

RESTAURANTS



Nikkei 225. Rohe Jakobsmuscheln in Bloody Mary, Wachtelspiegelei auf Sushi vom Wagyu-Rind und allerlei Ceviche ... Luis Arévalo mischt die Aromen und Techniken Japans mit denen seiner peruanischen Heimat, was ausgezeichnet funktioniert. »Scharf« ist hier ernst gemeint.

Castellana 15, Chamberí, Tel. 0034-91/319 03 90, www.nikkei225.es. Geöffnet Di-Sa 13.30-16 Uhr und 21-24 Uhr. Hauptgerichte um 30 €



El Puchero. Die unscheinbare Gaststätte in Chueca ist ein guter Ort, um perfekt gemachte spanische Hausmannskost zu genießen – vom Tomatensalat mit süßen Zwiebeln und Dosentunfisch bis zu den sauren Nierchen in Sherrysoße. Familiärer Rahmen, untouristisch. Die halben Portionen genügen.

Calle Larra 13, Chueca, Tel. 0034-91/445 05 77, www.elpuchero.com. Geöffnet Mo-Sa 13.45-16 Uhr, 21-23.30 Uhr. Hauptgerichte um 20 €



Punto MX. Das Souterrain-Lokal bricht mit allem, was in Europa als mexikanisches Essen verkauft wird. Statt Mais, Scharf & Fettig elegante Gaumenkitzler aus besten Zutaten. Die Guacamole wird am Tisch angerührt. Charmanter Service.

General Pardiñas 40 b, Salamanca, Tel. 0034-91/402 22 26, www.puntomx.es. Geöffnet Mo-Fr 13.30-16 Uhr und 21-24 Uhr, Sa 21-24 Uhr. Hauptgerichte um 25 €



Santceloni. Der einstige Hauptstadt-Ableger des verstorbenen Meisterkochs Santi Santamaria wird seinen zwei Michelin-Sternen mehr als gerecht. Oscar Velasco kocht mit filigraner Technik und wuchtigen Aromen. Sensationell seine zarten Erbsen mit einer kontrastreichen Würzung aus Zitronengrasscham und Trüffel.

Im Hotel Hesperia, Paseo de la Castellana 57, Chamberí, Tel. 0034-91/210 88 40, www.restaurantesantceloni.com. Geöffnet Mo-Fr 14-16 Uhr und 21-23 Uhr, Sa 21-23 Uhr. Hauptgerichte um 50 €



Don Guillermo, der Vorsitzende des Vereins der Freunde des Cocido, beim Aperitif



Farbe ist in Madrid nie zufällig. Junge Radfahrerin in der Calle Velarde

STAMMGERICHT

Essen mit Amigos

Kichererbsen, Blutwurst und ganz viel Fleisch. Warum die Madrilenen einen derben Eintopf als Leibspeise haben? Ein Treffen mit einem Freund des Cocido madrileño VON MICHAEL ALLMAIER

Manche Gerichte gehen um die Welt. Andere bleiben in ihrer Stadt, als essbares Wahrzeichen. Und dann gibt es noch solche wie den Cocido madrileño. Die Leibspeise der Madrilenen steht auf Hunderten Speisekarten von Chueca bis Lavapiés. Es gibt sogar einen Schlager zu ihren Ehren (»Du bist die pure Seligkeit, Cocidooo ...«). Doch außerhalb Spaniens hat kaum jemand auch nur davon gehört.

Der Name verrät allein nicht viel; *cocido* heißt schlicht »Gekochtes«. Es handelt sich um einen Schmortopf aus Kichererbsen. Aber die Erbsen sind auch das Einzige, was auf den Fotos halbwegs bekömmlich aussieht. Den Rest macht eine Schlachtplatte von erschreckender Fülle, typischerweise mit Kalbshaxe, Schweinsfuß, Blutwurst, Chorizo, einem Markknochen, Fleischbällchen und etwas Alibi-Gemüse. Wolfram Siebecks Empfehlung: »Rette sich, wer kann!«

Es braucht offenbar kundige Hilfe, um dieses Gericht zu würdigen. Zum Glück gibt es Guillermo Luis Pira Jiménez, oder auch: Don Guillermo. Don Guillermo ist der Präsident des »Club de Amigos del Cocido«, eines Vereins mit Schatzmeister, Anstecknadeln und 35-artikler Satzung. Alleiniger Daseinszweck: die Erforschung, Bewahrung, Wertschätzung des besagten Schmortopfs. Don Guillermo findet sich gern bereit, dem Besucher Einblick in seine Passion zu gewähren. Die Vorbehalte versteht er gut: »Es ist ein besonderes Gericht.«

Für die Initiation bittet er nach Vallecás. Das Arbeiter- und Migrantenviertel südöstlich des Zentrums sieht auf den ersten Metern nett aus: baumbestandene schmale Straßen, eine Markthalle. Dann wird es aber doch etwas klotzig, mit verbauten Plätzen und Ladenlokalen, die vielleicht nicht nur wegen der Siesta geschlossen sind. An einer der zugigeren Ecken befindet sich die Kneipe Cruz Blanca, Franchise-Lokal des Bierbrauers Cruzcampo. An der Wand hinter der Schwingtür stehen Flipper und ein Zigarettenselbstbedienungsschrank. Überm Tresen hängt ein versteinertes Schinken. Aber dort liegen auch Visitenkarten mit dem Werbeslogan: »der beste Cocido Spaniens.«

Falls der Cocido-Club Roben führt, hat Guillermo Pira seine heute nicht an. Er trägt legere Freizeitkleidung wie die anderen Gäste auch. Aber etwas an seiner Erscheinung hebt ihn doch heraus. Beim Berufen hätte man es zuerst mit Richter versucht. Nicht ganz: Wirtschaftsberater der spanischen Regierung, seit acht Jahren im Ruhestand.

Der Wirt stürmt aus der Küche, Umarmung, man kennt sich. Wir sollen seine Tintenfishringe kosten, »heute ganz besonders frisch«. Sie schmecken wirklich ausgezeichnet; das ist doch schon mal beruhigend.

Zur Grundausstattung jeder madrilenischen Bar gehört anscheinend das gemütliche Hinterzimmer. Hier ist es im Keller, mit Klinker und Stuck. Der Don bittet zu Tisch und erläutert die wichtigste Regel: Der Eintopf kommt in drei Gängen! Beim wahren Cocido madrileño werden die Zutaten vorm Servieren nämlich sorgsam wieder getrennt.

Darum kommt als Erstes eine schlichte, optisch sogar sehr schlichte Suppe. Kein Kräutlein bricht ihren Seifenlaugenton; einzige Einlage sind Fadennudeln in derselben Nichtfarbe. Aber: »Auf die Suppe muss man achten, sie konzentriert alle Aromen des Cocido.« Es handelt sich um den reduzierten Kochsud, gebunden mit Kichererbsenmehl. Und der schmeckt nach Braten, Weihnachten, Kindheit, herzhaft und ein wenig süß. Wenn es nur dabei bliebe ...

Don Guillermo, warum ist die spanische Hauptstadtküche so rustikal? Nicht nur beim Cocido gilt ja: viel Fleisch, viel Fett, viel Garzeit. »Weil wir auch als Regierungssitz lange Provinz geblieben sind. Unseren Wohlstand verdanken wir der Landwirtschaft.« Eine Hommage an die Landwirtschaft wird als Nächstes aufgetragen: Kichererbsen mit Kartoffeln, ein Teller zum Teilen. Don Guillermo liebt Kichererbsen. »Sie gehören«, sagt er, »zum nicht mediterranen Teil unseres Erbes. Die Römer verglichen sie mit Warzen. Aber kosten Sie: wie wunderbar ihr milder Geschmack andere Aromen ins Equilibrium bringt. Es waren die Juden, die uns das im Mittelalter lehrten. Sie stellten am Abend vor dem Sabbat einen Topf Kichererbsen in den Kamin. So hatten sie tags darauf trotz Arbeitsverbot warmes Essen. Hier liegt der Ursprung unseres Cocido madrileño!«

In 210 Cocido-Lokalen haben der Präsident und seine Männer schon getagt. Die zweite Flasche Rioja steht auf dem Tisch. Zeit für die unhöflichste Frage: Warum versenkt ein gelehrter Mann sich so tief, nun ja, im Eintopf? Guillermo Pira lehnt sich zurück. »Gewissheiten zerrinnen schnell, wenn Menschen unvernünftig handeln. Am Ende bleibt wenig, auf das Verlass ist: gute Erbsen und guter Wein.«

Moment der Wahrheit, das Fleisch wird serviert, genug für eine Kompanie. Nur eins scheint zu fehlen: der schwabblige Schweinsfuß. »Ach, der ..., der ist alte Schule«, sagt Don Guillermo. Bleibt ja auch so erstaunlich viel Schwein für ein im Ursprung jüdisches Gericht. Auch das kann der Präsident erklären – mit der Inquisition. Die in Todesangst konvertierten spanischen Juden spickten ihr Essen mit Wurst und Schinken, damit man sie als Christen anerkannte. Dieser tragischen Episode verdankt der Cocido viel: die herben Gewürze der Chorizo, die exotischen der Blutwurst. Und natürlich das Schweinefleisch mit seinem Wechselspiel von süß und salzig.

Guillermo Pira nascht hier und dort, dann legt er sein Besteck beiseite. Das ausgelagerte Fleisch hat seine Schuldigkeit getan. Aufessen? Bewahre! »Kein Mensch will das alles essen.« Equilibrium, dieses Wort hat Don Guillermo heute oft verwendet. Es beschreibt, was er am Cocido liebt. Um das so ganz zu verstehen, muss man wohl aufgewachsen sein in dieser Stadt, die Hauptstadt wurde, weil sie in der Mitte liegt. Ein Gericht zwischen Völlerei und Mäßigung – etwas zerlegt für manchen Gaumen, aber so ist das nun mal im Schmelztopf.

Cruz Blanca, Carlos Martín Álvarez 58, Puente de Vallecás, Tel. 0034-91/477 34 38, www.cruzblancavallecás.com. Täglich ab 6 Uhr geöffnet. Cocido 18 € (ab 14 Uhr), www.cocidomadrid.net



Der Cocido im Cruz Blanca. Die ganze Portion schafft nicht einmal der Fan

ANZEIGE

Katalog 2013 gratis bestellen:

Katalog ZEIT REISEN 2013 und E-Mail-Newsletter
 Besonders interessiere ich mich für die xxxreise.

Name _____

Vorname _____

Straße/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

ZEIT REISEN, Speersort 1, 20095 Hamburg
 ☎ 040 / 32 80 455 ☎ 040 / 32 80 105
 @zeitreisen@zeit.de 🌐 www.zeitreisen.zeit.de

In Kooperation mit:

DUMONT REISE FÜHRER **HanseMerkur** **FIALL RAVEN**

Ostafrika - Uganda

Auf der Fährte der Verwandten

Über 60 verschiedene Volksgruppen prägen Uganda mit ihren Sprachen und Traditionen. Nach langen Jahren der internationalen Isolation zeigen die Menschen heute eine schier unstillbare Freude an Begegnungen mit Fremden. Authentisch und nah erleben wir dieses Land abseits der Großstädte. Die »Perle Afrikas« ist zugleich auch Heimat einer bunten Tierwelt. Hier leben Schimpansen, Elefanten, auf Bäumen herumkletternde Löwen und unzählige Vogelarten. Eine ganz besondere Faszination geht von den Berggorillas aus. Die Begegnung mit den Primaten führt uns vor Augen, wie ähnlich sie den Menschen doch sind. In Naturschutzprojekten und Fischerdörfern sowie bei Gesprächen mit Dorfältesten und Ökologen zeigen wir Ihnen, wie beide Welten im Einklang miteinander leben können.

Termine: 27.7. - 10.8. | 22.9. - 6.10. | 21.12. 2013 - 4.1.2014 | Preis: ab € 4.590
 Ansprechpartnerin: Julia Thomas

☎ 040 / 32 80 455
 🌐 www.zeitreisen.zeit.de/uganda

Entdecken, worauf es ankommt.

Über 100 weitere Reiseziele finden Sie auf zeitreisen.zeit.de