

LISA GRAF-RIEMANN

SPANIEN

151

PORTRÄT EINES LANDES MIT
VIELEN GESICHTERN
IN 151 MOMENTAUFNAHMEN

CON
BOOK.

CABRAS

Land der Ziegen

»La cabra siempre tira al monte« – Die Ziege zieht es immer auf den Berg! Dieses spanische Sprichwort kommt mir während meines Wanderurlaubs in Andalusien in den Sinn. In der Ferne entdeckte ich eine scheckige Ziegenherde, die geschickt über das karge Gestein springt. Das Gebimmel der Glöckchen am Hals der Tiere hat etwas Heiteres, Leichtes.

Spanien ist eine wahre Ziegenhochburg: Von rund 12 Millionen Tieren in der EU leben 25 Prozent hier, Tendenz steigend. Die Ziegenzucht erlebt gerade ein Comeback, denn die Arbeitslosigkeit trieb doch einige Menschen aus den Großstädten zurück aufs entvölkerte Land, und einige versuchen sich dort als Ziegenhalter. Es könnte ein Beruf mit Zukunft werden, denn die verschiedenen Ziegenkäsesorten sind auf den Märkten sehr begehrt. Eine

der besten wird auf Fuerteventura hergestellt, die Milch dafür liefert die Majorera-Ziege. Sie ist auch auf dem Logo der Insel abgebildet. Ein *Fuerte*-Aufkleber klebt auf fast jedem Auto auf der Insel und die Ziege zierte T-Shirts und andere Souvenirs.

Die *cabras* haben sich die diese Ehrenbezeichnung auch verdient. *Fuerte*, stark, intelligent und widerstandsfähig sind sie, anpassungsfähig und anspruchslos in puncto Futter- und Wasserqualität, und dabei liefern sie nicht nur Milch. Im Zweitjob sind sie Bio-Rasenmäher. Sie fressen trockene Büsche ab und verringern somit die Waldbrandgefahr. Dabei düngen sie gleichzeitig die Böden und sehen obendrein noch witziger aus als die Mähmaschinen. Wer also als *caprichosa*, als zickig, oder gar als *cabrón*, als Mistkerl – eigentlich Ziegenbock – betitelt wird, könnte sich eigentlich fast schon wieder freuen, oder?



CAFÉ BOMBÓN

Die Kaffeepraline

Ich weiß nicht genau, wer die Fans des *café bombón* sind und wo sie sich genau tummeln. Ich stelle mir eine Gruppe älterer Damen mit gepflegter Frisur und rosa oder apricotfarbenen lackierten Nägeln und perlenbestickten Handtäschchen vor, die in einem gediegenen Kaffeehaus sitzen oder in einer beliebten Konditorei.

Irgendwo, wo ich nicht so oft hin komme oder zu Uhrzeiten, an denen ich anderes zu tun habe. Es gibt ihn nicht in jeder Bar an der Ecke, aber in den Cafés, die etwas auf sich halten, steht er immer auf der Getränkekarte.

Der *café bombón* ist die Praline unter den Kaffees, ein zuckersüßes, zweifarbiges Vergnügen, wie ein Biss in eine feine Mokka praline.

Er wird im Glas serviert, damit die optische Wirkung voll zur Geltung kommt. Das Glas, unten schmaler, oben breiter, nicht zu groß, üppig im Gehalt, aber nicht in der Menge. Unten die cremefarbene Schicht aus sämiger, gezuckerter Kondensmilch – ich glaube, die gibt es bei uns gar nicht – darüber der schwarze *café solo* mit seiner kaffeebraunen Crema. *Black and white – blanco y negro*. Erst ein Augenschmaus, dann, nach dem Verrühren, ein Gaumenschmaus. Dem Zuckerschok setzt man das mitgelieferte Glas Wasser entgegen. Oder eine *copita*, ein Gläschen Hochprozentiges.



CAFÉ CON LECHE

Ein Milchkaffee

Spanien ist tatsächlich ein Land ohne Cappuccino – abgesehen vielleicht von ausgesprochenen Touristengegenden. Kein Cappuccino, keine Milch, die aufgeschäumt wird und als fluffige Schicht fast über den Tassenrand schwappt. Ich liebe italienischen Cappuccino, aber in Spanien geht er mir nicht einen Tag ab.

Denn in Spanien gibt es *café con leche*, und den mag ich fast noch mehr. Er ist nicht ganz so stark, hat weniger Espresso-Anteil, mehr Milch, das Missverhältnis ist aber nicht so groß wie bei einer Latte macchiato. Serviert wird der *café con leche* in der großen Tasse – nicht im Becher – oder, seltener, im Glas. Dann hat man manchmal ein Problem, weil er sehr heiß serviert wird und das Glas keinen Henkel hat. Nett ist auch die

Art, wie er serviert wird. Zumindest in Madrid bringt der Kellner im Café die Tasse mit dem Kaffee und dazu ein Kännchen mit heißer Milch, die er dann am Tisch, vor den Augen des Gastes, frisch aufgießt. Wer nicht so viel Milch haben möchte, sagt einfach rechtzeitig stopp. Das leere Kännchen nimmt der *camarero* dann gleich wieder mit.

Getrunken wird der *café con leche* in Spanien eigentlich nur am Vormittag. Nach dem Mittag- oder Abendessen bestellt man *café solo*, höchstens einen *cortado*, einen Espresso mit einem Schuss Milch. Dazu auch gern eine *copita*, z. B. einen Cognac. Menschen, die zu jeder Tages- und Nachtzeit *café con leche* bestellen, sind meist Ausländer. Aber: »*Sobre gustos no hay nada escrito.*« – Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten.



CAFÉ GIJÓN

Eine Madrider Institution

Am Tresen des eleganten Cafés aus der Jahrhundertwende steht ein Mann in kurzen Hosen und Turnschuhen. Ein Kaffee im Stehen, ein kurzer Blick in die Sonntagszeitung, soviel Zeit vor dem Lauf durch den Park muss sein.

Die Shorts sind eigentlich unverzeihlich, aber wenigstens schwarz und bis fast zum Knie reichend, dezent, ja gediegen. Das Café Gijón ist eine Institution in Madrid. Es wurde über verschiedene Epochen von Intellektuellen und Literaten besucht, die hier ihre *tertulias*, ihre Treffen und Streitgespräche, abhielten.

Ein Taxi hält vor dem Eingang, eine elegante Dame in camelfarbenen Lederstiefeln und zum Kostüm passendem Designer-Täschchen steigt aus, läuft über die Fahrbahn hinüber auf den breiten, baumbestandenen Paseo de Recoletos und setzt sich an einen der Terrassen-

tische, wo ihre Freundin sie schon erwartet. Ein Kellner in weißer Livrée eilt beflissen an den Tisch.

Im noch mäßig besetzten Café sind die Fensterplätze alle reserviert, bis auf einen. Den nehmen wir, bemerken jedoch, dass diese Eigenmächtigkeit dem Ober missfällt. Er war gerade dabei, ein *reservado*-Schild für genau diesen Tisch zu holen. Als wir unseren Fauxpas bemerken und den Ober darauf ansprechen, lächelt er fein und meint: »*Hay que disfrutarlo*« – »Man muss es genießen«, wenn man einen für Stammgäste reservierten Platz erwischt – und serviert uns das teuerste *sándwich mixto* Madrids, das jedoch zugleich – ein Schelm, wer dabei an Rache denkt – nicht einmal mittlere Qualität erreicht. Der Kaffee dagegen ist ausgezeichnet und das Café selbst muss man einfach gesehen haben. Das nächste Mal nehmen wir freiwillig einen anderen Tisch.