

Weltweit schwärmen Gourmets von den Kreationen der Köche Barcelonas. Die SN begaben sich dort auf die Suche nach dem Geheimnis dieser Avantgarde-Küche. Fündig wurden wir auf dem Mercat de Sant Josep „La Boqueria“. Hier trafen wir nicht nur Eierfrauen, Fischverkäufer und Touristen – sondern mit Ferran Adrià auch den derzeit wohl berühmtesten Koch der Welt.

ILSE FISCHER



Jean Bayén, der heimliche König des Mercat de Sant Josep. Im Bild freut er sich darüber, dass er fangfrische Langusten servieren kann.

Bilder (5): SN/ILSE FISCHER

Spurensuche in Barcelona

Die Hauptdarsteller des täglichen Festes sind die fangfrischen Meerestiere, die zarten Lämmer, die knackig bunten Paprika- und Tomatenberge, die duftenden Pilze, die pikanten Wurstgirlanden und die Gemüsesemaiske in allen Regenbogenfarben. In den Nebenrollen: Hausfrauen und Genussmenschen aus aller Welt und, ja – natürlich auch die berühmtesten Köche dieser Stadt.

So steht es in den Reiseführern, und die Besucherin schaut, auch wenn sie diesen nicht immer glaubt, interessiert einigen Herren ins Gesicht – aber Fehlanzeige. Also konzentriert man sich lieber auf jene Marktbesucher, die etwa die *Percebe vivo* inspizieren. Das sind besondere Muscheln. Denn sie zeigen den Frühling an. Und eigentlich sind auch sie die Stars an diesem Tag. Auch die Bündel junger Zwiebeln werden bereits auf Frische und Aroma überprüft. *Calçots* heißen sie in Katalonien. Sie werden als erstes junges Gemüse des Jahres auf Holzfeuern gebraten. Die *Calçotada* ist das erste große Fest, das in Barcelona gefeiert wird.

Es gibt auch noch Sardellenfeste, Melonenfeste, Speiseölfeste und die *badejada*, das große Stockfischessen zum Jahresende. Die Katalanen genießen gerne, und das wollen sie zum Ausdruck bringen. Wie sonst wäre es möglich, dass es Märkte gibt wie *La Boqueria*? Auch der routinierte und weit gereiste Marktbesucher wird kaum jemals einen gesehen



Frühlingsboten aus dem Meer: Percebe vivo.

haben, auf dem alles in so reicher Auswahl, perfekter Qualität und absoluter Frische angeboten wird.

La Boqueria befindet sich unter einer riesigen Eisenkonstruktion, die 1914 nach dem Vorbild der Pariser Hallen entstand. Hier wird das Drehbuch noch von den Jahreszeiten geschrieben. Man kann an den Ständen essen oder an einer der unzähligen Bars. Man kann Langusten, Fische und Muscheln kaufen – einzeln oder körbeweise. Man kann den Fischfrauen zusehen, wie sie gekonnt blaue Rochen zerlegen. Man hat an den *Bacallaneries* die salzige Qual der Wahl. Man kann würzige Marinaden frischer Anchovis kosten oder sich an zahlreichen Sorten *Chorizos*, *Botifarras*, *Salchichóns* und dem Schinken von schwarzfüßigen oder zartrosa Schweinen delectieren. Man kann aber auch die Eierstände bewundern, an denen junge Mädchen die Produkte von Hennen, Gänsen und Straußen verkaufen – und dabei wohl an



Ein Korb Eier sichert eine „sonnige Zukunft“.

jenen Brauch denken, der auch ihnen eines Tages Glück bringen soll: Brautleute aus Barcelona bringen am Tag vor der Hochzeit den Schwestern des Klosters von *Pedralbes* einen Korb mit frischen Eiern. Das soll einen glücklichen und sonnigen Hochzeitstag sichern

Hier beginnt und endet jeder Rundgang in einer der Bars

und ein ebensolches Leben. Oder man flaniert über den Markt und schaut sich nur um. Wobei allerhand Ungewöhnliches dabei ist: Berge von Kutteln etwa, Schafsköpfe und Stierhoden, oder einfach nur Schönes, wie Berge von Schnecken und Obst-Pyramiden.

An den Gemüseständen außerhalb der Halle liegen neben Kartoffeln und Zwiebeln auch Besonderheiten – streichholzdünnere Spargel, saftige Tomatensorten, die man für



Gewöhnungsbedürftig: Schafsköpfe, Innereien.

das Nationalgericht *pa amb tomàquet* (Tomatenbrot) benötigt, oder weiße Bohnen. Tintenfische kauft man heute bei Pepita, Fisch bei Genaro. Die besten Produkte des Tages sprechen sich schnell rum. Und wer daran gedacht hat, eine Kühlflasche für den Rückflug mitzunehmen, der sollte diese mit Anchovis aus *Girona* füllen, mit *Bacalao* (Stockfisch) oder Würsten und Käse aus der *Casa Guixart*. Und wer sich endlich satt gesehen hat, den führt der Weg entweder zu *Pinotxo*, dem *Kiosk Universal* oder in die *Xocolateria Escribà* auf den *Rambles*, wo man im Licht des Pfauendekors eine Tasse Kaffee mit bitter-süßer Schokolade genießt.

Die Bar *Pinotxo* und sein Besitzer Juan Bayén sind eine eigene Geschichte wert (siehe Speisetagebuch). Hier kann man seinen Marktbesuch morgens bei einem Cappuccino und einem *Churros* (so gut ist er wirklich nur hier) beginnen und mittags beenden – oder immer wieder von vorn anfangen.

SPEISE Tagebuch

Kampf um einen Barhocker

Meine Lieben, auf einem der schwer erkämpften Barhocker zur Mittagszeit (und das heißt nach 14 Uhr) bei *Pinotxo* sitzend und ein wenig nachdenkend über die Geschichten, die man gelesen hat über die berühmten katalanischen Köche, die auch täglich auf diesem herrlichen Markt einkaufen, ist man eigentlich sehr zufrieden mit dem Leben, das einem solche Herrlichkeiten auf dem Teller beschert hat. Vieles andere wird unwichtig. Und man genießt das besondere Lebensgefühl, das diese kleine Bar bietet, getragen von den Kochkünsten und Ideen Albert Asins, des Neffen des Eigentümers. Jean Bayén, Besitzer, Seele und das Leben der Bar am Anfang des Mercat Boqueria wirbelt gut gelaunt und immer den absoluten Überblick bewahrend über die drei Quadratmeter, serviert frische Langusten, Tapas, Cava und andere Köstlichkeiten mit Charme und einem Lächeln für jeden.

Wer hockt denn da?

Plötzlich ruft er zu einer Herrenrunde: „Ist alles in Ordnung, Ferran?“ Erstaunt blickt man auf und kann es kaum glauben: Ja. Hier sitzt Ferran Adrià,



Ferran Adrià: „Nur wer isst, kann verstehen.“

der verrückteste, genialste und berühmteste Koch Kataloniens, und genießt mit Freunden die köstlichen *Cigons butifarra* (Kichererbsen mit Blutwurst) und *Mongetes de Santa Pau* con *Chipirons* (Bohnen mit Tintenfisch), die man gerade selbst mit großem Genuss verspeist hat. Die Kultfigur der Molekularküche und mit seinem Restaurant *El Bulli* ein „Kunstwerk“, das 2007 sogar bei der

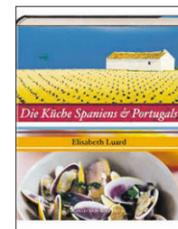
Documenta bewundert werden konnte. Freundlich reagiert er auf die Frage, ob man ein Foto machen dürfe, erstaunt über das Lob für seine Kochkünste und den Vergleich mit großen Künstlern. Er sei, sagt er auf dem Hocker neben mir, einfach nur ein Koch. Die wahren Künstler in dieser Stadt seien andere: Gaudi, Picasso, Miro und vor allem die Fußballer des FC Barcelona.

Bar jeder Vernunft?

Wahrscheinlich kann nur eine Stadt, die die künstlerischen Obsessionen Gaudis ertragen hat, Menschen wie Ferran Adrià hervorbringen. Überall in der Stadt findet man Zeichen dieser Künstler. Köche kriegen meist keine Denkmäler. Bei ihnen lebt die Kochkunst weiter. „Nur wer isst, kann verstehen“, sagt Adrià. Dann verschwindet er lächelnd mit seinen Mitarbeitern, um in seiner Versuchsküche in der Nähe des Marktes Neues zu ertüfeln. Die *New York Times* kürte Ferran Adrià zum besten Koch der Welt, andere fragen sich, was das noch mit Essen zu tun hat. Am Markt in seiner Heimatstadt Barcelona fragt niemand. Hier genießen alle die einfachen Dingen – auch (oder erst recht) Adrià.

ILSE FISCHER

NACHlese



Für Entdecker

Elisabeth Luard hat sich ein nahezu unlösbares Buchprojekt vorgenommen. „Die Küche Spaniens & Portugals“ auf 223 Seiten abzuhandeln, ist nämlich schier unmöglich. Denn ähnlich wie die

französische ist auch die iberische Küche in Regionen unterteilt. Doch der Zugang Luards ähnelt eher einer touristischen Schlemmerreise für Entdecker, was auch Lesespaß bedeutet. Luard hat für diesen prächtigen Bildband 180 Rezepte zusammengetragen, die eine Vorstellung von der Raffinesse geben. Hier kommen die deftigen Produkte des Landesinneren ebenso zum Zug wie die Vorliebe der Araber für Süßes und die Neugier auf die Verwendung von Gewürzen aus der Neuen Welt – oder anders ausgedrückt: Hier trifft Cervantes die Seefahrer Vasco da Gama und Kolumbus zum Gedankenaustausch im Olivenhain.

Elisabeth Luard: Die Küche Spaniens & Portugals. Collection Rolf Heyne