

LISA GRAF-RIEMANN

SPA NIEN

FETT
N'APF
CHEN
FÜH
RER

WIE MAN DEN STIER BEI DEN HÖRNERN PACKT



CON
BOOK.

Wieso? Ich finde, sie wirken einfach attraktiv mit ihrem gepflegten Äußeren.« Dabei fällt ihr sofort der schnuckelige Katalane aus dem Flugzeug wieder ein. Was hätte das für eine nette Reisebekanntschaft werden können! »Also, was soll daran schlecht sein?«, fragt sie und mustert Tom vom verwehten Scheitel bis zu den Plastik-Badelatschen, wobei die weißen Socken wieder einmal den längsten Blick auf sich ziehen.

»Warte mal«, sagt Tom, streift sich schnell die Socken von den Füßen und stopft sie in die Hosentaschen. Lena sieht währenddessen aufs Meer hinaus. Tom ist nicht sicher, ob sich seine Aktion nun wirklich gelohnt hat. In puncto Wärme ja, aber in puncto Ästhetik? Er mustert seine nackten Zehen. Na ja. Er ist schließlich nicht in Spanien, um einen Schönheitswettbewerb zu gewinnen.

Nach einer weiteren halben Stunde des Flanierens bekommt Tom mächtig Hunger. Es ist ja auch schon halb acht, Zeit fürs Abendessen. Sie biegen Richtung Altstadt ab und schlendern durch Gassen mit Straßencafés, aus denen laute Musik dringt oder das elektronische Piepsen der Spielautomaten. In fast allen Bars und Cafés gibt es riesige Fernsehbildschirme an der Wand, auf denen bevorzugt synchronisierte amerikanische Serien laufen oder Videoclips mit raschen Schnitten und nervenden Rhythmen. Dazwischen Tante-Emma-Läden, die sich *minimercados* nennen, ein großes Sortiment und zivile Preise haben. *Panaderías*, Bäckereien, mit diesem eher trockenen spanischen Weißbrot, das, was die Knusprigkeit angeht, nicht mit einem französischen Baguette verwandt ist. »Gibt's in Spanien eigentlich auch Vollkornbrot?«, fragt Tom. »Na, vielleicht nicht gerade das, was du dir darunter vorstellst«, sagt Lena. »Es gibt so eine Art Weißbrot mit Kleie, das nennt sich *pan integral*. Vollkornbrot, wie du es aus Deutschland kennst, habe ich bisher nur abgepackt im Supermarkt gefunden.«

»Schau, *Rincón de Paco*, das ist doch ein Restaurant. Mann, habe ich einen Kohldampf!« Oh, Mist, das Lokal ist geschlossen. Und auch das nächste Restaurant ist zu. Im übernächsten schließlich fuchtelt der Kellner, der gerade die Tische deckt, mit den Armen, als Lena und Tom näher kommen. *Cerrado*, sagt er, *closed*. Na, aber

wieso denn? Für wen deckt er dann die Tische? Der Kellner bewegt sich auf den Eingang zu, wo Tom und Lena immer noch unschlüssig herumstehen, und deutet auf ein kleines Schild mit den Öffnungszeiten. Hätten sie auch mal selbst drauf kommen können, da nachzusehen.

»21:30 bis 24:00 Uhr geöffnet? Bis dahin bin ich verhungert!« Tom fühlt sich wirklich schon ganz schwach. »Komm, wir suchen uns ein anderes Lokal«, sagt er und zieht Lena weiter. »Halb zehn! Das ist doch nicht normal.«

Was ist da schiefgelaufen?

Das Problem liegt eindeutig bei Tom, denn für Spanier ist es absolut normal, erst um 21:30 oder 22 Uhr zu Abend zu essen. Die Essenszeiten, und damit der ganze Tagesrhythmus, sind in Spanien anders als bei uns. Und zwar ganz anders. (Wobei, wenn man berücksichtigt, dass Spanien zwar in derselben Mitteleuropäischen Zeitzone liegt wie wir, sich de facto aber viel weiter westlich befindet, dann ist der Unterschied, wenn man allein vom Sonnenstand ausgeht, auch wieder nicht so groß. Spanien hat dieselbe Uhrzeit wie Deutschland, die Kanaren dagegen Westeuropäische Zeit. Sie sind also eine Stunde zurück, im Winter wie in der Sommerzeit. Im spanischen Radio wird die Uhrzeit so angesagt: *Son las 8 horas en España, una hora menos en Canarias* – es ist 8 Uhr in Spanien, eine Stunde weniger auf den Kanaren.)

Ein Frühstück in unserem Sinne, mit verschiedenen Brotsorten oder Brötchen, Butter, Marmelade, Honig, Ei, nehmen die wenigsten Spanier zu sich, schon gar nicht zu Hause. Wer keine Kinder zu versorgen hat, trinkt auf dem Weg zur Arbeit einen *café con leche* (Milchkaffee) im Café an der Ecke. Dazu nimmt man eventuell ein Hörnchen, es heißt *cruasán* und ist ein verballhorntes »Croissant«, oder eine *magdalena*, die Franzosen nennen dieses Küchlein »Madeleine«, oder ein anderes süßes Gebäckstück, und damit ist es dann aber gut. (Deshalb ist es übrigens auch keine Tragödie,

wenn Sie in einer Pension oder einem kleinen Hotel übernachten, das kein Frühstück anbietet, was in Spanien gang und gäbe ist. Sie können sich das Frühstück leicht in der Bar an der Ecke selbst zusammenstellen. Wenn Sie zum Beispiel eine *tostada* oder *media tostada* bestellen, bekommen Sie ein getoastetes Baguette, oder ein halbes Baguette (*media*), und können dazu *mantequilla* [manteki-ja] y *mermelada* (Butter und Marmelade) bestellen. Wahlweise wird auch *aceite* (Olivenöl) statt Butter auf das Toastbrot geträufelt. ¡*Que aproveche!* [ke aprowetsche] – wohl bekomm's!)

Am Vormittag gibt es dann noch einmal einen *café solo*, also einen Espresso. Mittagspause ist gegen 13:30 oder 14 Uhr. Dann gehen alle zum Essen ins Restaurant, in die Kantine oder, wer es sich zeitlich leisten kann, nach Hause. Gegessen wird gegen 14 Uhr, dann aber ein vollständiges Menü, das mindestens aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise, meist auch aus Nachspeise und, obligatorisch, wieder *café* besteht.

Auch am Nachmittag gibt es eine Kaffeepause ohne Kuchen und am frühen Abend einen Aperitif. Das Abendessen wird dann zwischen 21:30 und 22 Uhr eingenommen, und zwar im Restaurant wie zu Hause. Und da es wieder eher üppig ist und aus mehreren Gängen besteht, kann es auch schon mal bis Mitternacht dauern.

Wann gehen Spanier denn eigentlich schlafen?, werden Sie jetzt fragen. Später als wir, das ist klar. Selten vor Mitternacht. Die späten Essenszeiten wirken sich natürlich auch auf die Anfangszeiten von Veranstaltungen, Kino- und Theatervorstellungen aus. Wenn eine Vorstellung erst um 22 Uhr beginnt, kann es sein, dass Sie erst nach Mitternacht aus dem Kino oder Theater kommen. Das wird Ihnen aber gar nicht auffallen, denn um diese Zeit ist, natürlich vor allem am Wochenende, auf den Straßen sowieso noch die Hölle los. Alle anderen kommen auch jetzt erst aus den Kinosälen, den Theatern, den Restaurants oder machen sich gerade auf zu einer Kneipenrunde.

Noch ein Wort zu Toms, na ja, Kleidungsstil: An diesem Aufzug erkennt man in Spanien oft todsicher den *guiro* [giri], wie ein Tourist in Spanien ein wenig abschätzig genannt wird. Einem spa-

nischen *caballero* würde es nicht einfallen, eine Strandpromenade, DIE Flaniermeile, in Shorts, Sandalen und hellen Socken zu betreten. Außer es handelte sich um Designershorts, von Balenciaga oder Adolfo Domínguez zum Beispiel. Aber weiße Socken? *Jamás [chamas]* – niemals!

Was können Sie besser machen?

Die Lösung für Toms Bärenhunger zur falschen Zeit wäre folgende gewesen: Tom und Lena betreten die nächste nette Eckkneipe und nehmen dort einen *aperitivo* ein. Damit ist in Spanien nicht nur ein Cocktailgetränk gemeint, sondern auch eine Kleinigkeit zu essen *und* zu trinken. Das kann zum Beispiel ein kleines Glas Bier sein, *una caña [una kanja]*, 0,2 Liter, und dazu eine Handvoll Mandeln oder Kartoffelchips. Oder auch ein Glas Sherry, *un jerez [un chereh]*, mit einem Tellerchen Oliven. Das machen viele Spanier, wenn sie von der Arbeit kommen, oft zusammen mit den Kollegen aus der Abteilung. Der gemeinsame *aperitivo* beschließt den Arbeitstag, festigt die sozialen Bindungen unter den Kollegen und dient natürlich der Entspannung.

Man kann den *aperitivo* auch in einer Tapas-Bar einnehmen, wenn sie denn auf dem Weg liegt oder besonders leckere Tapas anbietet, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Tapas, das sind die kleinen, kalt oder warm servierten, einfachen bis raffinierten Appetithäppchen, die in den meisten Bars an der Theke hinter Glas zur Auswahl stehen, wie in Italien die Antipasti. Von der Paprikawurst bis zum feinsten rohen Schinken über Muscheln, Garnelen bis zu Jakobsmuscheln hat jedes Lokal seine besonderen Tapas. Es soll Leute geben, die sich daran satt essen.

Verhungern muss in Spanien wirklich niemand. Spanier essen gern, gut und reichlich. Beim Essen werden Beziehungen geknüpft und Geschäfte gemacht. Da hat Tom wirklich einen ganz falschen Eindruck von Spanien bekommen, als er am ersten Tag Angst bekam, er müsste auf der Stelle verhungern.

TAPAS – FINGERFOOD, FAST FOOD, STEHIMBISS?

Was unterscheidet eine Tapa von einer Currywurst? Sie macht weniger satt und ist womöglich teurer. Was ist eine Tapa? Ein Häppchen, ein Gaumenkitzler, der zu einem Getränk (Bier, Wein, Sherry ...) gereicht wird und zwischen 11 und 14 Uhr die lange Durststrecke bis zum späten Mittagessen überbrückt oder am Vorabend zwischen 20 und 22 Uhr als *aperitivo* eingenommen wird. In der Regel im Stehen, am Tresen, und, ganz wichtig, unter Freunden oder Kollegen. Tapas können auch ein Abendessen ersetzen, wenn eine Gruppe von Leuten mehrere *raciones* [**rathjones**] (Portionen) davon bestellt und sich gemeinsam durchprobiert. Das nennt man dann *tapeo* [**tapeo**].

Was als Tapa gereicht wird, ist von Region zu Region und Lokal zu Lokal verschieden. Das geht von einfach und preiswert – ein Tellerchen Oliven, gesalzene Mandeln, ein Stück Weißbrot mit *chorizo* [tschoritho] (Paprikawurst) oder ein paar Fleischbällchen, *albóndigas*, – bis raffiniert: frittierte Babytintenfische, *puntillitas* [puntijitas], oder *vieiras* [**wjäiras**], Jakobsmuscheln. Und es kann schnell teurer werden als ein einfaches *menú del día* (Tagesmenü), wenn man sich hier durchprobiert.

Tapa heißt wörtlich »Deckel«. Man sagt, dass schlaue Wirte früher die Gläser ihrer Gäste mit Brotscheiben abdeckten, die mit salziger Wurst oder Käse belegt waren. Das war einmal als Schutz vor Insekten gedacht, vor allem aber zur Ankurbelung des Getränkeumsatzes. Nach einer anderen Legende wurden die Wirte zu Zeiten von König Alfonso X von Kastilien angewiesen, den Kutschern zum Wein auch etwas zu essen zu servieren und damit für mehr Sicherheit auf den Wegen und Gassen zu sorgen. Diesen Zweck erfüllen Tapas übrigens noch heute. Bei jeder nächtlichen Kneipentour dienen die kleinen Leckereien auch ganz praktisch als Alkoholbremse. Basken nennen ihre Tapas übrigens *pintxos* oder *pinchos* [**pintschos**], was im Spanischen eigentlich »Spießchen« bedeutet.