

Ein perfektes Menü: Madrid und seine Tapas

SPANIEN Die Hauptstadt des Landes ist auch die Hauptstadt der kleinen Köstlichkeiten, die längst zum Synonym spanischer Esskultur geworden sind.

VON WOLFGANG ZIEGLER, MZ

Olivenöl und Knoblauch. Alle spanischen Rezepte beginnen mit Olivenöl und Knoblauch – fast alle. Zumindest all jene, nach denen Belén Ruiz-Montava Tapas zubereitet. Die 39-Jährige hat ein Händchen für die Miniatur-Spezialitäten. Muss sie auch. Sie ist Spanierin und Köchin, hat in England gearbeitet, in Ungarn, in Thailand – und ist vor nunmehr einem Jahr nach Madrid zurückgekehrt.

Die spanische Hauptstadt ist zwar nicht ihre ursprüngliche Heimat, geboren ist die Frau, deren Vorname nichts anderes bedeutet als „Bethlehem“, nämlich in Valencia, im Osten der iberischen Halbinsel. Aber irgendwie ist Madrid eben das Zuhause aller Spanier. Rund drei Millionen Einwohner zählt die Metropole, und die kommen aus allen Landesteilen. Zusammen mit weiteren 3,5 Millionen Menschen in der die Stadt umgebenden autonomen Region Madrid machen sie die Metropole zu einem innerspanischen Schmelztiegel. Und der wird von Belén Ruiz-Montava bekocht. Nicht in einem der insgesamt 4000 Restaurants oder einer der 18 000 Bars und Kneipen, sondern als Miet-Köchin und als „profesora de cocina“, als Kochlehrerin also. Und nicht nur mit Tapas, aber vorwiegend. „Man kann aus jedem Gericht eine Tapa machen“, sagt sie und beweist dies auch – im „El Alambique“, einem Haushaltsartikelgeschäft in der Madrider Innenstadt mit Schwerpunkt Koch- und Küchenzubehör, in dem sie ihre „Nachhilfestunden in spanischer Küche“ abhält.

Gut ist, was frisch ist

Vorher kauft Belén Ruiz-Montava allerdings erst einmal ein. „Ein Essen steht und fällt mit der Qualität der Zutaten“, sagt sie. Tiefkühltruhen schenkt sie deshalb grundsätzlich keinen Blick. Ihre Philosophie: „Alles muss frisch sein.“ In dem an einen „Tante-Emma-Laden“ erinnernden Lebensmittelgeschäft der „Hermanos Bermejo“, in dem sogar Kichererbsen offen über den Tresen gehen, ist alles frisch. Und im „Mercado de San Miguel“ genauso. Dort kann man sämtliche Spezialitäten wie den „Jamón Ibérico“, den Schinken vom schwarzen iberischen Schwein, oder Mojama, die gepökelte und sonnengetrocknete Thunfisch-Lende, vor dem Kauf sogar probieren. Was hochwertige Produkte betrifft, hat sich die spanische Hauptstadt in der jüngeren Vergangenheit ohnehin gemauert. Längst wirbt man mit seinem Olivenöl, seinem Käse aus der Gegend um Campo Real und sogar seinem Wein. Allesamt tragen sie die Herkunftsbezeichnung Madrid.

Die Küche des Maestros

Beste Zutaten sind auch das wenig geheime Geheimnis der Küche von Paco Roncero. Der 41-jährige Madrilene, der schon seit zwei Jahrzehnten das Nobel-Restaurant „La Terraza del Casino“ führt, ist mit zwei Michelin-Sternen der derzeit höchstdekorierte Koch seiner Stadt. Den ersten hat er sich mit seinem kreativen Mix aus molekular inspirierter Avantgarde-Cuisine und traditioneller spanischer Küche 2002 erkocht, den zweiten im vergangenen Jahr. Sein 15-gängiges Degustationsmenü (135 Euro ohne Getränke), bei dem er zum Beispiel einen Klecks Entenstopfleber auf pikant gewürztes Brot zaubert und mit ein paar Tropfen Portweinsauce abrundet oder ein Joghurt-Risotto im Gläschen, verfeinert mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, kann nur andeuten, welche Fähigkeiten der Maestro am Herd besitzt. Denn eigentlich ist das Dinner ein nicht en-



Eine der beliebtesten und belebtesten Tapas-Bars im Herzen Madrids – und das schon seit 1906: „La Casa del Abuelo“

Fotos: Ziegler



Der Zauberkünstler in der Küche: Sterne-Koch Paco Roncero



Olive, Anchoa, Peperoni – Gildas gehören zu den einfacheren Tapas.



Boquerones und Anchoas werden zur Tapa „Matrimonio“ (dt. das Ehepaar).



Kochlehrerin und Miet-Köchin: Belén Ruiz-Montava

WAS MAN WISSEN MUSS

► **Anreise-Tipp:** Die Ferienfluggesellschaft Condor fliegt täglich von München via Mallorca nach Madrid (ab ca. 150 Euro oneway). Weitere Informationen im Internet auf www.condor.com.

► **Pauschal-Tipp:** Bei Städtereisen-Spezialist Dertour bucht man drei Übernachtungen inkl. Frühstück im Drei-Sterne-Hotel „Tryp Gran Vía“ in der Madrider Innenstadt schon ab 144 Euro pro Person. Weitere Informationen im Internet: www.dertour.de.

► **Shopping-Tipp:** Eine der populärsten Einkaufsgegenden Madrids sind die verkehrsberuhigten Straßen Calle de Preciados und Calle del Carmen nahe der Puerta del Sol. Trödel, Kitsch und Kunsthandwerk findet man jeden Sonntag auf dem Flohmarkt Rastro rund um die Plaza Mayor.

► **Gourmet-Tipp:** Die spanische Kochschule „El Alambique“ bietet beinahe täglich die unterschiedlichsten Kochkurse an. Plaza de la Encarnación 2, 28013 Madrid. Tel. (00 34) 91-5 59 78 58, eMail: escuela@alambique.com, Internet: www.alambique.com. Kochlehrerin Belén Ruiz-Montava kann man auch direkt buchen – am besten per eMail unter belenruizmontava@gmail.com.

► **Sightseeing-Tipp:** Das Museo Nacional del Prado mit seiner Sammlung von Meisterwerken ist natürlich ein Muss – nicht nur für Kunstinteressierte. Das Museum ist von Dienstag bis Sonntag von 9 bis 20 Uhr geöffnet, der Eintritt für Erwachsene beträgt 8 Euro.

► **Tour-Tipp:** Der kleine, rund 50 Kilometer südlich von Madrid gelegene Ort Chinchón zeichnet sich durch eine run-

de, mittelalterliche Plaza aus, auf der zu den Stadtfesten noch Stierkämpfe stattfinden. Sehenswert sind die Häuser aus dem 15. bis 17. Jahrhundert, der Parador, der in einem ehemaligen Augustiner-Kloster untergebracht ist, und die Pfarrkirche aus dem 16. Jahrhundert, in der mitten im Hauptaltar ein Original-Gemälde von Francisco de Goya hängt.

► **Literatur-Tipp:** Im Komet-Verlag ist soeben das Buch „Tapas“ erschienen, das mehr als 75 landestypische Rezepte enthält – von beliebten Tapas-Klassikern bis hin zu trendigen Pinchos. Die kleinen Häppchen laden förmlich dazu ein, auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu gehen und machen Lust aufs Ausprobieren. „Tapas“, 128 Seiten, 6,99 Euro, ISBN 978-3-86941-075-3. Der neue Polyglott-on-tour-Reiseführer

„Madrid“ mit 145 Seiten bietet einen Überblick über die wichtigsten Sehenswürdigkeiten und die urigsten Tavernen. Außerdem enthält er ein Tapas-Lexikon; ISBN 978-3-493-55779-4, 9,95 Euro.

► **Persönlicher Tipp:** Wer einen originalgetreuen Flamenco inmitten spanischen Publikums erleben will, sollte die Casa Patas besuchen. Eine Tischreservierung ist empfehlenswert, das aktuelle Programm entnimmt man der Homepage. Calle Cañizares 10, 28012 Madrid. Tel. (00 34) 91-3 69 04 96, eMail: info@casapatas.com, Internet: www.casapatas.com.

► **Info-Tipp:** Turespaña – Spanisches Fremdenverkehrsamt, Postfach 15 19 40, 80051 München, Tel. (01 80) 3 00 26 47 eMail: spaininfo@tourspain.es, Internet: www.spain.info/de

den wollender Reigen feinsten Tapas – so es stimmt, dass eine Tapa nichts anderes ist als eine kleine Portion jedweden Gerichts. „Stimmt tatsächlich“, bestätigt der Sterne-Koch und sieht sich im Interview offenbar zu der Erklärung genötigt, dass „die Tapa zum spanischen Lebensgefühl und zum Lebensstil gleichermaßen gehört“ – und das schon seit fast 300 Jahren.

Tatsächlich ist das Markenzeichen der Esskultur des Königreichs auf einen König zurückzuführen – erzählt man sich jedenfalls. So soll Karl III. von Spanien, ein Zeitgenosse von Wolfgang Amadeus Mozart und Maria Theresia von Österreich, eines Tages in einer der Bodegas der Stadt Wein bestellt haben. Damit sich keine Fliegen in das Getränk verirren, habe der Wirt das Glas mit einer Scheibe Brot

abgedeckt, heißt es. Als er diese bei der zweiten Bestellung vergessen hatte, soll der König lautstark protestiert haben. Er wollte noch einmal einen solchen wohlgeschmeckenden Deckel (span. Tapa) auf sein Glas. Eine andere Legende schreibt die Entstehung der kleinen Köstlichkeiten König Alfons X. von Kastilien zu, der während einer Krankheit gezwungen gewesen sei, zwischen den Mahlzeiten Wein und kleine Häppchen zu sich zu nehmen. Nach seiner Genesung soll er veranlasst haben, dass Wein nur noch zusammen mit „Fingerfood“ serviert werden durfte.

Wie auch immer: Im Lauf der Zeit wurden diese Tapas mit verschiedenen Spezialitäten belegt und zudem eine ganze Reihe von neuen kreiert. Cecina zum Beispiel, luftgetrocknete und

hauchdünn geschnittene Rindfleischscheiben, die mit etwas Olivenöl beträufelt werden. Oder Albondigas, kleine Hackfleischbällchen in (Tomaten-)Sauce, die mit Weißbrot gereicht werden. So oder so waren und sind sie stets willkommene Begleiter zum Wein – oder Bier.

Schlemmen beim „Großvater“

Aufgrund der vielen unterschiedlichen Tapas und der nicht minder großen Zahl an Bars, die die Leckerbissen offerieren, hat sich in Madrid inzwischen eine Art Spezialistentum etabliert. Gambas vom Grill oder in Öl und Knoblauch gebraten isst man zum Beispiel am besten in der „La Casa del Abuelo“. Das „Haus des Großvaters“ wurde bereits 1906 gegründet und befindet sich seitdem in der Calle Victo-

ria 12 im Herzen der Stadt. Das ganze Gegenteil, zumindest hinsichtlich seines Alters, ist das „estado puro“ an der Plaza Cánovas del Castillo 4, das jüngste Kind von Star-Koch Paco Roncero, wo das auf den Tisch kommt, was er – Michelin-Sterne verpflichten – „Tapas 2.0“ nennt. Seine „Tortilla española des 21. Jahrhunderts“ serviert er dort etwa zum Löffeln in einem Glas und seine Kartoffelchen in Knoblauchöl gepaart mit Heringsrogen.

Und Tapas „del tipo alemán“, auf deutsche Art also? Klar, dass Paco Roncero um keine Antwort verlegen ist, wenn es ums Essen geht. „Wie wär’s“, überlegt er kurz und grinst, „wie wär’s mit ‚Pinchitos de salchicha blanca con mostaza dulce?‘ und meint damit nichts anderes als Weißwurst-Spießen mit süßem Senf.“