

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 3 März 2017 Deutschland € 9,95

4 191752 709955 0

# DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

Viel Neues in der Trend-Metropole  
**Barcelona**

Essen gehen: Wo Kataloniens Traditionen so frisch wie nie sind. Plus Tipps für die Szeneviertel

**NEW YORK**

Mit Stuart Pigott Wein trinken

**JAPAN IN BONN**

Besuch beim Koch des Monats

**WIENER SCHMÄH**

Ein Tag im turbulenten „Urbanek“

Wir lieben ihn, ob schwarz oder weiß!

# Knoblauch

Rezepte von Gratin über Consommé bis zum Käsegang

**EXTRA:** Praktischer Info-Guide zum Herausnehmen! Mit allen Adressen für Ihre Reise

**F**

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet



# BARCELONA

Die Erben des „El Bulli“  
haben wunderbare Ideen  
für sehr vergnügliche Spektakel

# L O N A

*Millionen Besucher fluten alljährlich Kataloniens Hauptstadt. Das kann man verstehen – aber in manchen Vierteln scheinen sie bereits die Einheimischen verdrängt zu haben. Da trifft es sich gut, dass wir Orte und Restaurants kennen, von denen noch nicht jeder weiß*

TEXT: JAKOB STROBEL Y SERRA, FOTOS: MARKUS BASSLER

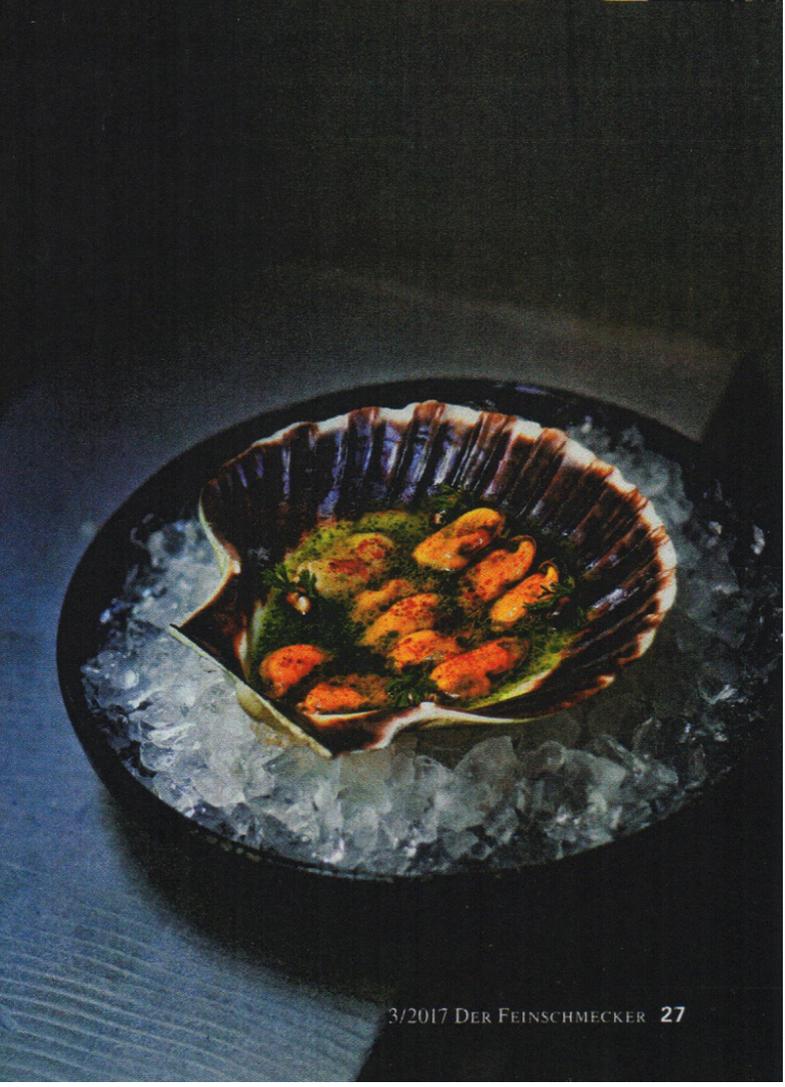
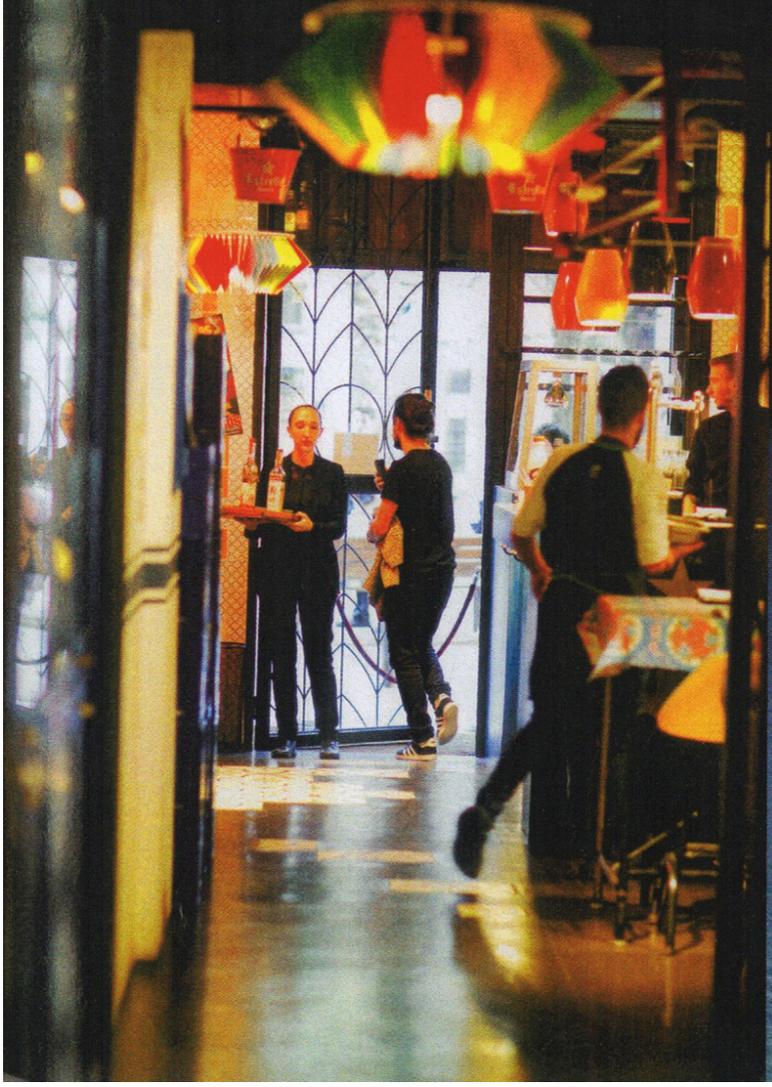
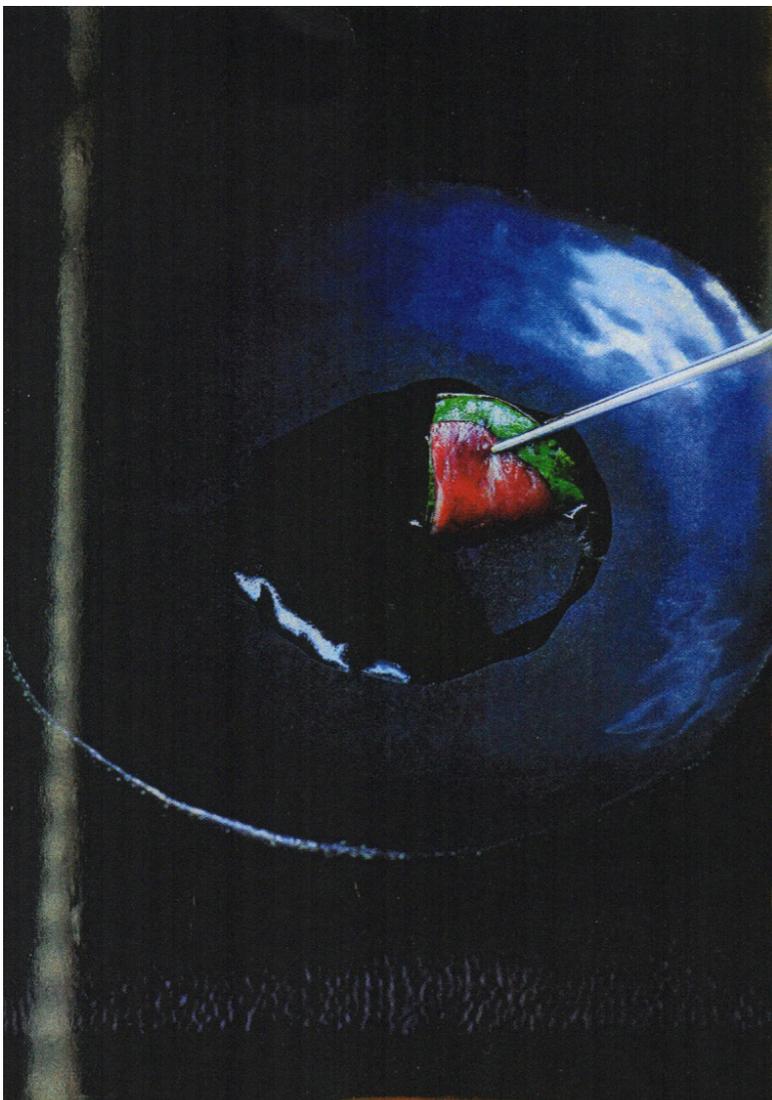


# M

Mexikanische Überraschungen  
bereiten großes  
Vergnügen — mit Taco und Pinzette



Im „Hoja Santa“ birgt die abgeflämte Artischocke in ihrem Inneren Aromen von Pistazie und Zitronenverbene. Rechte Seite:  
Filet wird in die *mole chichilo* gestippt (o. l.), die mexikanische Variante des *ceviche* mit Bouchot-Muscheln angerichtet (u. r.)



# D

## Das Ziel der kreativen Köche? Katalanische Klassiker von ihrer Schwere befreien!

Der Alchimist tarnt sich schlecht. Ein Namensschild an einer schweren schmiedeeisernen Tür weist den Weg in seine Quacksalberhöhle, eine düstere Marmortreppe führt hinauf in den ersten Stock und gleich zum ersten Schock: Noch bevor wir einen Fuß in das Restaurant „Alkimia“ gesetzt haben, werden wir von gläsernen Röhren in psychedelisch wechselnden Farben begrüßt, gefüllt mit Reptilienskeletten. Sie sind kein knöcherner Zerberus, sondern die Wächter einer Zauberwelt, die Andrej Tarkowskij gemeinsam mit der Theatertruppe La Fura dels Baus geschaffen zu haben scheint. Wir betreten eine großbürgerliche, labyrinthisch wirkende Wohnung mit einer zweiten Haut aus Streben und Lamellen, die mit dem Skelettmotiv der Rippen und Wirbelsäulen spielen, und landen schließlich in einer Art heller Wohnküche mit sechs Tischen unter einer Kassettendecke voller bacchantischer Bilder und einem mächtigen Pass mit einer genauso imposanten Küche dahinter.

Hier steht Jordi Vilà, ohne Alchimistenhut und Zauberstab, dafür mit der Gelassenheit eines Mannes, der keinen Hokuspokus braucht, um sein Ziel zu erreichen. Nichts Geringeres als eine neue katalanische Küche will er erschaffen, die auf dem festen Fundament der Tradition steht und sich doch von allen Erblasten befreit; die Kataloniens Klassiker gleichermaßen vereinfacht und verfeinert, sie von ihrer barocken Wucht erlöst und ihnen dank der Konzentration auf die Seele des Geschmacks nichts von ihrer Intensität nimmt. Es gelingt ihm grandios: Die *coca*, das typische dünne Olivenbrot, belegt Vilà nur mit einem Paprikagelee und aromatisiert es als Hommage an die römische Vergangenheit seiner Heimat mit der fermentierten Fischsauce *garum*, der er mit Anchovis, Mandeln und Basilikum jede Penetranz austreibt. Die *chipirones* füllt er mit einer wolkenweichen Masse aus der katalanischen Nationalwurst Botifarra und serviert sie scheinbar traditionell mit Kichererbsen, die in Wahrheit Miniaturgnocchi sind, dafür aber eine Krone aus Kichererbsenschäum tragen. Und zur Taube

gibt es selbstverständlich Kataloniens heilige Sauce Romesco, bei der Jordi Vilà wieder zum kulinarischen Ketzer wird, weil er sie aus den Innereien und dem Blut der Taube mit einem Hauch von Kakao zubereitet. Das ist keine Alchimie, sondern Purismus ohne Minimalismus, Klugheit ohne Besserwisserie, eine patriotische Küche ohne den Hautout der Ewiggestrigkeit.

Wäre Jordi Vilà doch ein alchimistischer Zauberer, könnte er das Unmögliche vollbringen: all die Widersprüche seiner Heimat in einer solchen Harmonie auflösen, wie sie auf seinen Tellern herrscht. So aber bleibt Barcelona eine Stadt im Zwiespalt. Sie ist gleichermaßen katalanisch und kosmopolitisch, sie verteidigt ihre Schönheit mit lächelnder Nonchalance und hat ihre Unschuld doch längst an das Millionenheer ihrer Liebhaber verloren, die sie fast zu Tode küssen. Das Gotische Viertel, die Molen, die Ramblas haben die Barcelonenser schon den Fremden überlassen, die aus dem alten Herzen der Stadt eine lärmende Partyzone, aus dem alten Hafen eine Eitelkeitsbühne für die Mega-Jachten der Superreichen und aus dem alten Platanen-Boulevard zwischen der Plaça de Catalunya und der Kolumbus-Säule eine Karikatur des Massentourismus gemacht haben. Die Ramblas sind inzwischen all das, was sie niemals sein wollten: ein gigantischer Fanshop voller Devotionalien des FC Barcelona, ein kulinarisches Höllenreich voller Tapas aus der Tiefkühltruhe und Paellas aus der Mikrowelle, eine traurige Trinkhalle mit mülleimergroßen Sangria-Kübeln, ein Abgrund der billigen Anzüglichkeit mit Souvenirständen, an denen Pflanzensamen für Paprikas in Form von Penissen oder nackten Frauentorsi verkauft werden.

Selbst der Montjuïc, einer der beiden Hausberge Barcelonas, ist mittlerweile fest in Touristenhand. Vor der Fundació Joan Miró stehen die Massen Schlange wie beim Louvre, und im Museu Nacional d'Art de Catalunya, einem neobarocken Prachtbau von vatikanischen Dimensionen, lassen sie sich geduldig über die Großartigkeit der katalanischen Kunst unterrichten – ohne zu ahnen, dass der aufregendste Ort des Museums versteckt im zweiten Stock liegt: das Restaurant „Òleum“, in dem man zwischen Marmorprunk so erhaben wie ein König oder Kardinal speist, mit Logenblick auf die Plaça de Espanya und den Tibidabo, den zweiten Hausberg der Stadt.

Für das „Òleum“ hat Fina Puigdevall, neben Carme Ruscalleda die beste Köchin Kataloniens, zwei Menüs entwickelt, für die sie sich von der romanischen und der modernen Sammlung des Museums inspirieren ließ. Und so essen wir hier eine Gemüseterrine mit Romesco-Sauce, die wie ein Gemälde von Joan Miró aussieht, oder Cannelloni mit einem frittierten Spinatblatt, das auch an einer Fassade von Antoni Gaudí kleben könnte – eine hochseriöse, virtuos verfeinerte, für ein Museum verblüffend anspruchsvolle Landküche, der man allerdings anmerkt, dass ihre Schöpferin persönlich nicht am Montjuïc, sondern 150 Kilometer weiter nördlich am Herd steht.

Zu Füßen des Montjuïc liegt das Poble Sec, das in jüngster Vergangenheit eine wundersame Karriere vom Schmutzviertel mit üblem Leumund zum Vorzeigequartier der lokalen Gastronomie absolviert hat. Dieser Ruhm verdankt sich allerdings nicht den Dutzenden von *pintxo*-Bars, die in der Fußgängerzone des Carrer de Blai ungenek die Altstadt von San Sebastián imitieren und ahnungslose Touristen mit den immer gleichen Tortilla-Botifarra-*anchoa-croqueta*-Brottschiffchen für einen Euro in die Geschmacksfalle locken. Und Gourmets aller Länder kommen auch nicht ins Poble Sec wegen der antiquarischen, sich tapfer jeder Gentrifizierung erwehrenden Weinhandlungen, in denen man sich seinen Tempranillo aus Halbstückfässern für 1,56 Euro den Liter direkt in Plastikkanister abfüllen lassen kann. Vielmehr werden sie von den Ikonen der katalanischen Küchenrevolution hierher gelockt, den Halbgöttern in Kochschürzenweiß, die gleich einem ganzen Viertel der Feinschmeckerei ihren Namen gegeben haben. ▶▶▶

### MAGISCHE Momente am Tisch

- 1 Disfrutar **BBFF**○
- 2 Hoja Santa **BBF**○○
- 3 Pakta **BBF**○○

Näheres und mehr Adressen im  
Info-Guide (Seite 130)

## HOTELS mit besonderem Konzept

- ① H10 Art Gallery FFF○○○
- ② Hotel Pulitzer FFFF○○
- ③ Praktik Vinoteca FF○○○○

Näheres und mehr Adressen im  
Info-Guide (Seite 130)

Treibende Kraft hinter diesem „elBarri Adrià“ ist Albert, der Bruder von Ferran, der im Poble Sec inzwischen ein halbes Dutzend Restaurants betreibt, darunter das „Enigma“, das als neues Flaggschiff der Flotte im Winter eröffnen sollte, das „Tickets“, das mit seinen Kellnern in Zirkusdirektoruniformen hart an der Kitschkante vorbeischrämmt, oder das „Pakta“, das die japanische und die peruanische Küche in einer kulinarischen Blutsbruderschaft vereint und dank Gerichten wie Avocado-Tofu mit Seeigel, Wasabi und *dashi*-Gel den Pazifik zum Teich schrumpfen lässt.

Das vergnüglichsste Restaurant in Albert Adriàs kulinarischem Weltreich ist aber das „Hoja Santa“, in dem der junge mexikanische Chef Paco Méndez nach Lust und Laune mit der Küche seiner Heimat experimentiert. Das Lokal ist so laut und bunt wie eine *cantina* in Guadalajara, Mexikos zweitgrößter Stadt. An den Wänden hängen Pappmaschee-Totenköpfe, von den Decken Riesen-Sombreros aus Stroh, und was aus der Küche kommt, sorgt für eine Verblüffung nach der anderen. Die typischen schwarzen Bohnen werden von jeder Schwergewichtigkeit befreit und als glockenhelle Consommé mit einem Öl aus mexikanischem Gänsefuß serviert. Die Jakobsmuschel verwandelt sich in ein tropisches *ceviche* mit Chili, Ananas, Korianderöl und geröstetem Mais, bei dem Schärfe, Säure und Süße meisterhaft ausbalanciert sind. Eine abgeflämte Artischocke birgt im Inneren ihr ausgelöstes, mit Pistazien und Zitronenverbene verfeinertes Herz wie einen verborgenen Schatz, und unter einem unansehnlichen braunen *mole*-Brei, der in Wahrheit aus verbrannten Gemüsen besteht, entdecken wir zu unserer Freude eine Scheibe Wagyu-Rind und eine *hoja santa*, ein mexikanisches Pfefferblatt, aus denen wir uns mit einer Pinzette einen Taco rollen.

So amüsant das Restaurant „zum heiligen Blatt“ auch sein mag, so sehr weckt es doch unsere Sehnsucht nach dem anderen, wahren, echten Barcelona, nach der Noblesse, Eleganz und Schönheit dieser Stadt, die sie so souverän und unaufgeregter zur Schau trägt, wie es nur die gelassensten Glückskinder des Schicksals können. Und zum Glück gibt es dieses Barcelona noch: im Eixample, dem Schachbrett der Neustadt aus dem 19. Jahrhundert, in dieser Trutzburg der bürgerlichen Vornehmheit mit ihren neoklassizistischen Häuserzeilen und

modernistischen Märchenschlössern, deren Fassaden steinerne Skulpturen voller Sirenen und Sphinxen, Atlasse und Allegorien auf die Lebenslust sind. Hier findet man noch all die Relikte, die der Touristensturm andernorts weggespült hat – den Tante-Emma-Feinkostladen und daneben die *bar de toda la vida*, wie man hier sagt, eine Bar, die nichts Besonderes sein mag und doch das Wohn-, Speise- und Konversationszimmer für die Bewohner ihres Häuserblocks ist; oder den Schneider, der bei Wörtern wie „Zara“ und „Mango“ mit kaum merklicher Verachtung erst die linke, dann die rechte Augenbraue hebt, um anschließend eine Nadel aus dem Mund zu nehmen und sich demonstrativ wieder seinem Schnittmuster zu widmen.

Natürlich geht auch am Eixample die Zeit nicht spurlos vorbei, natürlich hinterlässt sie auch hier die Duftmarken der Globalisierung in Gestalt von Hipster-Cafés, japanischen *okonomiyaki*-Bars, spezialisiert auf die namengebende Eierkuchen-Variante, Sauerteigbrotmanufakturen oder Trendlokalen wie dem „Lomo Alto“, dem einzigen Restaurant der Stadt, das auf gereiftes Fleisch spezialisiert ist.

Zwischen weißen Kacheln, blankem Edelstahl und gläsernen Schreinen mit ganzen Ochsen darin wähen wir uns hier in einer Mischung aus Luxus-Metzgerei, Rindfleisch-Kathedrale und Himmelreich der Karnivoren. Ausschließlich Fleisch von der Iberischen Halbinsel wird im „Lomo Alto“ serviert, das bis zu fünf Monate lang reift, in drei Etappen über Holzkohle gegrillt und dabei mit grobem Meersalz aus Formentera eingerieben wird, damit sich die Garung so langsam und schonend wie möglich vollzieht. Und das, was schließlich vor uns am Tisch aufgeschnitten wird, hat nicht das Geringste mit dem Industriefleischfraß zu tun, mit dem man sich Tag für Tag andernorts den Geschmack verdirbt. So würzig und intensiv schmeckt dieses Rind, so mürbe und charaktervoll, nach so viel Wahrheit, Würde und Tiefe, dass wir uns noch Stunden da-

nach die Lippen lecken, weil sein Aroma in unserem Gaumen nachhallt wie eine Missa solemnis der Fleischeslust.

Das Eixample ist eine Schatztruhe voller Trouvaillen, eine Vitrine voller Köstlichkeiten wie der schmiedeeisernen Markthalle des Mercat del Ninot, die nach langer Renovierung nun wieder so strahlt wie vor 100 Jahren und die uns in unserer Wehmut Trost spendet, weil sie ein würdiger Ersatz für die Boqueria an den Ramblas ist, die sich längst die Touristen unter den Nagel gerissen haben. Doch noch viel mehr Aufmunterung schenkt uns das Restaurant gleich gegenüber, das einen programmatischen Namen trägt: „Disfrutar“, Genießen.

Der Spaß am Genuss hat für Eduard Xaruch, Oriol Castro und Mateu Casañas schon deswegen oberste Priorität, weil sie in ihrem Köcheleben nichts anderes gelernt haben, und zwar vom Hohepriester aller kulinarischen Lustbarkeiten höchstpersönlich. Außer seinem eigenen Bruder hat niemand sonst so lange und so intensiv mit Ferran Adrià zusammengearbeitet wie die drei Köche, die sich allerdings nicht als Gralshüter des „El Bulli“ verstehen, sondern seine Ideen voller Verve weiterentwickeln.

Was sie uns jetzt auftischen, ist ein Feuerwerk fantastischer Sinnestäuschungen und höchst kunstvoller Geschmackstrickereien. Die Oliven entpuppen sich als gefrorene Sphären im Kakaobuttermantel, die flüssig mit Manzanilla und Blutorangensaft gefüllt sind. Der Gazpacho sieht aus wie ein Weißbrot-Sandwich, schmeckt aber haargenau nach der andalusischen Suppe, weil das Brot ein Gazpacho-Baiser und der Belag dazwischen ein Gazpacho-Sorbet ist. In einer Tempura-Kugel versteckt sich ein flüssiges Eigelb, aus einem Korb mit Sesamkörnern steigen durch Schütteln wundersamerweise Rote-Bete-Kugeln empor, und unter dem Mantel einer Bernsteinzuckerkugel verbirgt sich eine Haselnuss, die wir erst befreien dürfen, nachdem wir uns die Hände mit 16 Jahre altem Whiskey eingerieben haben, um das alles noch intensiver genießen zu können.

Spätestens in diesem Moment des rauschhaften Glücks wissen wir, dass wir hier keine Taschenspielertricks einer Gauklerküche erleben, sondern große kulinarische Zauberkunst mit allen Mitteln der Magie. Und so haben wir ganz zum Schluss die wahren Alchimisten von Barcelona doch noch gefunden. ff