

Die baskische Küche

Stars am Gastrohimmel haben sich im Baskenland in die Herzen der Feinschmecker gekocht. Der Ruhm der Sterneküche zieht internationale Gourmets an und eilt dem Baskenland voraus, wo es insgesamt 22 mit Michelin-Sternen gekürte Restaurants gibt. Drei Restaurants in San Sebastián haben gleich drei Michelin-Sterne: das Arzak und das Akelarre von Pedro Subijana auf dem Monte Igeldo. In Lasarte ganz in der Nähe ist das dritte im Bunde zu finden, das Restaurante Martín Berasategui. Sein gastronomisches Angebot im Baskenland heimste bereits 12 Sterne ein und Berasategui macht seine kulinarischen Himmelsvisionen inzwischen in Bilbao und San Sebastián auch für schmalere Budgets zugäng-

lich. Zwei Sterne hat San Sebastián Restaurant Amelia by Paulo Airaud im Hotel Villa Favorita an der La-Concha-Bucht. In Bilbao bewirten Sterneköche die Gäste z. B. im Guggenheim-Museum und im Kongresszentrum Euskalduna.

Im Schlaraffenland darf sich auch fühlen, wer für vergleichsweise viel kleineres Geld in den Pintxos-Bars isst. Hier türmen sich auf den Theken fotogene Miniatur-Kunstwerke aus frischen Zutaten, für viele Basken nur eine kleine Mahlzeit zwischendurch oder ein Appetitanreger vor dem Mittag- oder Abendessen zu Hause. In den Altstädten wird Pintxos-Kultur in Hochform gepflegt, in vielen Bars sind Köche mit einer Spitzenausbildung am Werk. Für Besucher sind sie ideale Orte, den ausgehfreudigen Basken zu begegnen.

Alles begann in den 1970er-Jahren, als Pioniere der neuen baskischen Küche wie Juan Mari Arzak und Pedro Subijana sich von Paul Bocuse und der französischen *nouvelle cuisine* inspirieren ließen. Ihre avantgardistischen Ideen sorgten für eine Revolution in der baskischen Küche. Modern und molekular war ihre radikale neue Philosophie, blieb aber den Produkten aus dem Meer und vom Land ihrer Kindheit treu.

Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten und das Trio der *nueva cocina vasca* aus der Feinschmeckermetropole San Sebastián ergriff noch einmal die Initiative, mobilisierte internationale Kontakte, private Sponsoren und Politik, damit das Baskenland eine Hochschule für Kochkunst bekam. Im Jahr 2011 eröffnete das Basque Culinary Center (bculinary.com) in San Sebastián Technologiepark Miramón. Die Privatuni für den Nachwuchs der baskischen Sterneköche ist Türöffner für eine Karriere als Chefkoch oder im Hotelmanagement.

Arzaks Restaurant in seinem Geburtshaus sieht heute niemand mehr an, dass es einst ein Bauernhof mit Ta-



Empfehlenswert: frischer Fisch vom Holzkohlegrill in Getaria

verne war. High Tech und Emanzipation haben Einzug gehalten. Tochter Elena, bereits 2012 als beste Chefköchin der Welt ausgezeichnet, kreiert Seite an Seite mit ihrem Vater pro Jahr um die 60 neue Komponenten für die wechselnden Menüs auf der Speiskarte eines der 50 international bekannten Restaurants. Das hauseigene Labor archiviert um die 900 Aromen, darunter Samen, getrocknete Blätter und Blüten, Pulver etc. aus der Heimat und von Reisen. Im Keller lagern rund 1800 Weine, 60 Prozent sind spanische.

Mit dem Kochlöffel in der Hand wurde Elena Arzak zur Botschafterin einer Region, in der traditionell bis vor einiger Zeit fast nur Männer Hochleistungen am Herd zelebrierten und im Freundeskreis Rezepte ausprobierten, ganz unter sich in gastronomischen Gesellschaften (*txokos, sociedades gastronómicas*). In diesen Geheimbünden für Feinschmecker erhalten inzwischen auch Frauen Zutritt, die dann jedoch meist bekocht werden.

Elena Arzak lernte fern der Heimat in Luzern, London etc. – und spricht seit her gut Deutsch. Mit 25 Jahren schuf sie 1996 ein erstes Beispiel ihrer persönlich komponierten Autorenküche: *Sorta de cigalas y fideos de arroz con mayonesa de foie* – Kaisergranat und Reismudeln mit Gänseleber-Majo. Klar gehörte auch ein Showeffekt dazu: Die filigrane asiatische Pasta sah aus wie Korallen. Eine frühe Komposition ihres Vaters wird bis heute in Variationen regelmäßig auf die Karte gesetzt – das *huevo de Juan Mari* – ein Dreisterne-Ei. Der Spitzenkoch idealisierte das Ei so sehr, dass er ein kleines Kunstwerk mit Farbexplosionen daraus machte, bekam er doch als kleiner Junge nur zu festlichen Anlässen ein Ei zu essen, obwohl der Bauernhof der Familie Eier verkaufte und seine Mutter im Restaurant kochte. Fragt man seine Tochter Elena, wo sie selbst gern mit der Familie essen geht, nennt sie sofort ein



Elena Arzak und Vater Juan Mari zählen zu den bekanntesten baskischen Sterneköchen

paar gesellige alteingesessene Pintxos-Bars in der Altstadt von San Sebastián.

Pintxos (Span.: Pinchos) – die baskischen Tapas

Manch ein Tavernenkoch hat sich in Sachen Kreativität von den Sterneköchen eine Scheibe abgeschnitten und verleiht auch seinen Pintxos seine ganz persönliche Note. Frische lokale Zutaten, gekonnt solide Zubereitung und eine originelle Präsentation mit ein wenig Showeffekt sind tief in der baskischen Esskultur verankert. Dekorativ muss es schon sein, das Auge isst mit. Wettbewerbe, um den besten Pintxo zu kürten, sind an der Tagesordnung. Die Leute wissen daher genau, was in den Pintxos-Bars ihrer Umgebung besonders gut schmeckt, die Seespinne oder der absichtlich ganz leicht angebrannte Käsekuchen. Jeder Wirt hat seine Spezialität, von gefüllten Champignons über eingelegte Sardellen bis zu Garnelenspießchen oder Kabeljauklößchen.

Beliebte Zutaten für Sandwiches sind Serranoschinken, Jamón Ibérico oder Schinken aus Bayona, *Chorizo a la Sidra*, in Apfelwein gekochte Paprikawurst, fein gewürzte Blutwurst (*morcilla*), auch gern mit Garnelen oder Pulpo kombiniert. Ziegenkäse, Spiegelei, Seeigel, eingelegte Paprika, kleine grüne Paprika (*pimientos*) aus Gernika und Tortilla gehören ebenfalls dazu. Lachskaviar, Glasaale aus Surimi oder Fischpaste setzen dekorative Akzente.

Besonders erfrischend zum Aperitif ist die *Gilda*, erfunden im kino-begeisterten San Sebastián: ein kleiner Spieß mit Peperoni, Oliven, Sardellen (Anchovis) und einem Schuss Oliven-, Knoblauch- oder Chiliöl. Und wieso Gilda? Salzig, scharf und zum Anbeißen wie Rita Hayworth in dem gleichnamigen Film „Gilda“ von 1946!

Wer Pintxos essen möchte wie ein Baske, zieht durch vier oder fünf Bars und bestellt je ein oder zwei Häppchen. Vielleicht zwei Gildas und dazu ein Gläschen des frisch prickelnden Weißweins Txakoli? Dann heißt es weiterziehen und in der nächsten Bar etwas Verlockendes von der Theke auf den Teller wandern lassen, im Stehen verzehren und zum Schluss zahlen.



Seeigel-Pintxo, ein Traum für Foodies

In vielen Bars kann man auch warme Pintxos bestellen, darunter Klassiker wie Calamares oder Pulpo (Oktopus), vom Grill oder in der eigenen schwarzen Tinte. Etwas ziemlich Raffiniertes und dazu köstlich ist *Txangurro* (Seespinne), mit Lauch, gehackten Zwiebeln, Cognac, Tomaten, Salz, ins Sandwich eingebacken oder als Pfannkuchenfüllung serviert.

In Gruppen umherziehende Basken bezahlen übrigens nie einzeln, sondern abwechselnd einer für alle. Ein Pintxo kostet je nach Aufwand 4,50–9 €, selten mehr. Weine oder nicht alkoholische Getränke sind ab 2,50–3 € zu haben. Die Verführung zum Schlemmen ist groß, aber vier oder fünf Pintxos machen schon gut satt. Man kann alternativ *raciones* bestellen, ein Tellergericht, aber dann reicht eines. Sollte es drinnen zu voll sein: Pintxos und Getränke mitnehmen und sie draußen verzehren.

An den Tagen des sogenannten Pintxo-Pote (Pintxo plus Drink zu einem Preis) kann man sich günstiger durchfüttern und es geht noch geselliger zu. Von 19 bis 22 Uhr wechseln sich die Viertel oder Straßenzüge in der Regel von mittwochs bis freitags ab. In Bilbao geht es besonders am Wochenende mittags beim Pintxo-Pote lebhaft zu. An der Mündung des Nervión wird es dann in Puerto Viejo de Algorta gesellig und auch Portugalete gegenüber von Getxo an der Biskaya-Brücke zeigt sich mit besonderem Viertelsflair – eine gute Gelegenheit, sich unter die Einheimischen zu mischen. Sie treffen sich schon mittags und ziehen traditionsgemäß von Bar zu Bar, um Pintxos und Wein oder Bier, Wermut oder auch Kaffee zu sich zu nehmen.

Eusko-Label und Saisonales

Für Qualitätsprodukte aus dem Baskenland wie Rindfleisch, Huhn vom Bauernhof, Frühlingslamm oder auch

San Sebastián & Bilbao im Kasten

Typisch baskisch: Das kommt auf die Teller

Marmitako: Den klassischen Fischeintopf bereiteten Fischer früher auf dem Boot zu. Zwiebeln und Knoblauch werden in Öl angebraten, rote und grüne Paprikaschoten, ein Lorbeerblatt und Kartoffeln hinzugefügt und mit Fischfond zu einem Eintopf mit gebratenen Makrelen oder Thunfisch bzw. Bonito gekocht.

Porrusalda: Eintopf aus Lauch und Kartoffeln.

Angulas: Glasaale in Olivenöl, angebratenem Knoblauch und ein wenig getrockneter Chilischote.

Bacalao a la vizcaína: Stockfisch (Kabeljau) mit einer Sauce aus Tomaten und *pimiento chorizero* (einer roten Paprikaart).

Bacalao al pil-pil: In Olivenöl angebratene Stockfischfilets in einer scharfen Sauce aus Knoblauch und rotem Chili. Die Gelatine der Fischhaut mit Öl zu emulgieren, ist das Geheimnis, das die Sauce ausmacht.

Alubia negra de Tolosa: *Tolosako babarrunak* ist ein Schwarze-Bohnen-Eintopf mit Chorizo (Paprikawurst), Speck und Knoblauch.

Perrechico (perretxiko): Eine Ritterlingsart, die im April in Álava reif wird. Oft in Olivenöl gebraten und mit Rührei kombiniert.

Cocochas: Kiemenbacken vom Seehecht oder Kabeljau, meist mit Pil-Pil-Sauce oder *salsa verde*, grüner Sauce mit Lauch und Petersilie.

Piperrada: Geschmorte Gemüse der Saison mit Fisch oder Fleisch und einem Spiegelei oben drauf. Wird in Bilbao oft als Vorspeise serviert.

Merluza a la kotxera: Seehecht mit Venusmuscheln, grüner Sauce aus Erbsen, Petersilie und Spargel, manchmal mit hartgekochten Eiern.

Zurrukutuna: Eintopf aus eingeweichtem Stockfisch, Paprikaschoten, Knoblauch, Petersilie, geröstetem Brot und einem Ei darauf. Auf dem Land typisch.

Pisto a la Bilbaína: Pisto nach der Art Bilbaos ist ein Gemüseomelett, das oft auch als Vorspeise gereicht wird. Hinein gehören Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Txuletón: Kotelett; und aus dem Rücken über zehnjähriger Kühe, der Omas, wird Txogitxu zubereitet, ein gesalzen und scharf gegrilltes T-Bone-Steak.

Sukalki: Kartoffeleintopf mit Zancarrón (Kalbshaxe).

pasteurisierte Milch, Ibarra-Peperoni, schwarze Bohnen aus Tolosa, rote Bohnen aus Álava, Idiazábal-Käse und vieles mehr bürgt das Eusko-Label. Im Frühjahr ist die Saison für Sardellen und Makrele aus dem Kantabrischen Meer, in den Gärten reifen die ersten Erbsen und Bohnen und so kommen typische Eintöpfe auf den Tisch. Im Sommer ist die Zeit des frischen Geschmacks aus dem Meer – weißer und roter Thunfisch, Sardinen, Seehecht, *Txipirones* (kleine Tintenfische), Kabeljau, Seebarsch, Seebrasse, ergänzt durch eine Vielfalt

an frischem Gemüse – Tomaten, Paprika, Lauch, Porree. Im Herbst prägt die Ernte vieler Bohnensorten sowie von Blumenkohl und Kartoffeln die Speisekarten. Pilze, Kastanien, Haselnüsse, Äpfel sind reif.

Typisch baskische Gerichte

Gute Köche verwenden ehrenhalber aus Gründen der Nachhaltigkeit frische lokale Produkte aus ca. 100 km Umkreis. Meer und Viehzucht bieten reichlich Auswahl. Da im Baskenland

weniger Getreide angebaut wird, sind Reisgerichte nicht typisch für die baskische Küche. So wird baskisches Huhn traditionell mit viel rotem Paprika zubereitet. Trotzdem essen auch Basken Paella und in den Städten sind in den Restaurants Gerichte aus ganz Spanien zu bekommen. Internationale Küche von Japanisch bis Peruanisch ist ebenfalls vertreten und setzt wie überall in Europa auch hier Modetrends.

Fantasievolle Pasteten mit und ohne Gänseleber, leckere Cremes und Saucen bezeugen den Einfluss des nahen Frankreichs. Perfektion wird gern auf die Spitze getrieben, und Kochwettbewerbe mit Festcharakter thematisieren z. B. Slow Food oder Traditionsgerichte. Im Mittelpunkt stehen dann Kabeljau *al Pil-Pil* oder *Txuleta*, das baskische Rindersteak vom Grill. Und das steckt meist voller Aroma von den kräuterreichen Bergwiesen und wird gern blutig gegessen. Und bei Liebhabern von Fisch- und Meeresfrüchten steht alles ganz hoch im Kurs, was fangfrisch aus dem Kantabrischen Meer kommt.

Platz lassen für das Dessert

Eisdielen, Bäckereien und Cafés sind für Kinder und Fans süßer Sachen die reinsten Paradiесе. Stylistische Petit Fours zeigen den französischen Einfluss. Oft fällt direkt im Schaufenster das *Lauburu* (das Baskische Kreuz) auf einem sandfarbenen Kuchen auf. Das baskische Symbol prunkt auf dem *Pastel Vasco*, einem Mürbeteigkuchen mit Crème pâtissière, manchmal auch mit Kirschen oder Aprikosen gefüllt. Er zählt zu den Klassikern wie Apfeltarte, Käsekuchen und Reiskuchen.

Ein erfinderischer Konditor aus Bilbao gab einst seinem Gebäck den Namen seiner Tochter: *Carolina*. Der hohe, mit Schokoladenglasur übergossene Zipfel ist aus Baiser, der Sockel aus Teig, gefüllt mit Vanillesauce. *Bilbainitos* sind

Pralinen mit Gesicht und Schokoladenhut, der Name stammt von den Stadtbewohnern. Mit Creme gefüllte Blätterteigröllchen heißen *canutillos a la crema*. *Neskitas* und *vasquitos* sind süße Mitbringsel, die eine berühmte Konditorei in Vitoria-Gasteiz schuf. Auch Tolosa ist für süßes Gebäck wie *cigarillos* bekannt. In traditionellen Restaurants bekommt man manchmal typische baskische Desserts wie *mamia* oder auch *cuajada*, einen Nachtisch aus Schafsmilch, der Quark ähnelt und oft mit Honig aus Gortzea serviert wird. *Intxaur-saltsa* ist eine Walnusscreme. *Goxua* besteht aus mehreren Schichten Sahne, Biskuit, Crème pâtissière und Karamell.

Ein kleines Speiselexikon mit kulinarischen Grundbegriffen finden Sie auf S. 177.

Vom Frühstück bis zum Abendessen

Wer das Frühstück nicht im Hotel mitgebucht hat oder in der Pension nur einen Kaffee aus dem Automaten bekommt, kann sich in Bilbao und San Sebastián unter die Bewohner mischen. Aus geselligen Gründen gehen sie gern morgens in eine Bar, trinken einen Café solo (Espresso), essen dazu ein Croissant oder Sandwich und halten das erste Schwätzchen des Tages. Üppig gefrühstückt wird auch in Spaniens Norden traditionell nicht. Orangensaft und Gebäck servieren die meisten Bars und Cafés auf Wunsch trotzdem, manche auch *Churros con chocolate*, fettgebackene Kringel und heiße Schokolade, bei Kindern und gegen einen Kater sehr beliebt.

Mittags stehen in den meisten Bars in der Regel schon ab 12 Uhr die ersten frischen Pintxos auf der Theke und bis 14.30 Uhr wird immer wieder aufgefüllt. Wer erst ab 14 Uhr essen gehen möchte, findet in den Bars noch reichlich Auswahl. Wer es lieber ruhiger hat



Auch das Dessert im Sternerestaurant Arzak: ein kulinarisches Kunstwerk

und am Tisch sitzen möchte: In den Restaurants beginnt der Mittagsservice um 13 Uhr und kann sich besonders am Wochenende bis 16 Uhr hinziehen. Statt à la carte zu essen, bietet es sich an, ein *menu del día* (Tagesmenü, 12–15 €, mit Vorspeise, Hauptgericht, Dessert) zu bestellen. Wasser, Wein und Espresso sind dann meist inbegriffen. Ab 18.30 oder 19 Uhr läuft der Betrieb in den Pintxos-Bars dann schon wieder zur Hochform auf. Ein paar Pintxos mit einem Glas Wein als Auftakt für den Abend oder während des Shoppings sind um diese Uhrzeit willkommen. In den Restaurants beginnt der Service meist um 20 Uhr, aber besonders im Sommer und am Wochenende gehen die Stadtbewohner der spanischen Tradition entsprechend erst später essen, meist gegen 21.30 oder 22 Uhr. Anders als in einer Bar bekommt man im Restaurant einen Platz zugewiesen und kann sich nicht einfach selbst hinsetzen. Sich gefragt oder gar ungefragt einfach zu Fremden an einen Tisch zu setzen, gilt in Spanien als sehr unhöflich.

Es ist üblich, 5 bis 10 % Trinkgeld zu geben, das man mit der bezahlten Rechnung auf dem Teller liegen lässt.

In Restaurants, die etwas auf sich halten, bieten die Köche gern mit einem mehrgängigen Degustationsmenü (*menü de degustación*) eine vielfältige Kostprobe ihrer Künste. Preislich ist in guten Restaurants dafür mit um die 50 € zu rechnen. Mittags kann man mit einem solchen Preis in manch einem Michelin-Stern-Restaurant Glück haben, aber wer in den Genuss baskischer Sterneküche kommen möchte, muss in der Regel zwei- bis dreimal so tief in die Tasche greifen.

Preiskategorien für Lokale

(ein Hauptgericht bzw. Standardmenü)

€	bis 30 Euro
€€	30–45 Euro
€€€	45–85 Euro
€€€€	ab 85 Euro

Getränke

Im Baskenland gibt es alle Getränke, die in europäischen Ländern erhältlich sind. In Sachen Alkohol gibt es ein paar lokale Besonderheiten. So ziehen die Basken, bei Festen oder wenn sie am Wochenende ausgehen, gern im großen Freundeskreis von einer Bar zu anderen.

„Txikiteo“ lautet das Zauberwort für das gesellige Trinkritual und damit es lange ausgedehnt werden kann, gibt es dafür extra kleine Gläser, die *Txikitos*. Ihr Glasboden geht bis zur Mitte.

Wein ist in Bars manchmal preiswerter als Bier. Neben belgischem und spanischem Bier ist in Bilbao und San Sebastián auch deutsches Bier zu finden. Zudem hat sich ein Trend zum Craft-Beer (*cerveza artesana*) etabliert, das in manch einer Hipster-Bar, z. B. in Bibao La Vieja, vor Ort gebraut wird. In der Bierbar Zazpi Bide (Barrenkale, 18) gibt es 40 Sorten vom Fass. Die Kleinbrauerei Basquerry (basquerry.com) hat einen angeschlossenen Feinkostladen. Modegetränke in Bars sind wie in anderen spanischen Gegenden neben Cocktails auch Gin Tonic und Wermut. Als Digestif ist der Patxaran (25–30 %), ein Anis-Schlehen-Likör, im Baskenland typisch. Sein Ursprung liegt im Navarra des 15. Jh. Tresterschnaps (*Orujo*) und Kräutertlikör (*Hierbas*) stehen in nordspanischen Haushalten sonntags nach dem Mittagessen für die Gäste auf dem Tisch.

Wein

Bessere Restaurants bieten eine riesige Auswahl erlesener Tropfen und Bars gute offene Weine zu fairen Preisen. In gehobenen Restaurants beraten Sommeliers. Beliebt, auch zu Pintxos, sind Weine aus dem Baskenland, allen voran der spritzige Txakoli und die Weine aus der Rioja Alavesa.

Rioja-Weine

Ein Teil des bekanntesten spanischen Anbaugebiets, die Rioja Alavesa (→ S. 156), liegt im südlichen Baskenland. Die geschützte Herkunftsbezeichnung (*denominación de origen protegida*) der Rioja-Weine ist seit 1926 anerkannt und in den vergangenen 20 Jahren haben neben den Rotweinen auch Weißweine und Rosés besten Ruf

erworben und einen Anteil von rund einem Drittel der Jahresproduktion.

Wenn man einen Rotwein bestellt, hilft zu wissen: Als *Joven* gelten zweijährige Weine, während *Crianzas* mindestens im dritten Jahr im Eichenfass ausgebaut wurden. *Reservas* sind bereits etwas älter und wurden mindestens ein Jahr im Eichenfass und mindestens drei Jahre in Fass und Flasche gereift, kommen also erst mit vier Jahren auf den Markt. *Gran Reservas*, Weine eines ausgezeichneten Jahrgangs, sind mindestens zwei Jahre im Eichenfass und drei Jahre in der Flasche gereift.

In der Rioja Alavesa bauen renommierte Winzerfamilien, meist bereits in der vierten oder fünften Generation, auf insgesamt 13.000 Hektar im Jahr ca. 60 Mio. Liter Wein aus. Um die 200 Winzer füllen zwischen Kantabrischem Gebirge und Ebro jährlich insgesamt um die 100 Mio. Flaschen. Namen wie Marqués de Riscal oder Campillo haben es in Sachen Bekanntheit unter die Top Ten und an die Weltspitze gebracht. Seit der Reblausplage im 19. Jh. wurden die Anbaumethoden aus dem Bordelais angewendet. Am weitesten verbreitet ist die Rebsorte Tempranillo, gefolgt von Garnacha und Graciano. Die Böden sind tonhaltig, mit hohem Kalkanteil. Die Kühle vom Atlantik mischt sich mit warmen mediterranen Luftströmen. Das Ergebnis dieses besonderen Mikroklimas sind vielschichtige elegante Weine, trocken und dennoch wie Samt. Sortenreine Tempranillos zeichnen sich durch ihr fruchtiges Aroma aus. Oft liegt das Geheimnis des Winzers und eines guten Weins aber auch im Mischungsverhältnis der Rebsorten.

Txakoli

Der frische Weißwein wird jung getrunken, im ersten Jahr nach der Ernte, am liebsten zu frischem Fisch, Gemüse und Pintxos. Die Txakolis aus den drei baskischen Anbaugebieten Geta-

ria (→ S. 82), Bizkaia und Álava (vor allem um die Orte Orduña und Orozko) haben eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Infos zu Txakoli bietet auch die Website bizkaikotxakolina.org oder man besucht von San Sebastián aus einen der Winzer aus Getaria, wo die grünen Trauben hoch über dem Kantabrischen Meer in frischer Meeresbrise heranwachsen. Die einheimischen Rebsorten heißen Hondarrabi Zuri und Hondarrabi Beltza. Nur in der Provinz Álava wächst Txakoli in trockeneren Lagen. Getrunken wird der leichte Wein kalt und die Kellner schütten ihn schwungvoll von oben ins Glas, damit er noch mehr prickelt. Er gilt als Wein mit lokaler Persönlichkeit und gehört in der Bar wie im Sternerestaurant zum klassischen baskischen Repertoire.

Txotx

Im März, April und Mai öffnen einige Txakoli-Winzer in Getaria und der Provinz Gipuzkoa ihre Produktionsräume zum Probieren der neuen Weinernte. Früher lud man in den kleinen Anbaugebieten dazu die Nachbarn ein. Heute ist Txotx ein Ritual geworden, bei dem der Wein direkt aus dem Gärungsfass gezapft wird. Dazu gibt es ein Essen und man kann mehrmals Wein aus verschiedenen Fässern probieren. Mit dem Txotx („kleines Stück Holz“) wird der Zapfhahn weit oben am Fass platziert. Der lauteste Ruf des Txotx ertönt jedoch im Januar in den Apfelweinhäusern als Auftakt zur Sidra-Saison. Frischer Apfelwein direkt aus dem Fass kann bis April probiert werden, auch in den Sidrerías von Bilbao und San Sebastián. Als typisches Menü zum Txotx, ob mit Txakoli oder mit Sidra, gibt es Kabeljau-Omelette (*tortilla de bacalao*), gebratenen Kabeljau mit grünen Paprika, Rinderkoteletts (*chuletas de buey*) und Idiazábal-Käse mit Quittenbrot und Walnüssen, manchmal zum Selbstknacken.

Sidra – Apfelwein

Kenner wissen. Von ganz hoch oben – am besten aus 50 cm Höhe – eingeschenkter Apfelwein enthält mehr Sauerstoff und schmeckt und sprudelt daher besser. Zwar ist Asturien die Sidra-Hochburg Nordspaniens, aber auch im Baskenland gehören Sidrerías (Bask.: *Sagardotegi*) zur Tradition. In der Saison von Mitte Januar bis April ziehen die Apfelweinhäuser Besucher in Scharen an. In San Sebastián's Altstadt ist die Sidrería Beharri eine Option. In Flaschen ist der kalte, säuerliche baskische Äpfelwoi auch ein beliebtes Sommergetränk. Die richtige Stimmung kommt bei vollem Haus mitten in der Saison auf, wenn die Txotx-Rufe zum Probieren einladen. Bei Hernani rund um Astigarraga liegt das ca. 10 km von San Sebastián entfernte Apfelwein-anbaugebiet mit rund 100 Sidrerías und dem Museo de la Sidra vasca (→ S. 76).



Apfelweinsaison ist von Januar bis April