



**GLEICH DREI** Peperoni. Das macht Durst! Barkeeper in San Sebastián haben Pinchos erfunden, um mehr Getränke zu verkaufen

# HÄPPCHEN- KULTUR



**Eine Reise nach San Sebastián lohnt schon wegen der Strände, der Gassen, Kirchen und Museen. Gibt's anderswo aber auch. Das Essen nicht. Jedenfalls nicht in der Art, wie die Basken es zelebrieren**

TEXT UND FOTOS: DIETMAR DENGER

**D**as muss einem einer erklären, warum sich die Kulinarik derart hartnäckig verwurzelt hat, ausgerechnet hier. An der windigen, schroffen Atlantikküste Nordspaniens, fernab der Metropolen Madrid und Barcelona. Ob Bars, günstige Lokale oder Gourmet-restaurants: „Alles herausragend“, schwärmen Kritiker. Als „Mekka für Foodies“ beschrieb der britische „Guardian“ die baskische Provinzhauptstadt. Kaum eine Stadt auf der Welt hat pro Einwohner mehr Michelin-Sterne erkocht, errechnete man im Rathaus.

Also: Warum gerade hier? Fragen wir Oier Marigil, während er Zwiebeln hackt für die Vorspeise, Revuelta de hongos, eine Tortilla mit Pilzen. Sein Vater vermachte ihm eine Mitgliedschaft im Club Deportivo Vasconia, einem von 119 Kochklubs in San Sebastián. Diese „Sociedades gastronómicas“ sind die exklusivsten Zirkel der baskischen Hafenstadt, die Wartelisten sind lang, Zutritt nur für Männer, eigentlich.

Vor zwei Jahren hat Marigils Klub seine Türen für Frauen geöffnet. „Ein revolutionärer Schritt“, sagt der schlanke, 32-jährige Programmierer. „Das hat bislang außer uns nur ein anderer Klub gewagt. Eigentlich etwas peinlich.“ Was das Festhalten an Traditionen angehe, stehe man hier der katholischen Kirche in nichts nach.

Und damit ist schon ein Teil der Antwort gefunden: Kochen ist Religion, die Kochklubs sind Gemeinden, ihre Küchen heiliger Boden. Allerdings: Altbacken darf man sich das nicht vorstellen. Marigils Club Deportivo Vasconia gleicht einer coolen Hipster-Kantine: lange Holztische, bunte Fotoprints an den Wänden, hinter der offenen Theke fällt der Blick auf blitzblanke Hightechherde. Hier darf nur eintreten, wer ein Mitglied persönlich kennt – oder über die Agentur Go Local einen Kontakt vermittelt bekommt. Abseits der geschlossenen Kochklubs ist jeder Tourist herzlich eingeladen, sich an eine der zahlreichen Tafeln zu setzen, an denen köstliches Essen serviert wird.

Dramatisch schön gelegen zwischen Bucht und Bergen, zwei Surferstrände direkt am Stadtzentrum, Kirchen und Museen – San Sebastián sollte längst eine europäische Topdestination sein. Doch jahrzehntelang wütete der Konflikt um die baskische Unabhängigkeit, erst 2011 gab die Terrorgruppe ETA den bewaffneten Kampf auf. In diesem Jahr trägt die befriedete Baskenmetropole den Titel Europäische Kulturhauptstadt (siehe Kasten auf Seite 79), und das bedeutet: Es wird noch enger werden in den Gassen mit den unzähligen Bäckereien und Metzgereien, Wein-, Käse- und Spezialitätengeschäften, in den Restaurants und Bars der Stadt.

In der Casa Alcalde verlieren Gäste ohnehin schnell den Überblick, wofür Eki Iraizoz sorgt, der Besitzer der kleinen Bar in der Altstadt. Schon zur Mittagszeit tischt der 40-Jährige unzählige Tapas-Varianten auf, die im Baskenland Pinchos genannt werden. Es sind so viele, dass er die Tablettts auf der langen Holztheke zu Pyramiden stapeln muss. Weißbrotscheiben sind belegt mit scharfer Chorizowurst oder pikantem Idiazabal-Schafskäse, mit Hühnchen oder Ei, Fisch oder Meeresfrüchten.

Die Bar hat Iraizoz, wie sollte es anders sein, vom Vater geerbt. Er kassiert bei einem Gast ab, „vier Pinchos und einen Wein, zehn Euro“, und gibt eine Einführung ins Thema, denn natürlich sind Pinchos nicht wahllos zusammengespießte Häppchen, nicht in San Sebastián.

Mehr als 50 Variationen bietet er an, sagt Iraizoz. „Unsere Biskaya gehört zu den artenreichsten Gewässern weltweit, die Vielfalt soll man schmecken.“ Schon der Ur-Pincho sei ein durchdachter Mix gewesen: eine Olive, drei Peperoni, eine Sardelle. Fertig war der „Gilda“, benannt nach einem Film mit Rita Hayworth. Der wurde kurz nach dem Zweiten Weltkrieg in Spanien ein Kassenschlager, und zu dieser Zeit starteten die Pinchos so richtig durch. Die salzigen Häppchen sollten damals den Getränkeumsatz ankurbeln. Das funktioniert bis heute prächtig. Am Wochenende gehe es los, Freunde ziehen durch die Altstadt von Theke zu Theke, bestellen jeweils einen Pincho und ein Gläschen Wein, den traditionellen Txakoli. Iraizoz beschreibt ihn so: „Ein baskisches Aroma, leicht und prickelnd, er kommt von den Wein- ➤“

## EINE OLIVE, DREI PEPERONI, EINE SARDELLE. DIE UR-PINCHO-VARIANTE HEISST „GILDA“, BENANNT NACH EINEM HOLLYWOODFILM MIT RITA HAYWORTH





**IM HIPPEN KOCHKLUB**  
Deportivo Vasconia  
(Foto ganz oben) kocht  
Oier Marigil in zweiter  
Generation (Foto oben)

**DIE STADT LIEGT** am Golf  
von Biskaya. Sehenswert  
sind die Gassen der  
Altstadt (rechts) und  
die Strände an der  
muschelförmigen Bucht



# JUAN MARI ARZAK IST DER BERÜHMTESTE KOCH DER STADT. SEINE MINIMALISTISCHEN KREATIONEN ERINNERN AN DIE BILDER DES MALERS JOAN MIRÓ

bergen nahe am Meer, wo die salzhaltige Luft über die Reben streichen kann.“ Blumige Worte, die einen weiteren Grund nennen: Es stehen ausgezeichnete Zutaten bereit an der Biskaya. Die Gewässer, die Bauernhöfe im Hinterland, die Pilze, das Wild in den Wäldern.

Fehlt noch eine Prise Inspiration, und die kam aus Frankreich, wie Kochklubmann Marigil ausführt. Mitte des 19. Jahrhunderts entdeckte die Aristokratie das Baskenland und brachte in ihre Sommervillen das kochende Personal mit, was der baskischen Küche einen Schub gab. Zugleich wurde die Tradition der Männerklubs importiert. Was wohl auch geholfen hat: In den nassen, stürmischen Wintermonaten an der Biskaya mag man an vielen Tagen die warme Küche gar nicht verlassen.

Regionale, frische Zutaten, handwerklich hochwertig verarbeitet – das beschreibt ziemlich genau den aktuellen Trend des Slow Food. Der Begriff aber ringt den Basken nur ein müdes Lächeln ab, oder, wie Marigil es aus-



**ÜBERALL BÄCKEREIEN, Metzgereien, kleine Feinkostgeschäfte:** Ein Bummel durch die Gassen der Stadt gerät zum kulinarischen Spaziergang (links)

**IN DER BAR Alcalde stapeln sich die Häppchen zu Pyramiden, die Pinchos sind belegt mit Wurst, Käse oder Meeresfrüchten** (unten rechts)

**DIE KREATIONEN des Dreisternekochs Juan Arzak** sehen aus wie Kunstwerke (unten)

**DER LEGENDÄRE KOCH Juan Arzak** (unten) hält drei Michelin-Sterne, seit 1989 schon



## KULTUR- HAUPTSTADT

### DEN BEGEHRTEN TITEL

der Europäischen Kulturhauptstadt vergibt die Europäische Union in jedem Jahr. 2016 tragen ihn das nordspanische San Sebastián und das polnische Breslau. Beide Städte bieten ein großes kulturelles Programm mit vielen Workshops, Ausstellungen und Konzerten. Infos unter [wroclaw2016.pl](http://wroclaw2016.pl) und [dss2016.eu/en](http://dss2016.eu/en)

### KULTURZUG NACH BRESLAU

Die DB setzt vom 30.4. bis 25.9. einen Kulturzug ein, der Berlin mit der Europäischen Kulturhauptstadt Breslau verbindet. Er ist an den Wochenenden und im Mai auch an Feiertagen im Einsatz und fährt von Berlin-Lichtenberg über Berlin-Ostkreuz und Cottbus. Lesungen, Konzerte und Performances im Zug machen die Fahrt zum Kulturerlebnis. Einfache Fahrt ab 19 €. Weitere Infos unter [bahn.de/brandenburg\\_breslau.berlin](http://bahn.de/brandenburg_breslau.berlin) (poln.) [wroclaw.berlin](http://wroclaw.berlin)

drückt: „So mögt ihr das nennen, bei uns ist es einfach Tradition.“ Weil man das Kochen, ob Junge oder Mädchen, schon früh von den Eltern lerne.

Wenn es dafür noch einen Kronzeugen brauchte, es müsste Juan Mari Arzak sein. Der bekannteste Koch im Baskenland ist 73 Jahre alt, seinen dritten Stern hält er seit 1989. Das Familienrestaurant führt er in der vierten Generation – zusammen mit Tochter Elena, die 2012 als weltbeste Köchin ausgezeichnet wurde. „Kreativität, Evolution und Avantgarde“, umschreibt Arzak seine Philosophie. Das sieht dann so aus: baskischer Tintenfisch, auf einem Glasteller serviert, unter dem sich via LCD-Bildschirm die Wellen an der Küste brechen. Oder: gedünsteter Hummer mit frischen Blütenpollen und blauem Wabenhonig, der auf dem weißen Teller wie ein minimalistisches Miró-Gemälde wirkt.

Solche Kreationen brütet er im „Arzak Lab“ aus, einer Versuchsküche, in der sich Aromen und Gewürze in grünen Dosen bis zur Decke stapeln. Im angrenzenden Restaurant sorgen 30 Köche für kulinarische Erweckungserlebnisse, sie folgen einer perfekten Choreografie, bei der es erstaunlich ruhig zugeht. Mittendrin Arzak, der entspannt wirkt wie ein altersmilder Großvater.

Ob er nie weg wollte aus San Sebastián? Arzak winkt ab, als habe er einen uralten Witz gehört. „Mich bekommt man nicht einmal aus unserem Familienhaus heraus.“ Den roten Teppich habe man ihm mehrmals ausgelegt in der Stadt, traumhafte Standorte in Bestlage am Meer. „Aber für mich wäre es ein Verrat am Familienerbe. Ich bleibe hier.“ Auch wenn das altersschwache Wirtshaus mit seinen 70 Sitzplätzen längst ächzen müsste, wenn es denn könnte.

Als berühmtester Chefkoch der Stadt ist Arzak bei gleich fünf Kochklubs Mitglied. „Mir fehlt nur die Zeit“, klagt er. Und wenn er doch mal vorbeischaud, gucken sich die anderen Mitglieder dann was ab? Arzak schüttelt den Kopf: „Die Leute dort brauchen keine Lehrstunden. Was die traditionelle Küche angeht, machen mir die Hobbyköche oft noch etwas vor!“

Es gibt also viele Gründe, die erklären, warum dies eine kulinarische Weltstadt ist. Vielleicht ist dies der wichtigste: Hier nimmt sich keiner allzu wichtig. ●



CASA ALCALDE, Pincho-Bar, Mayor Kalea 19, [casaalcade.com](http://casaalcade.com)  
RESTAURANTE ARZAK, Av Alcade Elósegui 273, [arzak.info](http://arzak.info)  
GO LOCAL, Touren und Kochklubs, [golocalsansebastian.com](http://golocalsansebastian.com)

## Chiemgau – Bayerns Seenparadies

Kommen Sie mit  
Wikinger Reisen auf  
eine 8-tägige Radreise:

- Bezaubernde Bergwelt und „Bayerisches Meer“
- „Gipfelsturm“ auf die Kampenwand
- Inkl. 5 Radtouren, Übernachtungen, Halbpension, Radmiete und Wikinger-Reiseleitung

ab 850 €



Das Bahnticket (Hin- und Rückfahrt) zu dieser Reise gibt es bei Wikinger Reisen zum Sonderpreis von 100 €.



Jetzt informieren

**WIKINGER  
REISEN**  
Länder, die bewegt.

Infos und Kataloge erhalten Sie unter [www.wikinger.de](http://www.wikinger.de) oder 02331 – 9046  
Wikinger Reisen GmbH  
Kölner Str. 20, 58135 Hagen