



Das Auge isst mit

Madri- der Kü- che(n)

Die Küche Spaniens zählt zu den weltweit führenden. Davon kann man sich in der Hauptstadt täglich aufs Neue überzeugen, obwohl in der Krise das Geld nicht mehr so locker sitzt. Die Madrider Küche pflegt einerseits die gesunde mediterrane Tradition, ist andererseits aber offen für kulinarische Innovationen. Mit der Molekularküche hat sie global Furore gemacht, auch wenn die Mode bereits abgeebbt ist.

Von einer „spanischen Küche“ zu sprechen, ist eigentlich falsch. Das Land hat zahlreiche Regionalküchen hervorgebracht. In Madrid sind sie alle vertreten. Das höchste Prestige besitzt die baskische Küche mit ihren exzellenten Fischgerichten und ihrer Innovationsfähigkeit. Für Fisch sind auch die Köche Galiciens berühmt, darüber hinaus schätzt man ihre Krustentiere (Hum-

mer, Langusten ...). Nirgendwo in Spanien ist hier die Auswahl übrigens größer als in Madrid, obwohl die Stadt weit weg von der Küste liegt. Beim Besuch einer der sehenswerten Markthalen wird schnell klar, welches unglaubliche Angebot von Seehecht, Kabeljau über Scholle und Butt bis hin zu Oktopus, Garnelen und Jakobsmuscheln es gibt. Die Nachfrage auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten schafft das in Europa einmalige Angebot.

Aus Asturien stammen Eintopfgerichte wie Fabada Asturiana, und aus Kastilien kommen Spanferkel und Lamm. Nicht zu vergessen natürlich Spezialitäten aus Andalusien wie Gazpacho oder von der Levante die Paella Valenciana, die – wenn sie gut gemacht ist – nicht unbedingt preiswert ist.

In den Tapas-Bars reihen sich hinter der Glasvitrine die köstlichsten Leckereien von Pulpo (Tintenfisch) über Chorizo (spanische Wurst) bis Patatas bravas (frittierte Kartoffelwürfel in pikanter Soße). Die feinen Adressen der spanischen Metropole bieten wahre

Koch-Kunstwerke an, von elegantem Servicepersonal im Frack serviert. In den Cafés erlebt man traditionelle Kaffeehauskultur und kann einer guten Tasse Schokolade mit Churros frönen.

Der kulinarische Tagesablauf

Desayuno (Frühstück): Die Spanier, die sich Zeit für Mittag- und Abendessen nehmen, lieben das schnelle Frühstück. Ein Milchkaffee (Café con leche) und ein Croissant oder auch ein Stück Süßgebäck reichen den meisten Madrileños völlig aus. Entsprechend gestaltet sich meist das Frühstück in Hotels, das kaum von Ausländern besucht wird: Zwei Brötchen, Butter, Marmelade, das war's. Oft geht man besser in die nächste Bar, meist muss das Frühstück im Hotel ohnehin extra gebucht werden und ist nicht inklusive. Spanische Frühstücksspezialitäten sind *tostadas*, geröstetes und gebuttertes Weißbrot, sowie *churros con chocolate*, leckeres Schmalzgebäck mit sehr süßer flüssiger Schokolade – besonders sonntags beliebt.

Comida (Mittagessen): In Madrid beginnt das Mittagessen keinesfalls vor 14 Uhr, meist sogar erst um 15 Uhr

oder noch später. Das bis dahin zwangsläufig auftretende Loch im Magen wird zwischendurch mit leckeren Kleinigkeiten, den *tapas*, gestopft. Traditionell besteht bereits das Mittagessen aus mehreren Gängen – zum Verdauen bietet die nachmittägliche Siesta ja Gelegenheit genug.

Cena (Abendessen): In Madrid wird das Abendessen, die wichtigste Mahlzeit des Tages, nach Möglichkeit regelrecht zelebriert. Zum Abendessen braucht man nicht vor 21 Uhr anzutreten. Die meisten Hauptstädter fangen kaum vor 22 Uhr an und retten sich deshalb am späten Nachmittag gern noch mit einem Imbiss (*merienda*) oder am frühen Abend mit diversen Tapas über die Runden.

Lokalitäten

Drei-Gänge-Menüs bekommt man in Madrid in Restaurants, Bars und Cafeterías, und zwar nur zwischen 14 und 16 Uhr und zwischen 20 und 22 Uhr. In Bars und Cafeterías gibt es den ganzen Tag über eine große Auswahl an Tapas und bis um 12 Uhr Frühstück. In Cafés gibt es vor allem ein üppiges Alkohol-Angebot.

Madrid im Kasten

Tapas y más

Tapas sind leckere Kleinigkeiten aller Art: Oliven, ein Häppchen Schinken, frittierte Fischchen, ein Stück Tortilla – die Auswahl ist bestechend. Früher wurden sie oft gratis zum Getränk serviert, doch ist diese Praxis selten geworden. Ein Rundgang durch mehrere Bars mit zwei Tapas hier, einer Tapa dort, ist eine bei Spaniern beliebte Alternative zum kompletten Essen. Preisgünstiger ist sie nicht unbedingt: Einfache Tapas wie Oliven oder Kartoffeln mit scharfer Soße bekommt man ab 2 €; wer sich auf Meeresgetier kapriziert, kann auch schon mal einen Zehner loswerden – schließlich sind Tapas nur als Aperitif und nicht als Abendessen im Stehen gedacht. Eine **Ración** ist eine Art „Mega-Tapa“, nämlich eine ganze Portion vom Gleichen, wie z. B. eine Schinkenplatte. **Bocadillos** sind belegte Weißbrote ohne Butter, etwa in der Art von Baguettes: ideal für den sättigenden Imbiss zwischendurch und nur in den einfacheren Bars zu haben. Die Auswahl ist ähnlich breit wie bei Tapas, der Belag reicht von Wurst und Schinken über Käse bis hin zu Sardellen und Tortilla.



Im Café Viena Capellanes in der Straße Marqués de Urquijo schlagen die Herzen der Genusssüchtigen höher

Bars

Die Bar ist in Spanien eine Institution. Hier trifft man Nachbarn auf einen Plausch, isst einen kleinen Happen oder stillt einfach seinen Durst. Eine Bar ist allerdings kein Ort, an dem man ganze Abende verbringt. Die Madrileños wechseln am Abend mehrmals das Lokal. Bars in Madrid haben viele Gesichter: *Bodegas* sind urige Weinschänken auf der untersten Stufe der Preisskala, *cervecerías* ihr etwas teureres Pendant, in dem vornehmlich Bier getrunken wird. *Tascas* und *tabernas* sind weitere Namen für einfache Kneipen.

Cafés

Fast alle berühmten Kaffeehäuser Madrids sind im Centro zu finden. Auch wenn die Kultur der *tertulias*, der intellektuellen-Diskutierklubs, vorüber ist, die Lokalitäten haben sich erhalten. Im Café de Oriente oder im Círculo de Belas Artes führt man allerdings durchaus noch politische und gesellschaftliche Debatten bei einer Tasse heißer

Schokolade oder einem Glas Rueda-Weißwein. Mit den Cafés in Mitteleuropa haben diese oft noblen Häuser wenig gemein – kein Kaffee-und-Kuchen-Ambiente.

Cafeterías

Madrid ist voller Cafeterías. Meist geht es dort hektisch und laut zu. In manchen Cafeterías gibt es auch preiswerte und gute sog. *platos combinados* (Kombigerichte): z. B. Chorizo oder Serrano-Schinken mit Spiegelei, Tomate und Reis. Vor allem Gäste aus der Nachbarschaft und Leute mit wenig Zeit nehmen dieses Angebot in Anspruch. Es gibt aber auch immer mehr Cafés im mitteleuropäischen Stil, in denen man hausgemachte Kuchen und Kaffee bekommt und sich in Ruhe an einen Tisch setzen kann.

Restaurantes

Restaurantes sind der richtige Ort für ein ausgedehntes Mahl. Ein komplettes Essen besteht mindestens aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise. Oft



Lecker: gefüllte Oliven für den Aperitif an der Bar

gibt es Menüs, die nach dem Angebot auf dem Markt zusammengestellt sind.

Bar-Restaurantes

Bar-Restaurantes sind ein meist recht preiswertes Mittelding zwischen Bar und Restaurant, als Restaurant aber oft nicht zu erkennen: Der Comedor, der „Speiseraum“, versteckt sich dann irgendwo hinter einer Seitentür oder ist gar durch die Küche zu erreichen. Bar-Restaurantes sind der richtige Ort für *raciones*. Falls man am Tresen essen kann, so fällt das immer etwas preisgünstiger aus als am Tisch.

Marisquerías

Diese Lokale servieren vorwiegend Fisch und Meeresfrüchte (*mariscos*), in Madrid ein nicht gerade preiswertes Vergnügen.

Spanische Spezialitäten

Vorspeisen (Entradas) und Salate (Ensaladas): Zu den beliebtesten Vorspeisen zählen in Spanien die *entremeses variados*, eine Art gemischter Teller,

unter anderem mit mehreren Wurstsorten. Auch Salate (*ensaladas*) sind beliebt, Suppen (*sopas*) werden eher im Winter gegessen.

Eiergerichte (Platos de huevo): *Tortillas* sind einer der spanischen Klassiker überhaupt und werden als Vorspeise wie als Hauptgericht gegessen. Das Omelett aus Kartoffeln und Eiern wird oft wie ein Kuchenstück serviert. Es kann kalt und warm gegessen werden.

Reisgerichte (Arroces): Reisgerichte, weltberühmt die *paella*, haben ihren Ursprung in der Levante (Valencia, Murcia). Eigentlich gehören in eine klassische Paella Muscheln, Krustentiere und Fische sowie Safran. Doch in vielen Madrider Restaurants wird auf das teure Gewürz verzichtet. Stattdessen wird eine Farbmischung (*colorante*) beigemischt, die der Paella die gelbe Farbe gibt.

Fleischgerichte (Platos de carne): Rindfleisch steht in Madrid und Kastilien hoch im Kurs, aber auch Lamm, Zicklein, Kaninchen und Huhn. Nicht be-

Madrid im Kasten

Cocido madrileño – Eintopf in drei Gängen

In den kalten Wintermonaten hat der Cocido madrileño (eine Art Eintopf) Hochkonjunktur. Das Leib- und Magengericht der Hauptstädter ist eine herzhaft Angelegenheit. Der Eintopf wird als dreigängige Mahlzeit gereicht (auch Cocido completo genannt), die in einem Keramiktopf zubereitet wird. Als Vorspeise genießt man deftige Brühe mit Nudeln. Danach kommen Kichererbsen, Karotten, Lauch, Weißkohl und anderes Gemüse auf den Teller. Und zuletzt Huhn, Speck, aber auch Chorizo (Paprikawurst) oder Morcillo (Blutwurst). Jedes Lokal hat sein eigenes Rezept. Probieren lohnt sich.

sonders beliebt als Hauptgericht ist Schwein. Schweinefleisch findet sich aber in zahlreichen höchst delikatsten Würsten und Schinken wieder; die besten Schinken (*jamón serrano*) kommen aus Andalusien (Provinz Huelva), Kastilien (Salamanca) und der Extremadura.

Fisch (Pescado) und Meeresfrüchte

(**Mariscos**): In Madrid ist das Meer weit, und dennoch sind die Hauptstädter Fischliebhaber. Besuchen Sie einen der Märkte – Sie werden staunen über die Vielfalt und außergewöhnliche Qualität des Fisches dort. In Restaurants wird deshalb eine große Vielfalt an Fischgerichten angeboten. Besonders beliebt ist *merluza*, meist mit „Seehecht“ übersetzt, eine Schellfischart; preiswerter hingegen ist der *bacalao*, der Kabeljau.

Desserts (Postres): In Madrid werden natürliche Produkte geschätzt. Das

heißt, viele Restaurants bieten als Nachspeise schlichtweg Obst je nach Jahreszeit, ein Glas frisch gepressten Orangensaft oder einen Naturjoghurt an. Bei kreativen Restaurants sind jedoch die Desserts oft wahre Kunstwerke. Lassen Sie sich überraschen!

Getränke zum Essen**Alkoholisches**

Der **Wein** gehört zu Spanien wie die Sonne. Die meisten Restaurants verfügen über eine gute Weinauswahl zu oft erstaunlich niedrigen Preisen. Viele Einzelhandelsgeschäfte in Madrid sind bestückt mit bisweilen exzellenten Tropfen, besonders in der Altstadt sowie in den Stadtvierteln Salamanca und Argüelles. In Madrid und Kastilien werden insbesondere die Rotweine aus

Madrid im Kasten

Pan blanco – knuspriges Weißbrot aus Kastilien

Die meisten *panaderías* in Madrid und Kastilien sind eher schmucklos. Doch vom zweckmäßigen Ambiente sollte man sich nicht täuschen lassen. Denn die Weißbrot-Spezialitäten sind nicht nur knusprig und stets frisch (auch an Sonntagen), sondern schmecken vor allem lecker. Die meisten Kunden kaufen klassisches Stangenweißbrot, ein sog. *baguette*, traditionell auch *pistola* oder *barra de pan* genannt. Empfehlenswert ist jedoch das kastilische *pan blanco*. Das sind runde Brotlaibe, in deren Oberfläche ein meist quadratisches Muster geritzt wird. Zusammen mit Chorizo oder Jamón ist dieses Brot ein echter Genuss. Übrigens: Die Madrileños essen zu fast allen Gerichten Brot. Es wird in den Bars und Restaurants kostenlos und großzügig gereicht.

dem nordspanischen Anbaugebiet Ribera del Duero geschätzt. Spitzenweingüter wie Vega Sicilia, Pesquera oder Valduero haben den Wein weltweit berühmt gemacht. Auch im Süden der Comunidad de Madrid – rund um Chinchón und Colmenar Viejo – wird Wein angebaut. In der Regel handelt es sich hier eher um einfache Landweine, die jedoch gut zur dortigen rustikalen Küche passen. Bei den Weißweinen steht das nordspanische Anbaugebiet Rueda bei Valladolid hoch im Kurs. Als Aperitif eignet sich der trockene Sherry aus dem andalusischen Jerez de la Frontera.

Spanische Qualitätsweine sind an der Herkunftsbezeichnung *D. O.* (Denominación de Origen) zu erkennen. Rund 40 Weinbaugebiete sind durch eine *D. O.* herkunftsgeschützt – Sherry bereits seit 1933. Auch die einfacheren Hausweine (*vino de la casa*, *vino de mesa* oder *vino del país*) ohne Qualitätsbezeichnung sind in aller Regel durchaus trinkbar. Rotwein heißt *vino tinto*, Weißwein *vino blanco*, Rosé *vino rosado*. Wer ihn trocken liebt, frage nach *vino seco*.

Sidra, der Apfelwein aus Nordspanien (vor allem Asturien), wird in Madrid häufig angeboten. Beim Einschenken wird die Flasche möglichst hoch über das Glas gehalten: keine reine Show, sondern dazu gedacht, den Sidra zum Schäumen zu bringen.

Bier (*cerveza*) hat in Spanien dem Wein schon seit längerer Zeit den Rang abgelaufen. Allerdings verdrängen die großen Konzerne mit ihren internationalen Massenprodukten wie Carlsberg oder Heineken immer mehr kleinere Anbieter ... Ein Glas vom Fass bestellt man mit „Una caña“, eine Flasche (*botella*) schlicht mit „Una cerveza“.

Starke alkoholische Getränke werden in Spanien meistens nach dem Abendessen eingenommen. In Madrid erfreut sich der Chinchón aus der gleichnamigen Stadt hoher Popularität. Wer Pastis

oder Ouzo mag, sollte diesen Anischnaps mal probieren. Er wird allerdings in der Regel pur getrunken, also ohne Wasser. Geschätzt werden aber auch Brandy aus Andalusien, Trester und Obstbrände aus Galicien sowie schottischer Whisky.

Brandy, fälschlicherweise, aber geschmacklich relativ treffend auch als „*coñac*“ bezeichnet, ist ein Weinbrand, dessen beste Sorten aus Andalusien kommen. Dort reifen sie in alten Sherry-Fässern, was ihnen den speziellen Geschmack und die besondere Färbung verleiht. Sangría, die angeblich so typisch spanische Mischung aus Rotwein, Brandy, Orangen- oder Pfirsichsaft und Zucker wird von Spaniern selbst nur selten getrunken. Wenn überhaupt, dann im Sommer. Übrigens: Schlechte Sangría hinterlässt am nächsten Tag starke Kopfschmerzen. Die Sammelbezeichnung für alle Arten von Schnaps ist Aguardientes, entstanden aus der Verschmelzung der Wörter *agua* und *ardiente* („brennendes Wasser“).

Alkoholfreies

Wer von **Kaffee** spricht, meint in Madrid immer etwas in der Art des italienischen Espressos. Man unterscheidet Café solo (= schwarz), Café cortado (= mit ganz wenig Milch), Café con leche (= ein Tässchen Espresso mit ganz viel warmer Milch) und Café carajillo (= Café solo mit Schuss, wahlweise mit Brandy, Anischnaps oder anderen Alkoholika). **Tee** (*té* = *Schwarztee*; *infusión* = *Kräutertee*) wird in Spanien nicht besonders häufig getrunken und ist oft nur als Beuteltee erhältlich. Nur wenige Cafés arbeiten tatsächlich mit hochqualitativen Teesorten. In Spanien ist **Chocolate** traditionellerweise eine ganz unglaublich dickflüssige Schokolade, kein Kakao! Allein schon fast sättigend, wird sie zum Frühstück meist mit dem üppigen Schmalzgebäck *churros* serviert. Allerdings bekommt man in immer mehr Cafés einfach Kakao.



Die meisten Cervecerías bieten nicht nur Bier, sondern auch Weine und Tapas

Etwas Besonderes ist eine **Horchata de chufa**: Diese süße Erdmandelmilch kommt aus der Region Valencia, ist aber überall in Madrid erhältlich. Sie muss frisch hergestellt sein, industriell produzierte Horchata schmeckt mäßig.

An **Erfrischungsgetränken** ist das übliche internationale Angebot erhältlich. Etwas Besonderes sind die *granizados*, eine Art halbflüssiges Wassereis, meist in den Geschmacksrichtungen *limón* (Zitrone) oder *café* angeboten. Säfte, *zumos* genannt, gibt es in vielen Madrider Bars frisch gepresst – und oft gar nicht teuer.

Kleiner Restaurant-Knigge

Noch ein Hinweis: In Spanien ist es absolut unüblich und ausgesprochen unhöflich, sich zu Fremden an den Tisch zu setzen. Auch wenn das Restaurant knallvoll und ein großer Tisch nur von einer einzelnen Person belegt ist: Zu fragen, ob man Platz nehmen kann, oder sehnsüchtig auf die freien Stühle zu starren, verbietet sich. Etwas ande-

res ist es, wenn der Ober einen zu dem Tisch geleitet bzw. dessen „Inhaber“ seinerseits den Platz anbietet.

Und wenn's ans Zahlen geht – die **Rechnung** verlangt man mit „La cuenta, por favor“ oder „Me cobra, por favor“; noch höflicher ist „La cuenta, cuando pueda“. Der Umgang mit der spanischen Mehrwertsteuer IVA wird unterschiedlich gehandhabt. Meist sind die auf der Karte angegebenen Preise inklusive; vor allem in teureren Restaurants werden die 10 % jedoch manchmal auch erst beim Zahlen auf den Gesamtbetrag aufgeschlagen. In Spanien ist getrenntes Zahlen übrigens absolut unüblich. Einer am Tisch begleicht die Rechnung, und die anderen geben ihm ihren Anteil oder übernehmen die nächste Runde. Was das **Trinkgeld** betrifft: Die übliche 5-bis-10-Prozent-Regelung wird in Spanien nicht so eng gesehen; meist rundet man einfach auf oder lässt noch einige Münzen auf dem Tisch liegen. Dem Kellner direkt das Trinkgeld in die Hand zu drücken, gilt als arrogant.

Madrid im Kasten

Mercados – ein Paradies für Feinschmecker

Ein besonderes kulinarisches Vergnügen sind die Markthallen – die sogenannten Mercados. Fast nirgends in der Stadt werden wegen der unerträglichen Hitze im Sommer und der großen Kälte im Winter Lebensmittel unter freiem Himmel verkauft. Die Madrider Markthallen haben daher eine lange Tradition. Einige von ihnen verwandeln sich aber zunehmend in ein Zentrum der Gastronomie. So ist der Mercado de San Miguel, unweit der Plaza Mayor, heute ein Treffpunkt für Feinschmecker (→ S. 43). Der Obst-, Fleisch- und Fischverkauf spielt in dem Jugendstilgebäude nur noch eine Nebenrolle. Ein besonderes Highlight ist die Markthalle San Antón in Chueca (→ S. 76). Deren Bars und Läden zählen zu den besten der Stadt.

Kultur- und Nachtleben

Madrid ist das unbestrittene kulturelle Zentrum in Spanien. Egal ob Musik, Theater, Oper, Ausstellung oder Freiluftveranstaltung – das Angebot ist schier unerschöpflich.

Der Klassiker ist die prächtige Madrider Oper, offiziell **Teatro Real de Madrid** genannt. Karten können online auf www.teatroreal.es gekauft werden. Die besten klassischen Konzerte gibt es in der Madrider Philharmonie, dem **Auditorio Nacional de Música**, am Rande des Einkaufsviertels Salamanca (Karten auf www.auditorionacional.mcu.es) und im **Teatro Monumental** in der Calle de Atocha 65. Dort spielt regelmäßig das Rundfunkorchester des spanischen Fernsehens. Anspruchsvolles Theater gibt es im **Teatro Albéniz** (Calle de la Paz 11), im **Teatro Madrid** (Avenida de la Ilustración) und im neoklassizistischen **Teatro Espanol** (Calle del Príncipe 25). Die besten Zarzuelas (die für Spanien typische Form des Musiktheaters, ähnlich einer Operette) werden im **Teatro de la Zarzuela** in der Altstadt (Calle de Jovellanos 4) inszeniert. Rock und Jazz gibt es in dem alten Kinopalast **Galileo Galilei** in der Calle de Galileo 100, www.salagalileogalilei.com, sowie in den Jazzcafés **Clamores** (Calle de Alburquerque 14), **Berlin Café** (Costanilla de los Angeles 20) und **Café Central** (Plaza del Ángel 10), wo auch regelmäßig Flamenco-Konzerte stattfinden.

Die Hauptstadt gilt nämlich auch als erste Adresse in Sachen Flamenco, obwohl die Großen ihres Fachs eigentlich aus den südlichen Provinzen des Landes stammen und auch dort leben: Die besten Konzerte findet man in den Tablaos der Hauptstadt, auf den Bühnen zwischen Lavapiés und der Gran Vía.



Immer was los im Café Berlin

Die Flamenco-Jamsessions am Mittwochabend im Café Berlin (→ S. 215) sind legendär. Täglich Liveshows gibt es z. B. im Corral de la Morería (→ S. 215).

Information: Wer sich über aktuelle Ausstellungen, Konzerte oder Opern- und Theateraufführungen informieren möchte, ist bei Internetportalen wie www.esmadrid.com oder www.esmadrid.com/descubre-madrid gut aufgehoben. Leider sind die Angebote nur in englischer Sprache verfügbar.

Tickets: Karten für alle großen Kulturveranstaltungen sind beim Kaufhaus El Corte Inglés, dem Medienladen Fnac und natürlich im Internet zu bekommen.

Matadero Madrid – Kultur im Schlachthof

Der frühere Schlachthof (span. Matadero) im Viertel Legazpi wurde zu einem stimmungsvollen Kulturzentrum umgebaut, das sich zum wahren Publikumsmagnet entwickelt hat. Der mittlerweile hochmoderne Komplex auf 150.000 m² bietet Musik- und Theateraufführungen an. Geöffnet Di–Fr 16–22 Uhr, Sa/So 11–22 Uhr, bei Abendveranstaltungen deutlich länger. Paseo de la Chopera 14 (Metro: Legazpi), www.mataderomadrid.org.