



## Info Plus

### Essen und Trinken in Spanien

---

In Spanien ist das Leben in Restaurants und vor allem in den Bars sehr ausgeprägt. Nirgendwo in Europa gibt es pro Quadratkilometer so viele Bars wie in Spanien! Allerdings hat die Bar eine andere Bedeutung als die hiesige Kneipe. Eine "Stammkneipe" in diesem Sinne gibt es nicht, vielmehr macht man viel öfter "Barhopping" (*ir de copas*): Man trifft sich in einer Bar, trinkt etwas, wechselt zur nächsten Bar, bestellt auch dort etwas, usw. Auf diese Weise ist man den ganzen Abend oder die ganze Nacht unterwegs und immer in Bewegung.



Oft steht man auch nur an der Theke, um etwas zu trinken. Eine wichtige Rolle spielen die *tapas*, kleine Häppchen, die man mit dem Getränk zu sich nimmt. Viele Bars geben diese Tapas kostenlos mit zum Getränk. Vor allem in den Dörfern ist diese Sitte noch sehr üblich. Je mehr man trinkt, um so größer werden die Tapas ... Der Ursprung dieser Sitte: Früher wurden

die Gläser mit Brotstücken abgedeckt, um Fliegen u. Ä. abzuhalten. Ein findiger Wirt kam auf die Idee, dass man die Brotstücken auch mit Wurst oder Käse belegen könnte und die erste *Tapa* (= *Deckel*) war geboren. Heute gibt es eine Vielzahl verschiedener Tapas, die nicht nur Brotstücken mit etwas drauf sind ... Es gibt vegetarische Tapas (z. B. *ensalada de piquillo* = Paprikasalat mit Ei und Zwiebel), Tapas mit Fisch (z. B. *boquerones fritos* = (frische) fritierte Sardellen), Tapas mit Fleisch (*albóndigas* = Hackfleischbällchen) usw. – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt! Auf diese Weise lernt man auch am besten die Vielfalt der spanischen Küche kennen. Tapas kann man den ganzen Tag zu sich nehmen: mittags statt einer Mahlzeit oder vorab als Aperitif, zwischendrin einfach so oder abends vor oder statt des Abendessens.

Die wichtigste Mahlzeit in Spanien ist das Mittagessen (*el almuerzo*). Ein "richtiges" Frühstück (*el desayuno*) gibt es kaum. Man trinkt morgens schnell einen Kaffee, entweder zu Hause oder in der Bar, und isst einen Toast, die so genannte *tostada*, entweder mit Marmelade oder, als besondere Spezialität, mit Olivenöl und Knoblauch, oder einen süßen Kuchen (z. B. *madalenas* = *Madeleines* oder *ensaimadas* = *Rosinenschnecken*). Für das Mittagessen lässt man sich dann viel Zeit – kein hastiges Runterschlingen und eiliges Wegrennen, meistens hat man genügend Zeit, um eine vollständige



und ausgiebige Mahlzeit zu sich zu nehmen.

Diese Mahlzeit besteht aus mehreren Teilen: man beginnt mit den *entradas*, den Vorspeisen; dies kann ein Salat oder eine Suppe sein. Danach kommt el *primer plato*, der erste Gang, oft in Form von Gemüse. Das Hauptgericht, *el segundo plato*, besteht dann aus *pescado*, *carne* oder *pollo*. Als Dessert gibt es Obst oder eine Süßspeise, entweder einen *flan*, *crema catalana*, *helado* etc.

Undenkbar für einen Spanier ist es, nach dem Essen auf den Kaffee zu verzichten! Entweder trinkt er einen *café con leche* (Kaffee mit Milch), einen *café solo* (Espresso) oder, als Kompromiss, einen *café cortado* (Espresso mit einem winzigen Schuss Milch). War das Essen sehr deftig, darf auch ein *coñac* nicht fehlen ...



Viele Gerichte findet man in ganz Spanien, andere sind rein regionale Spezialitäten. Neben dem "Gericht der Gerichte", der berühmten *paella*, die es in unzähligen Versionen gibt, mit Fisch, mit Meeresfrüchten, rein vegetarisch, mit Aal ... usw. usw., gibt es auch viele Gerichte, die nicht so bekannt sind. Hier alles aufzuzählen, würde den Rahmen bei weitem sprengen; in der Rubrik *Literatur und Links* finden Sie einige Tipps und Informationen hierzu.

Noch einige Verhaltensregeln für Bars und Restaurants: Sitzen Leute an einem Tisch, gilt es als unhöflich, sich dazuzusetzen. Am besten wendet man sich an den Kellner: Er hat den Überblick und wird einem einen freien Tisch geben können. Dies gilt auch dann, wenn das Restaurant nicht voll besetzt ist. Man sollte immer warten, bis der Kellner kommt und mit ihm zusammen einen Tisch aussuchen.

Zum Schluss hinterlässt man auf dem Tisch als Trinkgeld nur eine kleine Summe, normalerweise rundet man den zu zahlenden Betrag auf. 10% Trinkgeld gibt man nur in einem (besseren) Restaurant.

Übrigens: Noch ein Tipp, wenn Sie auf der Suche nach einer guten Bar sind: Scheuen Sie sich nicht vor scheinbar „schmutzigen“ Bars! Vor allem in alteingesessenen Bars gibt es oft keine Papierkörbe, sondern der Abfall – Zigarettenkippen, Zuckertütchen, Zahnstocher usw. – wird einfach auf den Boden geworfen. Früher wurde das als Zeichen für die Beliebtheit der Bar und ihre Qualität gewertet. Zum Teil ist das heute noch so ...