

Katalonien Tourismus

Tapas in Katalonien - Schockierende Enthüllungen und gute Ratschläge

Catalan Tourist Board Team · Friday, April 14th, 2017

Um Phänomene, die für die Menschen bedeutsam und wichtig sind, ranken sich viele Geschichten und Legenden. So auch um die Entstehung der Tapas, die eindeutig vergnüglichste Form des Essens, die typisch für die Iberische Halbinsel und für Katalonien ist. Hier erfahren Sie, warum es Tapas gibt, wie man sie am besten isst und woran man eine gute Tapas-Bar erkennt. Zum Abschluss gibt es dann auch noch ein paar ausgewählte Empfehlungen für **Tapas-Bars in Barcelona**.

Beginnen wir ganz trocken und arbeiten uns dann langsam aber todsicher zum interessanten Teil dieser kulturhistorischen Abhandlung über Tapas vor. Das Wort „tapa“ leitet sich vom spanischen „tapar“ ab, was so viel heißt wie „bedecken“. Die Tapa, so besagen es viele verschiedene Legenden, wurde erfunden, um etwas zu bedecken und damit einen Schutz zu gewähren, der ohne die Tapa gefehlt hätte.

Interessanterweise stehen im Mittelpunkt der Legenden um die Entstehung der Tapas immer wieder Monarchinnen und Monarchen. Je nach Entstehungsdatum der Legende wahlweise Alfonso X, der Weise (13. Jahrhundert), die Katholischen Könige Isabel und Ferdinand (15. Jahrhundert) oder Felipe II (16. Jahrhundert).

Die Legenden

Im Wesentlichen lassen sich die Legenden um die Entstehung der Tapas in zwei Klassen einteilen, die im Kern etwa folgendermaßen aussehen:

Version 1: Der König rastet

Ein König reist und irgendwann wird er müde und durstig. Da kein standesgemäßeres Etablissement in Reichweite ist, macht er mit seinem Gefolge Rast in einer Taverne und bestellt einen Wein. Kaum steht der Wein vor dem König, stört sich dieser an einem kleinen Detail, das vor ihm Tausende von Gästen konsequent ignoriert haben. (Aber die waren ja auch nicht Besseres gewöhnt.) Im königlichen Weinglas sammeln sich innerhalb kürzester Zeit Mücken und Fliegen, die sich zunächst betrinken, bevor sie dann ertrinken. Der König ist nicht gewillt, sein Getränk mit den geflügelten Konkurrenten zu teilen. Also bittet er den Wirt, sein Glas mit einer Scheibe Wurst zu bedecken (tapar), worauf der Wirt mit dem gewünschten Aufschnitt herbeieilt und sagt „Aqui tiene su *tapa*, Majestad“. (Hier haben Sie Ihre *Tapa*, Majestät). Der geniale

Einfall des Königs findet schon bald Anklang im ganzen Land. Vor allem im Sommer reichen die Wirschen ihren Gästen von nun an ihr Getränk begleitet von einer Tapa, welche dem Wein einen bei weitem vollmundigeren Geschmack verleiht als die herkömmliche Kombination mit ertrunkenen Insekten.

Version 2a: Der König sorgt für Ordnung

In dieser zweiten Version der Legende, geht es um eine etwas abstraktere Form des Bedeckens oder Zudeckens. Die Häppchen sollen hier nicht das Weinglas selbst, sondern die Wirkung des Alkohols zudecken. Man erzählt, das König Alfonso X, dem Weisen, aufgrund einer Krankheit von seinen Ärzten empfohlen wurde, regelmäßig einige Schlucke Wein zu trinken. Um die Effekte des Weins zu vermeiden, trank Alfonso der Weise seine Medizin nur in Kombination mit kleinen Häppchen. Besorgt um das Wohl seiner Untertanen verfügte Alfonso X nach seiner Genesung, dass in den Tavernen Kastiliens Wein nur noch in Kombination mit einer „angemessenen Essensration“ ausgeschenkt würde.

Nach dieser Version der Geschichte verdankt das Abendland also Alfonso X nicht nur die Förderung von Rückübersetzungen astronomischer, medizinischer und naturwissenschaftlicher Texte vom Arabischen ins Lateinische, sondern auch die Initialzündung einer kulinarischen Revolution. Der weise König wäre somit nicht nur Wegbereiter der Renaissance, sondern auch der inzwischen weltweit hochgeschätzten Tapas-Kultur.

Version 2b: Die Katholischen Könige sorgen für Ordnung

Allerdings gibt es auch noch eine zweite Version der Legende, in deren Mittelpunkt die Katholischen Könige Isabel und Ferdinand stehen. Deren politischer Erfolg ist im Wesentlichen auf ihre Durchsetzungsfähigkeit und ihren Sinn fürs Praktische zurückzuführen und eben diese Eigenschaften führten möglicherweise zur Entwicklung der Tapas-Kultur. In der Regierungszeit der Katholischen Könige, so sagt eine weitere Legende, kam es in den Ausfahrten von Tavernen und Gasthöfen gehäuft zu Unfällen mit Pferdefuhrwerken. Diese waren offenbar darauf zurückzuführen, dass die Fuhrmänner bei weitem zu betrunken waren, um in den engen Ausfahrten aneinander vorbei zu navigieren. Ferdinand und Isabel trafen die einzig vernünftige Maßnahme: Anstatt etwa den Alkoholkonsum für Fuhrmänner während der Arbeitszeit zu restriktieren, verpflichteten sie die Gastwirte, Wein und Bier nur noch mit *tapa* (also einer Bedeckung) zu servieren. Diese bestand aus einem Teller mit etwas Kaltem zu essen (Schinken, Käse oder was der Wirt gerade zur Hand hatte) und durfte erst vom Weinkrug entfernt werden, sobald das Essen aufgegessen war.



Brot mit Tomate, Sardellen und Oliven
©Marc Castellet

Anar de Tapes - Wie man Tapas essen geht

Wie auch immer die Tapa und die mit ihr verbundene gastronomische Kultur nun tatsächlich entstanden sind, „*anar de tapes*“ (Tapas essen gehen), gehört zu den unterhaltsamsten Dingen, die man in seinem Katalonien-Urlaub tun kann. Hierbei geht es nämlich nicht einfach „ums Essen“, sondern um das Vergnügen, unterwegs zu sein, Freunde und Bekannte zu treffen, von Bar zu Bar zu ziehen (spätestens nach zwei bis drei Getränken ruft die nächste Bar) und auf diese Art die Zeit vollkommen zu vergessen.

„Tapas essen zu gehen“ ist eine Aktivität, die weit weniger planbar ist, als das Essen in einem Restaurant. Vielleicht ist die anvisierte Bar gerade so voll, dass man sich lieber drei Straßen weiter nach einer anderen Bar umschaut, vielleicht ist die Tapa der Wahl in diesem Moment gerade nicht mehr vorrätig und man muss zwei bis drei Bier warten, bis die Küche Nachschub bereitstellen kann. Vielleicht ist die Stimmung gerade einfach großartig und vielleicht zieht es einen doch schon nach einem Getränk weiter. Im Vorhinein kann man all das nicht wissen und das ist gut so, denn wer Tapas essen geht, sollte bereit sein, sich dem Augenblick hinzugeben.

Die richtige Wahl und die richtige Einstellung

Ein paar Dinge gilt es bei der Wahl der Tapas-Bars zu beachten. Wer eine authentische, gute Tapas-Bar sucht, sollte nach Bars Ausschau halten, in denen möglichst viele Einheimische unterwegs sind. Je bunter die Mischung, umso unschlagbarer die Küche. Wo Geschäftsleute, Arbeiter, junge Mütter, Rentner und Studenten friedlich nebeneinander sitzen und lautstark nach dem nächsten Getränk mit Tapa verlangen, ist die Wahrscheinlichkeit auf ein Top-Preisleistungsverhältnis sehr hoch. Ein weiterer wichtiger Indikator für die Qualität der Tapas-Bar ist ihre „Füllmenge“. Sind nur etwa so viele Leute drinnen, wie dem deutschen Besucher

angenehm ist, kann es gut sein, dass die Bar eher durchschnittlich ist. Ist die Bar hingegen gerammelt voll und man hat Mühe, einen Ellenbogen auf die Theke zu bekommen, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, das man in einer kulinarischen Goldmine gelandet ist. Hier gilt: „Lassen Sie sich von Menschenmengen und Lärm nicht entmutigen!“ Nehmen Sie es philosophisch und sagen Sie sich: „Ich bin ein Tropfen in einem Ozean. Ich bin Teil des Ozeans“. Bestellen Sie ihr Bier und ihre Tapa, nehmen Sie Abstand von der Vorstellung, dass sie jedes Wort ihres Gegenübers verstehen müssten und geben Sie sich einfach dem Augenblick hin. Danach, das versprechen wir Ihnen, wissen Sie, was *anar de tapes* wirklich bedeutet.



Photo: www.carlosrondon.com

Can Ganassa -Barcelona © Agència Catalana de Turisme

Um den Einstieg in die katalanische Tapas-Kultur noch ein wenig leichter zu machen, stellen wir hier einige Tapas-Bars in Barcelona vor, mit deren Besuch Sie garantiert keinen Fehler machen:

1) Tapeo

Das Tapeo liegt im touristischen Epizentrum der Calle Montcada, und ist dennoch eine der Tapas-Bars, deren Besuch unbedingt lohnt. Klassische Tapas in Top-Qualität und katalanische Küche mit kreativem Einschlag zu absolut fairen Preisen. Weitere Infos gibt es [hier](#).

Öffnungszeiten: Di - So 12-16h und 19-24h

Adresse: Montcada, 29. Born. Barcelona

2) La Esquinica

Ein Referenzpunkt der volkstümlichen Gastronomie in Nou Barris, sympathische Kellner, gemischtes Publikum und ein enormer Andrang an Gästen. Gelegentlich muss der geschätzte Gast eine Nummer ziehen und auf der Straße unter einem Schild „salica de espera“ (Wartesälchen) warten. Einen kleinen Einblick ins Interieur des Lokals und seine authentische Geräuschkulisse gibt es [hier](#).

Öffnungszeiten: Di - Sa von 8:00h -0:00h

Adresse: Passeig de Fabra i Puig, 296. Nou Barris. Barcelona

3) Lata-Berna

Juanjo Martínez war unter anderem Chef-Manager des Hotel Arts. Mit Lata-Berna hat er eine Tapas-Bar eröffnet, die sich der kreativen Küche ebenso verschrieben hat, wie der traditionell katalanischen. So finden sich überraschende Kreationen wie in Rosmarin geräucherter Burrata oder Tomatenkompott mit Müsli, aber auch bewährte Klassiker, die großartig präsentiert werden, zum Beispiel die Kartoffeln aus Olot, die den Geschmack der Berge nach Barcelona tragen. Abgesehen davon liebt Chefkoch Juanjo Martínez die Kombination mediterraner Geschmacksrichtungen mit asiatischen und indischen. Wem es genauso geht, empfiehlt sich dringend der Besuch in [Lata-Berna](#).

Öffnungszeiten täglich von 13-24H

Adresse: Torrent de les Flors, 53 Barcelona

4) El Cañota

Das Cañota ist eine galicisch inspirierte Tapas-Bar, die auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisiert ist. Als kleiner Schwester des berühmten Restaurants „Rías de Galicias“, genießt sie einen ausgezeichneten Ruf. Die Tapas-Karte setzt auf traditionellen Gaumenschmaus: Fisch und Meeresfrüchte, Pulpo a la Gallega (Oktopus nach galicischer Art), Ensaladilla Rusa und selbstverständlich Wein und Bier. Dies alles in höchster Qualität in ungezwungener Atmosphäre. Weitere Infos gibt es [hier](#).

Öffnungszeiten: Di - Sa von 13-16h und 19:30h bis 24:00. Sonntags 13-16h

Adresse: Lleida, 7 Poble-sec Barcelona

5) Quimet&Quimet

Quimet&Quimet wird von sämtlichen Reiseführer Barcelonas empfohlen - zu Recht. Selbstgebrautes Bier, der beste Vermuth weit und breit und eine riesige Auswahl an Weinen in Kombination mit großartigen Tapas sind lauter gute Gründe das Quimet&Quimet zu besuchen. Wer sich einen ersten Eindruck verschaffen möchte, schaut [hier](#).

Öffnungszeiten: Mo-Fr 12-16h und 19-22:30h, Sa und feiertags 12-16h

Adresse: Poeta Cabanyes, 25. Poble-sec. Barcelona

6) El Vaso de Oro

Bierfreunde aufgepasst: El Vaso de Oro steht im Ruf, das so ziemlich beste Bier Barcelonas zu servieren. Ein Geheimnis ist das freilich nicht, weshalb es hier regelmäßig so voll ist, dass man einige Mühe hat, bis zu Theke durchzukommen. Ist diese einmal erreicht, ist der Genuss dafür umso größer. Klassische Tapas begleiten vorzügliches Bier. Nähere Infos gibt es [hier](#).

Öffnungszeiten: Mo-Do 9-24h

Adresse: Balboa, 6 Barceloneta Barcelona

7) El Xampanyet

Das Xampanyet im Born-Viertel ist auch unter Touristen sehr beliebt, dennoch hat die Bar ihren persönlichen Charme erhalten. Seit 1929, damals noch unter dem Namen Ca l'Esteve, zieht diese Bar mit exzellenten Tapas und einem einzigartigen weißen Schaumwein Gäste an. Und zwar viele Gäste, um nicht zu sagen, verdammt viele Gäste - weshalb es sich empfiehlt hier, frühzeitig zu erscheinen. Eine Einschätzung des El Xampanyet auf der Website [worldsbestbars.com](#) gibt es [hier](#).

Öffnungszeiten: Di-Sa 12-15:30h und 19-23h, So 12-15:30h

Adresse: Montacada, 22. Born. Barcelona