Von
Andreas Petzold

**WIESBADEN.** „Die Küche eines Landes ist wie die Landschaft in einem Topf", bemerkte einmal der katalanische Schriftsteller Josep Pla (1897 – 1981). Ein Blick in den Kochtopf eröffnet aber nicht nur einen Spiegel der Natur, sondern dokumentiert mit der geschmacklichen Vielfalt auch die gustatorische Essenz einer Kultur. Und wer einmal Spanien bereist hat, weiß um die

## So isst der Gegner

Vielfalt, die nicht nur bei Tapas, Tortilla und Paella beginnt. Leider für viele auch da endet.

Spaniens Küche hat eine weitaus größere Vielfalt, die durch die Geografie einerseits und durch die Geschichte andererseits Facetten von Geschmack eröffnet hat. Dabei spielt das Klima eine besondere Rolle, bringt es doch im Nordwesten mit seinen feucht-kühlen Einflüssen andere landwirtschaftliche Produkte hervor als an der milden Mittelmeerküste oder der Hochebene Spaniens mit seinen extremen Schwankungen im glühend heißen Sommer und im eiskalten Winter.

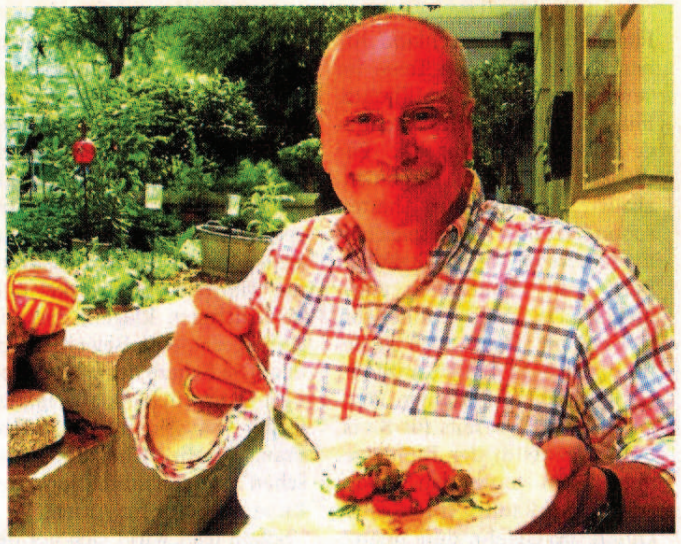
### Spuren hinterlassen

Diese klimatischen wurden dazu noch von ethnischen Besonderheiten gekreuzt. Eroberer wie Handelsleute hinterließen dabei Spuren im Gaumen. Waren es Römer, Juden und Araber oder Rückkehrer aus der neuen Welt. Oder Pilgerer nach Santiago di Compostela. Alle brachten sie neue Denkweisen, Wirtschaftsgüter und Gebräuche mit, mit denen sich schließlich die „einheimischen" Andalusier, Aragonesen, Katalanen, Madrilenos oder Basken auseinandersetzen mussten.

Um diese kulinarische Vielfalt, die in Spanien vorkommt, wirklich genießen zu können, sollte man – egal wo man sich befindet – an einem „Tapeo" teilnehmen, denn die Spanier sind Meister im Genießen, im Ausgehen und sich zeigen. Und dazu zählt das „Tapeo", das rituelle Bar-Hopping. Eine Form von ausgelassener Atmosphäre durch die engen Gassen oder auf den großen Boulevards zu flanieren und dabei hier und da immer wieder einzukehren, um einen Schluck Wein oder einen Aperitif zu sich zu nehmen. Hier geht es nicht darum, schnell von A nach B zu kommen, sondern mit liebgewordenen Freunden, Arbeitskollegen oder Familienmitgliedern den Tag ausklingen zu lassen und dabei den Gaumen mit Tapas aus regionalen Köstlichkeiten „kitzeln" zu lassen.

Der Name Tapa hat unterschiedliche historische Ansätze. Der spanische König Alfons X. (1221 – 1281) soll an einem Magengeschwür gelitten haben und sein Leibarzt verordnete ihm kleine Mahlzeiten mit einem kleinen Glas Sherry. Als sich der Gesundheitserfolg einstellte, war er von dieser Art zu speisen so angetan, dass er verordnete, in allen Bars Spanien diese gesundheitsfördernde Art zu Essen, einzuführen.

Andere Anekdoten legen die Entstehung der Tapas in das spanische Verb tapar, was soviel wie bedecken bedeutet. Damit sollte in Südspanien – insbesondere im heißen Andalusien Ende des 19. Jahrhunderts – Speisen wie Schinken und Wurst abgedeckt werden, um sie vor Staub und Insekten in der heißen Region zu schützen. Dieser ursprüngliche Brauch nutzte gleichzeitig den Effekt, zum Alkohol etwas zu essen, um ihn besser zu vertragen.



**Genießt schon mal spanische Tapas, in Hoffnung auf einen deutschen Sieg: Genussintendant Andreas Petzold.** Foto: privat

### Natives Olivenöl

Zur Einstimmung auf meinen Hauptgang wähle ich traditionell aus purer Lust einen Manzanilla (ein Spitzen-Sherry) aus Sanlucar de Barrameda mit gesalzenen Chili-Mandeln. Mein Hauptgang ist danach ein kulinarisches Muss: Mit Thymian geschmorte Lende vom Porco Iberico, Pimientos, gegrilltes Weißbrot und natives Olivenöl extra aus den Sorten Picudo und Hojiblanca aus Andalusien. Spanische Köche haben in der Zwischenzeit gelernt, sich durch Verwendung regionaler Spitzenprodukte von kleinen Lieferanten abzuheben. Ich hatte das Glück, einige dieser Produzenten im vergangenen Jahr kennenzulernen. Gemeinsam mit dem in Spanien lebenden Spitzenkoch Michael Schwaighofer konnte ich verschiedene Produkte spanischer Hersteller vor Ort verköstigen, unter anderem Olivenöl aus Montefrio, ausgezeichnet durch die geschützte geografische Ursprungsbezeichnung „Poniente de Granada" und zertifiziert durch die Asociación CAAE der Andalusischen Vereinigung für ökologische Landwirtschaft.

### Autochthone Rasse

Das Schwein hat in Spanien einen Beinamen: Ibérico (iberisch – von der iberischen Halbinsel stammend). Dabei ist das Sus scrofa mediterraneus eine einzigartige, autochthone Rasse mit deutlichen Unterschieden zu anderen Schweinerassen. Mittelgroße Ohren, lange Rüssel und schlanke Beine, die es ihm ermöglichen, bei der Nahrungssuche weite Strecken in den Dehesas zurückzulegen. Es handelt sich hierbei um in Parzellen gegliederte Landstriche mit typisch mediterranem Waldbestand aus Stein-, Kork- und Zenneichen. Diese Gebiete werden mit großer Hingabe gepflegt, um für die Schweine eine optimale Versorgung mit Eicheln zu gewährleisten. Diese natürliche Mast und die Beweglichkeit sorgen für ein feinfasriges, fettmarmoriertes und saftiges Fleisch, das in Kombination mit Pimientos, extra nativem Olivenöl und grobem Meersalz zu einem wirklichen Festmahl werden kann.

**Mit Thymian geschmorte Lende vom Porco Iberico**

Für vier bis sechs Personen:

- 1 kg Lende vom Iberico-Schwein
- 1 Bund frischer Thymian
- 1 Kg Pimientos
- extra natives Olivenöl aus Montefrio mit den Sorten Picudo, Hojiblanca)
- Zitronensaft
- grobes Salz
- Weißbrot
- Röstgemüse (Karotte, Zwiebel, Sellerie)

Die Lende parieren (überschüssiges Fett und Sehnen entfernen), pfeffern und mit Thymian würzen und bei 180 Grad im Backofen auf etwas Röstgemüse schmoren. Danach 30 Minuten bei zirka 70 Grad ruhen lassen. Pimientos in einer Pfanne mit etwas Thymian und Knoblauch kräftig anbraten, bis sie Blasen werfen und schrumpelig werden – mit Zitronensaft ablöschen. Weißbrot in einer Grillpfanne rösten.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers einen Löffel der Pimientos geben und darauf die schräg aufgeschnittene Lende legen. Mit dem restlichen Braten und/oder Pimientos-Zitronensaft und einem guten Schuss Olivenöl übergießen. Mit groben Salzkristallen würzen. Jetzt kann der Spanier nicht nur als Fußball-Gast kommen!