



Jakobspilger wählen die Torta de Santiago (rechts)

Küche und Keller

An kulinarischer Raffinesse besteht in Nordspanien kein Mangel. So gelten die Basken als unumstrittene Landesmeister am Herd, gefolgt von den Galiciern. Und auch in den anderen Regionen kocht man alles andere als einfallslos.

Die Küche Nordspaniens wird heute zu den innovativsten überhaupt gerechnet, vor allem dank genialer Köche wie Juan Mari Arzak und Pedro Subijana. Vier der acht spanischen Restaurants, die der Guide Michelin 2016 mit drei Sternen ausgezeichnet hat, befinden sich im Baskenland. Von einer allgemein „nordspanischen Küche“ zu sprechen, wäre allerdings verkehrt: Bedingt durch die landschaftliche und kulturelle Vielfalt des Gebietes, sind die Teller ganz unterschiedlich gefüllt, je nachdem, in welcher Region sie auf dem Tisch stehen. In diesem Führer werden deshalb bei den Kapiteln über die Autonomen Gemeinschaften auch deren kulinarische Spezialitäten berücksichtigt. So unterschiedlich sie im

Detail ausfallen mögen, haben die nordspanischen Regionalküchen doch eine Gemeinsamkeit: Verglichen mit dem Süden fallen die Portionen um einiges größer aus, sind die Gerichte deutlich deftiger – sicher auch eine Anpassung an das rauere Klima des Nordens.

Traditionell, aber etwas vereinfachend, ist die Einteilung Spaniens in sechs gastronomische Zonen. Ihr zufolge bildet Nordspanien die *zona de las salsas*, die Zone der Saucen. Treffender wäre in diesem Fall jedoch, von der Zone der Eintöpfe oder von der Zone der Fisch- und Meeresfrüchtegerichte zu sprechen. Eine Sonderstellung unter den nordspanischen Regionen nimmt Navarra ein, das zusammen

mit Aragón und Teilen der Rioja als *zona de los chilindrones* gilt, als Zone der Paprikaschoten: Das vielseitige Gemüse ist ein unersetzlicher Bestandteil der dortigen Fleischgerichte.

Nicht nur der katalanische Starkoch Ferran Mari Adrià vom einst legendären „El Bulli“ hat mit seiner „Molekularküche“ Spaniens Küche in Dreisternhöhen katapultiert. Künstler am Herd wie Juan Mari Arzak („Arzak“, Donostia-San Sebastián), Pedro Subijana („Akelare“, Donostia-San Sebastián) und Martín Berasategui („Martín Berasategui“, Lasarte-Oria bei Donostia-San Sebastián) sind daran nicht minder beteiligt, auch wenn sie im Gegensatz zu Adrià darauf verzichten, mit dekonstruierten und dann rekonstruierten Nahrungsmitteln (das Eis am Stiel ist in Wirklichkeit ein Fischgericht, Gemüse werden als bunte Kügelchen in der Tüte angeboten) Gastro-Novitäten zu jonglieren. Sie konzentrieren sich vielmehr auf die Geschmacks- und Geruchssensenz der Nahrungsmittel, ohne deren Aussehen und Struktur wesentlich zu verändern, wobei die Überraschung eher durch interessante und manchmal gewagte Kompositionen und Zusammenstellungen erfolgt.

Der kulinarische Tagesablauf

Frühstück: In Spanien ist man da mit wenig zufrieden – ein Kaffee und ein *croissant* beziehungsweise *brioche* oder auch ein Stück Süßgebäck reicht den meisten Spaniern völlig aus.

Entsprechend langweilig gestaltet sich manchmal das Hotelfrühstück: zwei Brötchen, Butter, Marmelade, das war's. Da geht man besser in die nächste Bar, obligatorisch ist das Frühstück nämlich fast nie. Eine spanische Frühstücksspezialität für sich sind *tostadas*, geröstetes Weißbrot vom Vortag und viel besser, als man vermuten möchte. Gelegentlich sind auch *churros con chocolate* erhältlich, Fettgebäck mit sehr süßer flüssiger Schokolade: besonders

sonntags beliebt, kalorienreich und nichts für schwache Mägen. Wer morgens schon Appetit auf Herzhaftes hat, mag sich stattdessen vielleicht ein *Bocadillo* (belegtes Sandwich, s. u.) bestellen.

Mittagessen (*comida*): Auch im Norden Spaniens, wo man oft etwas früher isst als im heißen Süden, beginnt es keinesfalls vor 13 Uhr, meist sogar erst um 14 Uhr. Das bis dahin zwangsläufig auftretende Loch im Magen wird zwi-schendurch mit den leckeren Kleinigkeiten *tapas* (s. u.) gestopft. Traditionell besteht bereits das Mittagessen aus mehreren Gängen.

Abendessen (*cena*): Die wichtigste und reichhaltigste Mahlzeit des Tages wird nach Möglichkeit regelrecht zelebriert. Man macht sich schick, nimmt vorher eventuell noch einen Aperitif und lässt sich vor allem viel Zeit. Vor 21 Uhr setzt sich kaum ein Spanier zu Tisch; stattdessen rettet man sich am späten Nachmittag noch mit einem Imbiss (*merienda*, oft Kaffee und Kuchen) oder am frühen Abend mit einer weiteren Portion *Tapas* über die Runden.

Essen gehen

Spanien als Billigland – das ist vorbei. So teuer wie in Italien beispielsweise fällt ein gutes Mahl allerdings auch nicht aus: Für etwa 20–25 € findet man vielerorts schon recht erfreuliche Küche, und selbst in etwas edleren Lokali-täten muss man für ein genüssliches Mahl nur etwa einen Zehner mehr anlegen. Und wer ganz scharf kalkuliert, sollte werktags zum *menú del día* („Tagesmenü“) greifen: Es wird in einfachen bis leicht gehobenen Gaststätten angeboten und bietet zu Preisen zwischen etwa zehn und 15 € keine kulinarischen Höhenflüge, im Normalfall aber solide Kost inklusive Brot und einem Viertel Wein (meist wird einem aber die volle Flasche auf den Tisch gestellt – auch Einzelpersonen). Den Begriff „Tagesmenü“ muss man übrigens



Immer frisch: Meeresgetier im Restaurant Rompeollas in Ribadesella

nicht überall wörtlich nehmen: Manchmal, das ist von Ort zu Ort und von Restaurant zu Restaurant verschieden, wird das Festpreismenü nämlich auch abends serviert, in einigen Fällen sogar am Sonntag.

Sofern in diesem Buch von „Menü“ gesprochen wird, handelt es sich immer um ein Festpreismenü, meist ein „menu del día“ (in einigen Fällen auch um ein Degustationsmenü), während Essen à la carte als solche oder auch nur kurz als Essen oder komplettes Essen bezeichnet werden, wobei von drei Gängen (wie in Spanien üblich) ausgegangen wird. Die Preisangaben beziehen sich immer auf den Bruttoppreis, also inklusive der Mehrwertsteuer (10%), die besonders in den „besseren“ Lokalen oft nicht auf der Karte ausgewiesen ist; eventuelle Zuschläge (Brot und Couvert), die bis zu 4 € ausmachen können, sind ebenfalls bereits eingerechnet.

Platz nehmen: In gehobenen Restaurants wird man vom Kellner platziert. Wichtig zu wissen: In Spanien ist es nicht üblich, sich zu jemand Fremdem

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, gilt als ausgesprochen unhöflich. Etwas anderes ist es, wenn der Ober einen zu dem Tisch geleitet oder dessen „Inhaber“ seinerseits den Platz anbietet.

Bezahlen: Die Rechnung verlangt man mit „La cuenta, por favor“, noch höflicher ist „La cuenta, cuando pueda“. Der Umgang mit der spanischen Mehrwertsteuer IVA wird unterschiedlich gehandhabt. Oft sind die auf der Karte angegebenen Preise inklusive; vor allem in teureren Restaurants werden die bislang zehn Prozent jedoch manchmal auch erst beim Bezahlen auf den Gesamtbetrag aufgeschlagen. In Spanien ist getrenntes Zahlen absolut unüblich; einer am Tisch begleicht die Rechnung und die anderen geben ihm ihren Anteil oder übernehmen die nächste Runde. Wer mit Spaniern in Bars unterwegs ist, wird schnell feststellen, dass er

kaum selbst zum Zahlen kommt. Es ist nur ein Zeichen von Stil, wenn man sich im Turnus danach drängt, selbst einmal die Gesamtrechnung zu übernehmen – die neuen Freunde werden sich zunächst dagegen wehren, es aber insgeheim gut und richtig heißen.

Trinkgeld: Beim Bezahlen lässt man sich zunächst genau herausgeben und dann, je nach Zufriedenheit mit der Bedienung, einen angemessenen Betrag auf dem Tellerchen liegen. Die übliche Zehn-Prozent-Regelung wird in Spanien nicht so eng gesehen. Auf der anderen Seite wird ein wenig Trinkgeld auch dann erwartet, wenn man in der Bar nur einen Kaffee oder eine Cola trinkt; in diesem Fall kann man es natürlich erst recht bei einigen Münzen auf dem Tresen oder der Untertasse bewenden lassen.

Bars

Nicht etwa ein schummriger Rotlichttreff oder Ähnliches, sondern die Bezeichnung für die schlichte Kneipe ums Eck. In Spanien ist sie kein Platz, an dem man ganze Abende verbringt. Hinein, etwas getrunken, vielleicht eine Kleinigkeit gegessen und weiter in die nächste. Chromblitzende Bars mit moderner Ausstattung sind die Regel, mit etwas Suchen findet sich auch Gemütlicheres. *Bodegas* sind urige Weinschänken auf der untersten Stufe der Preisskala, *cervecerías* ihr etwas teureres Pendant, in dem vornehmlich Bier getrunken wird; benannt sind sie manchmal als „Cervecería alemana“, also als „Deutsche Bierstube“, sozusagen als Qualitätsbezeichnung. *Tascas* und *tabernas* sind weitere Namen für einfache Kneipen, ebenso *sidrerías* und *chigres*, die vor allem in Asturien und im Baskenland den Apfelwein sidra ausschenken. In Küstenorten müssen alle Bezeichnungen gelegentlich für recht touristische Lokalitäten herhalten, abseits der Ferienzentren sind sie dagegen ursprünglich im Charakter.

Essen in Bars: Tapas und Bocadillos

Tapas sind leckere Kleinigkeiten aller Art; Oliven, ein Häppchen Schinken, frittierte Fischchen, ein Stück Tortilla – die Auswahl ist bestechend. Früher wurden sie oft umsonst zum Getränk serviert. Heute ist dies leider längst nicht überall mehr so, doch kommt die schöne Sitte der Gratis-Tapa in manchen Städten allmählich wieder in Mode. Ein Rundgang durch mehrere Bars mit zwei Tapas hier, einer Tapa dort ist eine bei Spaniern beliebte und wirklich amüsante Alternative zum kompletten Essen – ganz besonders im Tapas-Himmel Donostia-San Sebastián, wo die kleinen Köstlichkeiten „Pintxos“ heißen. Preisgünstiger ist die Tapas-Tour nicht unbedingt: Einfache Tapas wie Oliven oder Kartoffeln mit scharfer Sauce, im Slang „Papas bravas“ genannt, kosten ab etwa 2 €. Wer sich auf Meerestier kapriziert, kann jedoch auch schon mal das Fünffache loswerden.

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, reicht von Wurst und Schinken über Käse bis hin zu Sardellen und Tortilla. Von den manchmal standardisierten Werbetafeln sollte man sich nicht abschrecken lassen: Nach wie vor kommen Bocadillos noch nicht aus der Plastikverpackung, sondern werden stets frisch belegt.

Cafeterias

Vor allem in Großstädten und Ferienorten zu finden. Optisch im Schnellimbiss- oder Mensastil, auf dem Teller vielfach die Unsitte der *platos combinados*: Die „kombinierten Teller“ sind oft willkürlich erscheinende und fettreiche Zusammenstellungen für anspruchslöse Esser, z. B. Wurst mit Spiegelei, Tomate und Pommes. Immerhin sind sie preis-



Hemingways Stammplatz: das Café Iruña in Pamplona

günstig. Die Auswahl an Platos combinados ist zumeist einer Sammlung von Fotokarten an der Wand zu entnehmen.

Restaurantes

Comedor nennt sich der Speisesaal, der in manchen Restaurantes im hinteren Bereich oder im ersten Stock liegt. Ein komplettes Essen besteht mindestens aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise; anders als in Italien ist der Wirt jedoch nicht böse, wenn man es beispielsweise bei Salat und Hauptgericht belässt.

Bar-Restaurantes sind ein meist recht preiswertes Mittelding zwischen beiden, als Restaurant oft nicht zu erkennen. Der Comedor versteckt sich dann irgendwo hinter einer Seitentür oder ist gar durch die Küche zu erreichen. Bar-Restaurantes sind der richtige Ort für *raciones*, eine Art „Über-Tapa“: eine ganze Portion vom Gleichen, wie z. B. eine Schinkenplatte. Falls man am Tresen essen kann, so fällt das immer etwas preisgünstiger aus als am Tisch.

Marisquerías servieren in erster Linie Meeresfrüchte und Fisch. Dies ist zwar auch in Nordspanien nicht mehr ganz

so günstig wie einst, verglichen mit anderen europäischen Ländern meist aber immer noch recht preiswert, so man sich auf gängigere Ware beschränkt. Rare Köstlichkeiten wie Hummer oder Entenmuscheln haben ihren Preis.

Marisquerías sind zwar das Paradebeispiel, doch gibt es noch andere Esslokale, die sich nach ihrer Spezialität benennen: Eine *pulperia* z. B. ist für Pulpo (Krake) zuständig, in einer *jamonería* kann man sich an Schinkenhäppchen laben. Eine *parilla* ist ein Grillrestaurant, meist auf Fleisch (seltener Fisch) spezialisiert, „parilladas“ sind Grillplatten. In all diesen Lokalen werden jedoch auch häufig andere Gerichte serviert.

Spanische und regionale Gerichte

Auf die kulinarischen Genüsse, die Sie in den einzelnen Autonomen Gemeinschaften erwarten, wird in den jeweiligen Kapiteln näher eingegangen. Hier zunächst ein allgemeiner Überblick.

Vorspeisen und Salate: Zu den beliebtesten Vorspeisen zählen in Spanien die *entremeses variados*, eine Art

gemischter Teller, unter anderem mit mehreren Wurstsorten. Salate sind im Norden dagegen weniger verbreitet, die Auswahl ist meist recht bescheiden.

Suppen (Sopas) und Eintöpfe (Cocidos, Potajes): Von Fischsuppen abgesehen, sind in Nordspanien „leichte“, als Vorspeise gedachte Suppen nicht unbedingt üblich. Umso beliebter die üppigen, sättigenden Eintöpfe, die meist als Hauptgericht gegessen werden und je nach Region sehr unterschiedlich ausfallen – Faustregel: im Gebirge mit Fleisch, an der Küste mit Fisch.

Eiergerichte (Huevos): Bei allen regionalen Unterschieden – eine Speise eint die Spanier doch: Die *tortilla*, eine Art Eieromelett und wirklich im ganzen Land angeboten, kann man getrost als das spanische Nationalgericht bezeichnen. Die Variationen sind vielfältig: Tortilla mit Garnelen, mit Schinken, Käse, Gemüse ... Am häufigsten findet sich die *tortilla de patatas*, bezeichnenderweise auch Tortilla española genannt und nur aus Kartoffeln, Zwiebeln und eben Eiern zubereitet.

Reis- (Arroces) und Nudelgerichte (Pastas): Die weltberühmte *paella* ist natürlich auch in Nordspanien gelegentlich zu bekommen, für die Region aber alles andere als typisch: Spanische Reisgerichte haben ihren Ursprung in der Levante (Valencia, Murcia) und sind sonst nur in Teilen Kataloniens und Andalusiens heimisch. Wenn eine Paella gut sein soll, muss sie frisch zubereitet werden und benötigt dafür etwa eine halbe Stunde aufwärts – was früher auf dem Tisch steht, hat den Namen nicht verdient. Nudelgerichte besitzen nur in Katalonien gewisse Tradition, sind dort das Erbe einstiger Herrschaft über Teile Italiens.

Gemüse (Verdura): Reine Gemüsegerichte sind im ganzen Land äußerst selten, eine Ausnahme machen nur der berühmte Spargel aus Navarra und die köstlichen Paprikaschoten (pimientos) aus Padrón (Galicien). Fleisch, Schin-

ken, Wurst oder Fisch gehören nach spanischem Verständnis einfach zu einer kompletten Mahlzeit – Vegetarier haben es deshalb auch in Nordspanien nicht gerade leicht. In gehobeneren Restaurants stehen Gemüse immerhin meist als Beilage auf der Speisekarte, können also separat bestellt werden.

Fleischgerichte (Carnes): Der für Nordspanien typische Zusammenklang zwischen Meer und Gebirge färbt auch auf die Küche ab: Im Hinterland der nordspanischen Küste sind Gerichte aus Rind- bzw. Kalbfleisch, Huhn, Lamm und Zicklein typischer als Fisch. Die Bergwälder liefern Wild wie Rebhuhn oder Kaninchen. Das brave Schwein findet sich vornehmlich in zahlreichen, regional verschiedenen, aber immer höchst delikaten Würsten und Schinken wieder und ist gleichzeitig eine beliebte Einlage für Eintöpfe.

Fisch (Pescados) und Meeresfrüchte (Mariscos): Mit dem Atlantik vor der Haustür ist die Auswahl an Frischfisch natürlich riesig. Neben den allgegenwärtigen *sardinas* am häufigsten angeboten wird die Schellfischart *merluza*, meist mit „Seehecht“ übersetzt. Für uns ungewöhnlicher, aber besonders für das Baskenland typisch ist *bacalao*, Stockfisch beziehungsweise getrockneter Kabeljau. Im Schaufenster sehen die dünnen, weißen Stücke nicht allzu appetitlich aus. Sie munden jedoch, nach längerem Einweichen in Wasser und in eine der vielen Spezialitäten verwandelt, ausgezeichnet.

Das hervorragende Angebot an Meeresfrüchten ist für manchen Gourmet bereits Grund genug für eine Reise nach Nordspanien. Je nach Sorte können die Preise ziemlich stark variieren – wer also nicht unbedingt Hummer oder Ähnliches auf dem Teller haben muss, braucht gar nicht einmal so viel Geld auszugeben. Auch Scheu vor der nicht immer einfach zu öffnenden „Verpackung“ der Köstlichkeiten ist nicht nötig: Jeder spanische Kellner



Spanischer Wein, von der Sonne verwöhnt

zeigt dem unkundigen Gast gerne, wie man sie knackt.

Desserts (Postres) und Käse (Queso): Art und Zubereitung der nordspanischen Süßspeisen sind stark regional gefärbt. Jedes Gebiet und auch viele Orte haben da ihre eigenen Spezialitäten, wobei viele traditionelle Süßigkeiten besonders an einem bestimmten Festtag gegessen werden. Bekanntestes „gesamtspanisches“ Dessert ist der *flan*, eine Art Karamellpudding.

Schier unüberschaubar ist auch die Fülle nordspanischer Käsesorten. Ob aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, oft auch aus allen dreien gemischt, ob Frisch-, Weich-, Hart- oder Schimmelkäse: Nirgends sonst in Spanien wird die Käsetradition so hoch gehalten, ist die Auswahl an regionalen Sorten so groß wie zwischen Navarra und Galicien. Einige nordspanische Käse sind sogar wie Weine durch eine eigene Herkunftsbezeichnung (D.O., *Denominación de Origen*) gesetzlich geschützt, wie der *queso de Roncal* aus Navarra, der Schimmelkäse *queso cabrales*, der aus dem Gebiet der asturischen Picos de Europa stammt oder der wegen seiner

Form sogenannte *queso tetilla* („Brüschchen, kleine Zitze“) aus Galicien.

Ein **Speiselexikon** finden Sie ab S. 593.

Nordspanische Weine

Spanien ist von der Anbaufläche, wenn auch nicht vom Ausstoß her, der größte Produzent Europas. Qualitativ haben spanische Weine, im Ausland lange unterschätzt, in den letzten Jahrzehnten dennoch einen gewaltigen Sprung nach vorne gemacht. Einen gewissen Qualitätsanspruch bekräftigt die garantierte Herkunftsbezeichnung *Denominación de Origen* (kurz D.O.), durch die rund 70 spanische Weinbaugebiete geschützt sind. Einzig in Kantabrien und Asturien wird aus klimatischen Gründen kein Weinanbau betrieben.

La Rioja: Die bekanntesten und gerühmtesten Weine Nordspaniens stammen aus dem als „*Denominación de Origen Calificada*“ noch strengeren Regelungen unterworfenen Anbaugbiet *D.O.Ca. La Rioja*. Wer sie bestellt, geht nie fehl. Näheres über die edlen Tröpfchen finden Sie im Kapitel über die Autonome Gemeinschaft La Rioja.

Navarra: Aus der *D.O. Navarra* kommt ein sehr vielfältiges und hochklassiges Angebot mit Schwerpunkt auf kräftigen Rot- und Roséweinen, das bei Blindverkostungen immer häufiger Positionen noch vor den teureren und bekannteren Rioja-Weinen erobert. Im feuchten Norden werden jedoch auch vorzügliche Weißweine gekeltert.

Kastilien-León: Die Gemeinschaft ist Heimat der lange unterschätzten, heute aber zu den spanischen Spitzengebieten gezählten *D.O. Ribera del Duero* – was sich leider auch in den Preisen niederschlägt. Einige Bodegas hier machen mit diesen kräftigen, fruchtigen Roten der Rioja mehr und mehr Konkurrenz, können aber mengenmäßig mit dieser Provinz nicht mithalten. Aus der *D.O. Rueda* stammen gute Weißweine. Weitere *D.O.-Anbaugelände* in Kastilien-León sind die *D.O. Cigales*, die *D.O. Toro* und die *D.O. Bierzo*, Letztere hart an der Grenze zu Galicien.

Baskenland: Nur in relativ geringen Mengen produziert wird der trockene *Txakoli* des Baskenlandes, ein leicht säuerlicher Weißwein, der hervorragend zu vielen Gerichten der baskischen Küche passt. Er wächst in zwei *D.O.-Gebieten*: *D.O. Geratiako Txakolina* (Chacolí de Guetaria) und *D.O. Bizkaiako Txakolina* (Chacolí de Vizcaya).

Galicien: Im feuchten Galicien dürfen sich gleich fünf Anbaugelände mit dem *D.O.-Etikett* schmücken: *D.O. Rías Baixas*, *D.O. Ribeiro*, *D.O. Ribeira Sacra*, *D.O. Monterrei* und *D.O. Valdeorras*. Sie produzieren vorwiegend leichte Weiß- und Rotweine mit milder Säure und niedrigem Alkoholgehalt, die jung getrunken werden müssen. Sehr beliebt ist der weiße Albariño aus dem Gebiet der Rías Baixas.

Auch die einfacheren Weine ohne Qualitätsbezeichnung, genannt „Vino de Mesa“, „Vino de la Casa“ oder „Vino del País“, sind in aller Regel durchaus trinkbar. Spanier verstehen etwas vom

Wein, und nur wenige Wirte sind grausam genug, ihren Gästen miserable Ware vorzusetzen. Rotwein bestellt man mit *vino tinto*, Weißwein mit *vino blanco*, Rosé mit *vino rosado*. Wer ihn trocken liebt, frage nach *vino seco*.

Andere Alkoholika

Sidra: Ein Apfelwein, der besonders in Asturien, aber auch im Baskenland beliebt ist. Man verlangt und bekommt übrigens nie ein Glas, immer eine Flasche. Beim Einschenken wird die Flasche möglichst hoch über das Glas gehalten. Diese Art des Einschenkens ist keine reine Show, sondern dazu gedacht, den Wein zum Schäumen zu bringen. Wer Sidra stilecht trinken will, darf übrigens das Glas nie ganz leeren: Der verbliebene Rest dient zum Spülen, bevor wieder aufgefüllt wird.

Sherry: Zwar ein Produkt Andalusiens, doch auch in Nordspanien beliebt zu Tapas oder als Aperitif. In Spanien bestellt man ihn als *jerez* oder besser gleich die gewünschte Sorte: *fino*, hell und trocken, der gängigste; *amontillado*, nur einen Hauch dunkler und süßer; *oloroso*, noch dunkler und schwerer. *Cream-Sherry* bzw. *dulce* ist arg süß und nur als Dessertwein zu empfehlen.

Bier: *Cerveza* hat in Spanien dem Wein schon seit längerer Zeit den Rang abgelaufen – mit dem „Reinheitsgebot“ ist es allerdings nicht weit her. Ein Glas vom Fass heißt „*una caña*“, eine Flasche (Botella) schlicht „*una cerveza*“. In manchen Lokalen kommt Bier krugweise auf den Tisch: *un tanque* (Panzer).

Cava/Champaña: Der spanische Sekt stammt fast ausschließlich aus Katalonien. Die Cavas („Keller“) reifen wie Champagner in der Flasche und stehen auch sonst, vom viel günstigeren Preis einmal abgesehen, dem berühmten Vorbild kaum nach.

Brandy: Fälschlicherweise, aber geschmacklich relativ treffend auch als „Coñac“ bezeichnet. 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.

Aguardientes: „Feuerwässer“, Sammelbezeichnung für alle Arten von Schnaps. Gängigste nordspanische Sorte ist der *orujo*, ein Tresterschnaps ähnlich der italienischen Grappa, allerdings etwas rauer und gerne mit Honig getrunken.

Licores: Liköre, die aus den verschiedensten Früchten hergestellt sind, gibt es in großer Vielfalt, allerdings meist von sehr süßem Geschmack. Eine auch im Baskenland beliebte Spezialität Navarras ist der *pacharán*, ein süßer Schlehenlikör.

Sangría: Die angeblich so „typisch spanische“ Mischung aus Rotwein, Brandy, Orangen- oder Pfirsichsaft und Zucker wird von Spaniern selbst eher selten getrunken. Sie wissen warum, der Kopfschmerz am nächsten Tag kann fürchterlich sein.

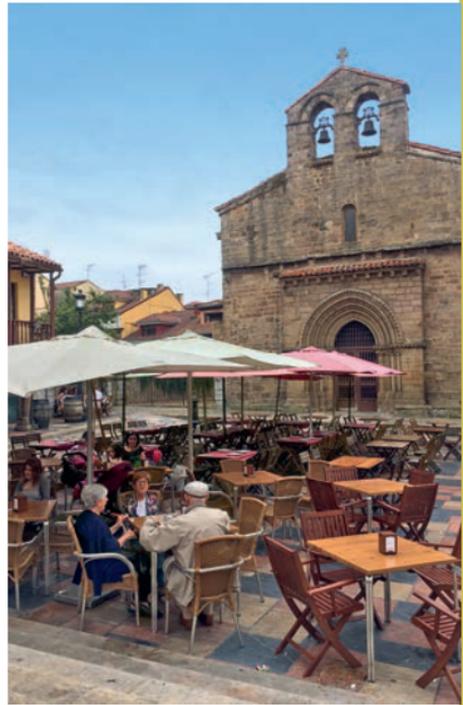
Tinto de Verano („Sommer-Rotwein“) ist da schon gebräuchlicher: eine Mischung aus Rotwein und Zitronenlimonade, dem Namen gemäß besonders an heißen Tagen beliebt.

Alkoholfreies

Kaffee: Meint in Spanien immer etwas in der Art von „Espresso“. *Café solo* ist schwarz, *café cortado* enthält nur wenig Milch, während ein *café con leche* aus einem Tässchen Espresso mit sehr viel Milch besteht, optimal fürs Frühstück. Ein *carajillo* ist ein Café solo mit „Schuss“, wahlweise mit Brandy, Whisky oder anderen Alkoholika.

Tea wird in Spanien nicht besonders oft getrunken. Meist ist er nur als Beuteltee zu erhalten. Teestuben (*teterías*), wie sie vor allem in Andalusien in Mode sind, gibt es in Nordspanien kaum.

Chocolate ist eine unglaublich dicke flüssige Schokolade. Zum Frühstück al-



Kaffeepause in Avilés (im Hintergrund die Kirche Sabudo)

lein schon fast sättigend, wird sie meist mit dem Fettgebäck *churros* serviert, ein beliebter Imbiss auch am Nachmittag.

Horchata de chufa ist süße Erdmandelmilch und kommt aus der Region Valencia, ist aber in ganz Spanien erhältlich. Gute Horchata muss frisch gemacht sein, Industrieware schmeckt mäßig.

Erfrischungsgetränke sind im üblichen internationalen Angebot verbreitet. Etwas Besonderes sind die *granizados*, eine Art halbflüssiges Wassereis, unter anderem in den Geschmacksrichtungen *café* oder *limón* (Zitrone) erhältlich. *Zumos*, Fruchtsäfte, sind in Cafeterias etc. frisch gepresst zu haben, kommen im Restaurant aber meist aus kleinen Dosen oder aus Tetrapaks. *Cerveza sin alcohol*, alkoholfreies Bier, ist auf dem Vormarsch und fast überall in kleinen Flaschen zu erstehen. Da es eiskalt serviert wird, ist es ganz gut trinkbar.