



# Ein Schuss San Sebastián

Letztes Jahr war San Sebastián Kulturhauptstadt. Einer der globalen Hotspots für gutes Essen ist die baskische Stadt schon seit Jahrzehnten.

TEXT VON ALEXANDER RABL



Juan Mari Arzak und seine Tochter Elena verwandeln die Farbenpracht der Saison sowie die Geschichte der Familie und des Baskenlandes in eindrucksvolle Teller und beweisen dabei gehörigen Spieltrieb.



13 Uhr, und wir sind pünktlich. Denn um 13 Uhr erscheint Nestor, nach dem die Bar benannt ist, in der er seit mehr als 30 Jahren kocht, mit der Tortilla. Es gibt nur diese eine Tortilla, und wer ein Stück will, hat es rechtzeitig reserviert oder bekommt mit Glück etwas ab, wenn zu wenige Gäste reserviert haben – eine Situation, mit der genauso wenig zu rechnen ist wie mit einer zehntägigen Schönwetterperiode im Baskenland. Obwohl die Nachfrage da wäre, macht Nestor nur zwei Tortillas am Tag. Eine um 13 Uhr und eine abends um 20 Uhr, wenn die Bar nach der Siesta wieder ihre Tore öffnet. Die Tortilla, ein Ritual von gerade richtig weich und saftig gegarten Kartoffeln in der perfekt gebratenen Hülle aus Ei. Nestor hakt auf einer Liste die Namen ab und reicht kleine Teller in den Raum. Die kleine Bar verfügt in etwa über so viele Rezensionen und Instagrams wie das *Noma*, das *Eleven Madison Park* und die *Osteria Francescana*. Das verhilft Nestor zu einem gemischten Touristenpublikum wie in *Harry's Bar* oder dem *Café Sperl*. Muss man da durch, um hier einmal zu essen? Die Antwort lautet bedauerlicherweise: Ja.

San Sebastián darf für die rezente Entwicklung der europäischen Gastronomie auf der gleichen Stufe wie Paris, Kopenhagen, London oder Barcelona gesehen werden. Die neue baskische Küche – sie beruft sich auf Namen wie Pedro Subijana, Juan Mari Arzak oder Martin Berasategui. Sie, ihre Restaurants und die Restaurants ihrer Schüler sind es, die alljährlich den Strom der Fresspilger in die wunderschöne Stadt im Baskenland nicht abreißen lassen. Doch es ist der Mix aus Gourmetadressen und kleinen, einfachen Bars von großem Reiz und damit der Kult um die Pintxos, die den Aufenthalt hier so spannend und abwechslungsreich machen. Und die reiche kulinarische Geschichte, die mit jedem Bissen verbunden ist, den der Besucher dieser Bars genießt.

FOTOS: JOSÉ LÓPEZ (3), COCONUT (1)



Im Akelarre wetteifern Küche (im Bild das Team um Pedro Subijana) und Panorama um die Aufmerksamkeit des Gastes.



Wenn ein Koch (oder eine Köchin) im Baskenland einen Teller vor den Gast stellt, weiß er (oder sie) auch eine Geschichte zu erzählen. Elena Arzak erzählt: „Mein Vater liebt Spiegeleier und Pimentos. Und man muss wissen, dass ein Hühnerer in dieser Gegend immer etwas besonders Wertvolles war. Dieses Gericht ist ihm gewidmet.“ Es handelt sich um ein zuerst sous-vide gegartes und danach knusprig gebratenes Ei. Wie oft in den Spitzenrestaurants von San Sebastián zu erleben, tritt die moderne Technik in den Hintergrund. Das ist der große Unterschied zur spanischen Avantgarde-Küche der Nullerjahre, als Techniken der sogenannten Molekularküche (immer schon ein dummer und irreführender Name) oft die einzige Idee waren, die ein Gericht zu bieten hatte. Das Ei, das in einer Hülle aus gemahlenem Piment d’Espelette gekocht wurde, kommt mit kleinen Pilzen und der kleinen Erbsenträne, die ihren Namen von ihrer Form und nur ein paar Wochen im Jahr Saison hat. Ein Gericht, das auch in einer Bar serviert werden könnte, so einfach kommt es daher. Juan Maria und seine Tochter Elena Arzak sind die Klassiker unter den baskischen Spitzenköchen, das Lokal ist selbstverständlich auch mittags unter der Woche brechend voll. Die Stimmung ist ausgelassen, der Wein fließt prächtig (der Keller des Hauses ist zu Recht legendär). „Wenn alle auf der Welt das Gleiche kochen, können sich die Gäste das Reisen sparen und daheim essen“, sagt Elena Arzak und serviert den nächsten Gang. Auf einer Sauce aus Avocado, Roter Rübe und Zitrusfrüchten liegt ein Carabinero, darauf schwebt eine Galette aus Krill, winzige

Krebstiere, die eigentlich zum Plankton zählen und fünf Stunden, so Elena Arzak, vor der Zubereitung gefangen wurden. Der dichte, jodig-süße Geschmack der kleinen Tierchen ist eine Wucht. Einen gewissen Hang zum Spieltrieb kann die Familie Arzak nicht leugnen. Wenn sie Seeteufel mit einer „Pyramide“ aus einem Gitter aus getrocknetem Tintenfischsaft serviert, daneben einen Streifen Gewürze, die den Nil darstellen sollen, und dazu Hieroglyphen aus einer Sauce aus gelbem Paprika, dann wirkt das ein wenig wie Kindergarten-Küche, aber es schmeckt halt einfach gut. Der saftige Fisch ist das reine Vergnügen, die Sauce schließt sich ihm an. Elena Arzak, deren Küchenwände mit einem Dekor aus Fischhäuten versehen sind, hat sich den Spieldrang aus der Kindheit ebenso bewahrt wie sie eine bemerkenswert gute und intelligente Köchin ist.

Zur perfekt bleu gebratenen Taube kommt eine klassische, mit viel Gemüse angereicherte Sauce, keine Reduktion. Etwas Kaltes aus Apfel und Blüten mit indischen Gewürzen macht seinen Job als

Pre-Dessert perfekt. Die Nachspeise ist ein Trüffel aus Schokolade mit Granatapfel, Passionsfrucht, dazu pfeffrig Scharfes. Papa Arzak macht die Honneurs im Lokal. Er ist nicht mehr der Jüngste, wirkt aber aufgeräumt und gut gelaunt. Vor dem Essen darf der Gast das Herz des Hauses besichtigen. Es ist die Bibliothek der Geschmäcker. Gewürze, Getrocknetes, Fermentiertes, zusammengetragen über Jahre aus aller Welt, gefüllt in Boxen, die fein geordnet und beschriftet im Experimentierlabor stehen. Externer Speicher der Erinnerungen, Inspirationen und Texturen.

Was man über die Bars in San Sebastián wissen muss, ist, dass sie überall einen Flatscreen hängen haben, ohne dass die meisten Gäste dessen Vorhandensein irgendeine Aufmerksamkeit zollen. Meistens läuft Fußball, manchmal auch eine autochthone Ball-Sportart, bei der mit bloßen Händen Bälle geschlagen werden. Natürlich gibt es auch Regatten, und der Surfsport spielt an der Küste des Atlantiks die ihm angemessene Rolle. Zu den beliebten Wassersportwettbewerben gehört übrigens das Rudern am Meer. Sie haben richtig gelesen: Rudern am Meer. Bei dieser großen Lust am Wettbewerb ist es dann wenig überraschend, dass es jedes Jahr einen Pintxos-Wettbewerb gibt.

Einen der jüngsten Jahressieger gibt es in der schmucklosen Bar *Antonio*: Brot mit grünen Pimientos und Anchovis. Dazu der leicht perlende Txakoli, ein Wein, der an der Küste rund um Getaria wächst und dessen Verbrauch bei den Basken enorm ist. Er wird meistens in Wassergläsern serviert und kunstvoll in einem Strahl von einem halben Meter oder mehr eingeschenkt. Du betrittst eine Bar, nimmst ein oder zwei Pintxos und ein Glas Txakoli, dieser Vorgang wiederholt sich in vier bis fünf weiteren Bars. Das Pintxos-Txakoli-Ritual findet erst dann ein Ende, wenn es Zeit für den Gin Tonic ist, den National-Digestif der Basken.

Zur Lebenskultur der Basken gehört das Hinausgehen. Mittags und abends verlassen sie Büros und Wohnungen. Dann bilden sich sekundlich anschwellende Mensentrauben vor den Cafés und Bars. Dies nicht nur in der Hauptstadt, sondern im kleinsten Dorf am Land. Die Freude am gemeinsamen Genuss ist so prägend für das Stadtbild wie die alten Kirchen und engen Gassen der Altstädte. Es sind einfache Happen, kunstvoll nur in Ausnahmefällen, die das Meer oder die Erde zum Thema haben. Immer wieder thront auch ein Eiergericht, eine Tortilla oder ein Omelett, auf der Unterlage aus Brot. Natürlich spielt der Bellota-Schinken eine Rolle. Einmal ist es ein hartes Ei, darauf russischer Salat, gekrönt von einer ganzen Medium-Size-Garnele.

Eine Kombination aus kleinen, milden und eingeleiteten Paprika, Oliven und Anchovis, die ein Line-up auf einem Zahnstocher bilden, ist überall zu haben und hört auf den Namen *Gilda*. Tatsächlich ist die Küche in den Bars eine Arme-Leute-Küche, mit Zutaten, die im Rest Europas nicht einmal bekannt sind, geschweige denn, dass sie zu kriegen wären. Die Basken kamen zu Wohl-

stand, als die ETA sich vom bewaffneten Kampf gegen die spanische Regierung zurückzog. Nun ist das Baskenland die reichste Region in Spanien, schuldenfrei. San Sebastián ist feinst herausgeputzt, vielleicht auch mit EU-Geldern (Kulturhauptstadt 2016) gepimpt, und pflegt auf den Plätzen und in den Straßen die feine Lebensart.

Für den Mitteleuropäer ist San Sebastián ein lebensrettender Schuss kulinarischer Lebenskunst, den er zu Hause immer vermissen wird, ungeachtet der Tatsache, dass die Foodies mittlerweile die Gegend kahlzufressen versuchen wie die Heuschrecken. Die Basken behandeln sie freundlich, weil sie erstens wissen, dass sie Geld bringen, und weil sie zweitens sich daran erfreuen, wie sehr ihre eigene Lebenskultur von der ganzen Welt wertgeschätzt wird. In der *Nestor*-Bar verziehen sie keine Miene, wenn ein Pärchen aus Asien drei Stunden an einem Tomatensalat (nebstbei der beste Tomatensalat der Welt mit nichts als grobem Salz, Pfeffer und Olivenöl) nibbelt, Unmengen an Selfies produziert und zwischen jedem Bissen SMS-Botschaften verschickt. Die Steaks im *Nestor* gehören vermutlich zu den am öftesten geposteten Gerichten überhaupt. Sie werden bleu gebraten und auf einem heißen Teller serviert, ein Steak reicht für zwei bis vier Esser. Dummköpfe garen die Schnitten des Fleisches dann auf der heißen Platte noch ein paar Minuten weiter, bis sie eine graue Farbe annehmen und die mindestens zehn Jahre alte Kuh, aus der die Stücke geschnitten sind, noch einmal stirbt.

Gleich nebenan befindet sich die Bar *Txepetxa*. Vor den Besuchern sind die Brote aufgebaut, deren Grundlauge Anchoas bilden, die mit verschiedenen Zugaben und Aufstrichen serviert werden. Das sieht gut aus, doch wer auf den Gedanken kommt, einfach zuzugreifen, unterlässt das besser. Die Pintxos sind nämlich alle aus Plastik. Man deutet darauf, und die Küche bereitet in Sekundenschnelle für den Gast den gewünschten Happen frisch zu. Die Anchoas mit ihrer feinen Säure vertragen sich mit fast allem: Fischrogen, Räucherlachs, weiße Zwiebel, Mayonnaise.

Im *Ganbara*, einer Empfehlung von Elena Arzak, gibt es unter einer hauchdünnen Schicht aus Ei sanft in Olivenöl ge-

Im *Hotel Londres* gibt es Zimmer mit Aussicht und eine beachtliche Auswahl an Gin. Plus: Direkt vor der Haustüre ist *La Poncha*, einer der berühmtesten Strände Europas.





Ganbarra (links) und die Bar Valles (unten) zählen zu den absoluten Musts in der Pintxos-Szene San Sebastián.



backene Kokotxas. Eine Scheibe Zitrone dazu, sonst nichts. Anderntags im *Valles*, der ältesten Bar der Stadt (wobei: Wer kann das schon wirklich sicher sagen?), unter einer Armee von Schinkenbeinen am Tresen stehend, Schinken, der ewig gereift zu sein scheint, mit gelbem Fettrand, danach frittierte Calamari von schmelzender Zartheit. „El arte de comer de pie“ – die Kunst, im Stehen zu essen, ist in der Auslage beim Lokaleingang zu lesen. Das *Valles* liegt auf meinem Weg zu einer Neuerscheinung in der Gastronomie von San Sebastián.

Das *Amelia* wirkt wie eine in den Südwesten transferierte Mini-Version des *Noma*: sehr schlichte und sehr schöne Möbel aus Holz, viel Grün und Knackig-Knuspriges am Teller, ein Top-Sommelier aus Italien. Paulo Airaud, ein bärtiges Model von einem Küchenchef, hat unter anderem am Genfer See gearbeitet, wie auch bei Arzak oder im *Fat Duck*. Das Lokal hat erst ein paar Wochen offen, ist bereits gesteckt voll und hat das Zeug zum Hotspot, auch wenn die Küche konzeptionell noch nachlegen muss. Denn zum einen ist die rohe Makrele unter einem Mantel an knackig gegarten Scheiben von der Roten Rübe (Grüße aus dem Norden) eine reine Freude, die eher klassische Sauce zum sehr gut gebratenen Huhn mit einer Wucht von getrennt gebackener Hühnerhaut aber eher

verwirrend. Und dazu Sellerie (der Norden grüßt schon wieder). Mit einem Holzmesser (Norden) streicht man die wunderbare Butter auf das ebenso wunderbare noch lauwarmer Brot.

Dann unter einer Bedeckung aus Koriander zwei Anchoas, perfekte Ware, mit schwarzem Pulver aus gerösteter Zwiebel, ein wunderbarer Teller. Krokantes aus Kürbis hat sich auf das gebratene Bries gebettet, mit Kürbiskernen, das hat man im Baskenland dann doch eher selten. Die Nachspeisen bearbeiten die Themen Milch, Joghurt und Schokolade, wobei auch Stücke getrockneten Topinamburs für Erdigkeit sorgen. Herrliche Kekse und Waffeln als *Après-Dessert* übrigens. Aus der Zeit in Genf stammen vermutlich die klassischen Saucen zu Huhn oder Bries. Sie schlagen sich ein wenig mit der anderen, durchaus der Zeit verbundenen Küche. Von ihm ist hier noch einiges zu erwarten.

Nicht nur aus Argentinien kommen sie nach San Sebastián, auch aus der Slowakei. Wir lernen Marcus kennen, der in Bratislava in der Autoindustrie gearbeitet hat. Jetzt schupft er das Restaurant im alteingesessenen *La Espiga*, einer fast touristenfremden Bar, nur ein paar Schritte von La Poncha entfernt (nach TripAdvisor der beliebteste Strand Europas. Checken Sie manchmal TripAdvisor?). Im *La Espiga* an der Bar Stärkung mit einer Mischung aus verschiedenen Käsen und Béchamel in einer Hülle aus Panier (es wird übrigens gerne gebacken im Baskenland), dann wiederum aus der Reihe der preisgekrönten Pintxos ein mit Gemüse und Pimientos gekochtes Stück vom Rind (Backe, Schultherscherzl?) mit gewaltigem Fettrand auf einem Stück Weißbrot. Im Restaurant *La Espiga* ein Teller mit verschiedenen Fritos, darunter gebackenes hartes Ei mit einer Sauce, eine Mischung aus Käse und Schinken, also *Cordon bleu* ohne Schnitt-

zel, natürlich ein Kaisergranat sowie eine Garnele und ein im Bierteig frittiertes Fleischbällchen. Großartig. Die Flasche Crianza von Luis Canas kommt auf den Tisch, kostet fast nichts, wofür der Gast gerne bereit ist, sich selbst nachzuschicken. Der Merlu in seiner dünnen Panade aus Ei mit Zitrone ist ein Fest. Frage an Marcus, was ihn denn nach San Sebastián trieb. Die Antwort nach einer Zehntelsekunde lautet: „To change my life.“ Ob es wohl auch Basken gibt, die nach Bratislava auswandern und nach dem Grund gefragt sagen: „To change my life.“?

Das Restaurant *Akelarre* liegt dort, wo Gott am achten Tag der Schöpfungsgeschichte ein Restaurant platziert hätte. Man verlässt die Stadt San Sebastián, kurvt zehn Minuten durch die Gegend, den Atlantik immer in Sichtweite, Kühe grasen am Straßenrand, und landet schließlich auf einem Berg, von dem aus man die gesamte Küste bis zum Fischerdorf Getaria überblicken kann, woher die besten Steinbutte, Sardellen und andere Fische kommen, die auch im *Akelarre* zubereitet werden. Licht und Energie durchströmen das Haus. Großformatig die meeresseitig ausgerichteten Fenster. Pedro Subijana, der am Pass in der Küche den Gast begrüßt, wirkt wie ein alter, großer Koch. Der Humor blitzt in seinen Augen, in der Küche herrscht währenddessen Hochbetrieb. Die Warnungen vor den Techniken der sogenannten Molekularküche sind lächerlich. Schon ja, das Thema Oliven, bereits behandelt im *Rosas*, kommt auch hier zur Sprache, wenn zu den Mixed Pickles ein aus Oliven und Anchoas gebasteltes Ovals serviert wird, das aussieht wie eine Olive, aber keine ist, und auf der Zunge zergeht, um seine Würze und seine Aromen freizugeben.

Eine Vorspeise besteht aus Blättern von Kräutern und Salaten, darauf Regentropfen. Doch einige dieser Blätter sind Fake, nämlich perfekt frisches und ebenso gemachtes, seidiges und zurückhaltend gewürztes Parfait von der Foie gras, während die Tropfen aus einer leicht legierenden Infusion aus Aromen und Kräutern bestehen. Kein Essig, kein Öl, keine Frage, dass das große Küche ist. Ein auf den Punkt gegarter Kaisergranat kommt in einer Tasse, die mit hauchdünnen rohen und geräucherten Scheiben vom Seeteufel ausgelegt ist. Ein wie ein durchsichtiger Teebeutel wirkendes Behältnis enthält Gewürze sowie Krevettenpulver und löst sich auf, wenn die heiße Bouillon aus Kaisergranat darübergegossen wird. Der Kopf des Kaisergranats kommt auf einem kleinen Teller, frittiert, und wird mit Putz, Stingl und Beinchen verzehrt. Der Respekt vor dem, was aus dem Atlantik kommt, muss enorm sein, um die Köche auf solche Ideen zu bringen.

Das extrem feine Tatar vom Rind, auf einer brotartigen Unterlage, das die Aromen von Ei, Kapern und Paradeisern verströmt, ist nett, ein entspannter Übergang zum nächsten Hammergericht, das von einem Schluck für Schluck zu genießenden Sherry begleitet wird. Es folgt ein (selbstredend perfekt gegarter) Loup de mer, natürlich mit der Haut serviert, wie man es hier meistens bekommt, er kommt mit einer nur leicht wahrnehmbar gelatösen Umami-Sauce, die unter anderem aus Sardellen und Bellota-Jabugo zubereitet wurde. Der sanft konfierte Bacalao „dessalée“ wird in einem Nest aus gebackenen Bandnudeln in einer Holzkiste serviert, dann auf eine leicht legierende (Xanthan?) Sauce aus Tomaten gebettet, in der Kabeljaukutteln schwimmen. Das

Glibberzeug, das süchtig macht. Die Holzkiste und die gebackenen Nudeln sollen, so erfahre ich, übrigens an einen Bacalao-Fischer erinnern, der die getrockneten und eingesalzene Fische in Holzkisten auf Holzspänen lagerte, wenn er auf hoher See unterwegs war. Das Milchferkel, das erwartungsgemäß nicht anders als perfekt gebraten ist, kommt in Begleitung einer gebackenen Knoblauchzehen, einer honigartigen Creme aus Knoblauch und Apfel, in der auch Rosmarin eine Rolle zu spielen scheint, und etwas, das aussieht wie ein Knochen, aber eine in einer Hülle aus Zucker verborgene Mousse aus Jabugo ist.

Ein Würfel, der aussieht, als wäre er schon beim Casting für „2001“ dabei gewesen, ist aus Eischnee und Mandeln, dazu gibt es eine Mousse glacée mit Kokosnuss, ein berühmtes Dessert der *Confiserie de Tolosa*, welches in der *Akelarre*-Küche technisch neu aufgesetzt wurde. Diese Küche, die vor dem Dessert einen erfrischenden gelierten Gin Tonic mit einem gehörigen Schuss Wacholder serviert, ist eine Küche der Zitate, der Gags, aber keinesfalls eine der vordergründigen Effekte. Und doch freut man sich abends nach einem Spaziergang am Meer wieder auf ein paar Pintxos in der Stadt, etwas mit Anchoas und Pimientos vielleicht, gebackener Käse oder ein paar Scheiben Schinken. Und vom Txakoli nicht zu knapp. Es kann ewig so weitergehen. —

## Adressen

### Pintxos:

**Nestor**  
Arrandegi Kalea 11  
20003 Donostia  
Tel.: +34 943 424873  
Bestes Steak, bester  
Tomatensalat, beste  
Tortilla. Sehr populär.

**La Espiga**  
San Martzial Kalea 48  
20006 Donostia  
Tel.: +34 943 421423  
Wenige Touristen,  
schöne Pintxos,  
preiswertes Restau-  
rant mit autochthoner  
Küche.

**Antonio**  
Bergara Kalea 3  
20005 Donostia  
antoniobar.com  
Eine der besten mo-  
dernen Pintxos-Bars  
der Stadt mit einem  
kleinen Restaurant  
im Souterrain.

### Valles

Reyes Catolicos  
Kalea 10  
20006 Donostia  
barvalles.com  
Vielleicht die älteste  
Pintxos-Bar in San  
Sebastián. Großartige  
Happen, tolle Stim-  
mung und Terrasse  
vorm Lokal.

**Txepetxa**  
20003 Donostia  
bartxepetxa.com  
Eldorado für Freunde  
der Anchoas, die hier in  
vielfachen Kombinati-  
onen angeboten werden.

**Ganbara**  
San Jeronimo Kalea 19  
20003 Donostia  
ganbarajatetxea.com  
Wunderschön und eines  
der besten Lokale in  
der Altstadt. Herrliche  
Kokotxas mit Eihülle.

### Restaurants:

**Mugaritz**  
Aldura Gunea Aldea 20  
20100 Errenteria  
mugaritz.com

**Akelarre**  
Padre Orkolaga  
Ibilbidea 56  
20008 Donostia  
akelarre.net

**Arzak**  
Alcalde J. Elozegi  
Hiribidea 273  
20015 Donostia  
arzak.es

**Amelia**  
Moraza Kalea 1B  
20006 Donostia  
ameliarestaurant.com