Ferran Adrià. Sie ist genau das, was en am modernen Barcelona so gefällt: De- ne Kitsch, ein romanisches Design von ma- ir Schönheit und Funktionalität, ausgeführt sten Materialien. Die ärmenden Handwerc- icken mir klar, dass der Tag X noch bevor- Doch in dem restaurierten Altbau ist die mit Induktionsherd und einem meterlangen fen von Gaggenau bereits so weit fertig, r ist, wohin die Reise geht: ins 3. Jahrtau- Von hier aus wird künftig das Produkt »El rogrammiert, sei es über www – oder weil ie Fäden zusammenlaufen, welche den itsbegriff Ferran Adrià weltweit vermarkten Organisation und Präzision lassen keinen Laufkommen, dass es den beiden Brüdern und Ferran) sowie dem Partner Juli Soler en wird, weiterhin das Interesse der inter- alen Gastronomie auf sich zu ziehen, ngs: So groß der Ruhm des Ferran Adrià ist, nfluss hält sich in Grenzen. Das liegt daran, in niemand imitieren kann, und Kopien sei- richte zu schwierig und zu aufwändig sind. ürchten sich die meisten Köche, ihren Gäs- te derart progressive Kochkunst zuzumu- es zeigte sich deutlich im Restaurant L'Es-

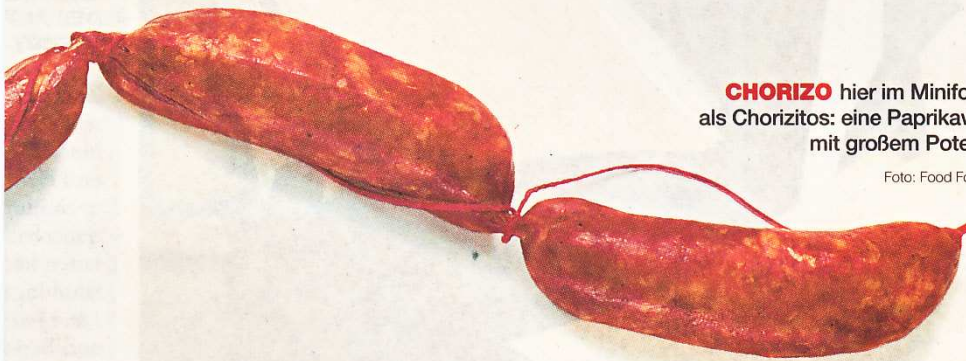
guard, nördlich von Barcelona in Sant Andreu de Llianeres über dem Meer, wo die Reichen in ihren schicken Klinkervillen auf dem Bel-Air-Hügel leben. L'Esguard ist ein altes Gebäude in einem bürgerlichen Wohnbezirk, mit viel Geschmack hergerichtet und von der Gastropresse leichtfertiger mit El Bulli verglichen. Davon kann jedoch keine Rede sein. Zwar sehen die mit Gemüse gefüllten Wirsingkugeln viel versprechend aus, doch wird hier vegetarisch mit Halbrod und Fad gleichgesetzt. Noch kunstvoller ist die Tempura von Scampi und Tintenfisch; denn nicht im üblichen Teig sind sie ausgebacken, sondern werden wie von »Kuckucksspucke« eingehüllt serviert. Da sehnt man sich nach der aromatischen Deftigkeit dieser Speise in den Hafenkneipen Liguriens. Ein Teller voll hablierter Ziegenmilch ist als Hauptgericht optisch zwar originell, doch kulinarisch unvollständig, wenn die zarten Innereien weder durch Reis, Linsen oder sonst wie gestützt werden. So ist es kein Wunder, dass über den Etepetete-Gerichten in dem unterkühlten Ambiente des antiken Gemäuers keine rechte Stimmung aufkommt: ein Restaurant, in dem geflüstert wird. Fröhlichen Hedonismus findet man hingegen in Barcelona, wenn man vor dem Restaurant Ca l'Isidre aus dem Taxi steigt. (Es ist ratsam, die Tür nicht zu schwungvoll zuzuschlagen. Man erlebt

sonst einen fremdsprachigen Zornesausbruch der normalerweise stumm über die Kreuzungen rasenden Taxifahrer.) Im Ca l'Isidre kann man sich auf ein typisches Essen in feinsten Qualität freuen.

Wer sucht schon in der Hauptstadt Kataloniens nach internationaler Küche mit Kunstanspruch? Die gibt es überall. Nun wird an den Mittelmeerküsten von Triest bis Marbella ja nicht so unterschiedlich gekocht. Die gleichen Produkte bedingen eine ähnliche Küche: viel Olivenöl, Fische, Kräuter, Meeresfrüchte, Tomaten, und alles (hoffentlich) herzhaft gewürzt.

Das Ca l'Isidre ist klein aber gemütlich, auf einer Art Podium sitzen die Stammgäste in froher Erwartung der Spezialitäten. Dazu gehört das Weißbrot mit dem Tomatenmus, mit Öl beträufelt und einem Anchovisfilet belegt. Und zum ersten Wein (vielleicht den seltenen Navarena Clos Antonis 1998 aus der Vio- gniertraube, der korrekt im großen Burgunderglas serviert wird), probiert man die typischen Seegurken (Espardenyes). Sie sehen aus wie zusammenklebende Spaghettistücke und könnten vom Gummibaum stammen. Doch sie leben am Meeresgrund und gehören zu den teuersten Meeresfrüchten.

Bei der Dramaturgie des Menüs lasse ich mich gern von Senyor Isidre Escolano beraten. Er hat alles, was Katalanen lieben: die gemischten Pilze mit Blut- und Weißwurst; die Kutteln mit Kichererbsen, den Stockfisch mit Chorizo und eine hübsche Tochter, die für



CHORIZO hier im Miniformat als Chorizitos: eine Paprikawurst mit großem Potenzial

Foto: Food Foto Köln

die köstlichen Süßspeisen verantwortlich ist. Das kleine Restaurant ist für Genussmenschen genau der Ort, an dem sie glücklich sind.

Ich war in einer Woche zweimal dort, und nicht nur, weil der sensationelle Leda, ein Wein aus dem Duero-Tal so außergewöhnlich gut zum zarten Stierfilet passt. Die gastronomische Leidenschaft des Besitzers und die Art, wie er seine Gäste verwöhnt, machen dieses Lokal für mich zum Höhepunkt einer Barcelona-Reise.

Die Sushis der Spanier heißen Tapas. Sie sind gerade dabei, sich die Welt zu erobern; eine praktische und schmackhafte Art der Schnellsättigung. In welcher spanischen Provinz sie am besten schmecken, weiß ich nicht; wahrscheinlich aber nicht in Katalonien. Zwar sind auf dem Passeig de Gràcia – den Champs Elysées von Barcelona – viele moderne Tapasbars entstanden, aber ich habe den Eindruck, die kleinen Häppchen werden alle in einer Zentralstelle hergestellt, am Fließband und ohne Ehrgeiz. Nur in der Altstadt habe ich Tapas aus hauseigener Manufaktur gefunden. Und die können sehr lecker sein, wenn ein Cuisinier wie Didac López sie laufend frisch zubereitet. Das geschieht im Estrella de Plata, nahe der Kirche Santa María del Mar, wo die dunklen Gassen beginnen. Vom Anchovis bis zum Bacalatörtchen, Filet am Spieß und Artischocken in feiner Sauce – alles ist erste Sahne. Oder im modernen Zen-

trum der Stadt, das den alten Gassen längst die Show gestohlen hat.

Zum Beispiel im Botafumeiro. Ein großes, bürgerliches Fischrestaurant wo alles, was aus dem Meer kommt, frisch zubereitet und, wenn möglich, mit dicker Sauce zugekleistert wird. Also am Eingang an der Tapastheke bleiben oder keine Paella und keine gratinierten Gerichte bestellen, sondern die klaren Dinge ohne Mehlzusatz.

Für Süßmäuler existiert in Barcelona eine ungewöhnliche Einrichtung: Ein Dessert-Akademie, in der ein cooles Restaurant eingerichtet ist, wo man alles essen kann, solange es eine Nachspeise ist. Sogar ein Menü aus süßen Zutaten wird angeboten, aber nichts davon ist auf den kindlichen Bonbongeschmack zugeschnitten. Leider ungemütlich.

L'ESGUARD Passatge de les Alzines 16
Sant Andreu de Llavaneres
Telefon 0034-937 92 77 67
So. abends, Mo. und Di. geschlossen

CA L'ISIDRE Les Flors 12, Telefon 934 41 11 39
So. und feiertags sowie August geschlossen

ESTRELLA DE PLATA Pla del Palau 9
Telefon 933 19 60 07, So. geschlossen

ESPAI SUCRE Princesa 53
Telefon 932 68 16 30