

LUFTIGES
GRILLRESTAURANT:
das „Muka“ an der
Promenade des
Zurriola-Strandes.
Rechts: San
Sebastián
berühmte Bucht
La Concha



Bucht der feurrigen Aromen

San Sebastián im spanischen Baskenland bietet kulinarischen Pilgern eine herrliche Qual der Wahl: Hier gibt es die kreativsten Tapas, absolute Spitzenküche und viele aufregende neue Restaurants, wo zum Beispiel Gemüse so ambitioniert gegrillt wird wie Fisch und Fleisch

TEXT ALEXANDER OETKER

FOTOS: ANTON BRIANSO, MARIA SCHIFFER

MEER DAVON!
Auster mit
verschiedenen
Algen im „Arzak“,
in dem einst die
neue baskische
Küche begründet
wurde



**Alles im „Arzak“ ist Exzellenz,
der Service, der Weinkeller,
der Ideenreichtum und die
Detailliebe bei den Gerichten.**

W

Wenn es Abend wird in Donostia, wie die Basken San Sebastián nennen, dann verwandeln sich die Gassen der Altstadt in eine Mischung aus Volksfest und Laufsteg. Abendliches Flanieren durchs Zentrum, das gibt es auch anderswo. Aber hier hat das heitere Treiben fast ausschließlich kulinarische Gründe.

In den Gassen rund um die Plaza de la Constitución liegt eine Pintxos-Bar neben der anderen. Pintxos sind Tapas – und doch wird der Begriff Tapas der baskischen Version nicht gerecht. Denn die kleinen Happen, die auf großen Tablettts auf den Theken präsentiert werden, sind Kunstwerke. Und die Auswahl ist riesig, man wundert sich fast, dass der Tresen nicht unter der Last des Dargebotenen zusammenbricht.

Im Ausland ist San Sebastián vor allem für seine von Bergen gerahmte, muschelförmige Bucht mit einem der schönsten Stadtstrände Europas berühmt – La Concha, zu deutsch: die Muschel. Die Spanier aber denken bei der Stadt eher an die vielen ambitionierten Kochclubs, die es hier gibt – die Sociedades gastronómicas. Und natürlich an die Pintxos.

Es gibt die traditionellen Kleinigkeiten, die Gilda etwa, einen Spieß mit Sardelle, Oliven und grüner Peperoni, es gibt Brote mit Ibérico-Schinken oder Blutwurst, Seeigel oder Pimientos de Padrón. Doch immer mehr junge Basken erschaffen neue, moderne Kreationen, Onsen-Ei mit Krabbenfleisch etwa oder gepresste Brioche mit kleinem Rinderfilet, roten Piquillos und Peperoni. Letzteren hat Diego Postigo erfunden und damit den Preis für den besten Pintxo der ganzen Provinz gewonnen. In seinem Restaurant „Muxumartin“ mitten in der Altstadt ist es wie so oft in San Sebastián: Ein Teil des Lokals ist ein echtes Restaurant, mit Stühlen und Tischen, die andere Hälfte ist den Pintxos samt Barbetrieb vorbehalten.

DIE EINHEIMISCHEN SIND ANSPRUCHSVOLL

„Dies ist ein schwieriger Ort für Köche“, sagt Postigo lachend. „In Donostia kennen sich die Einheimischen beim Essen aus, hier kannst du keinen veräppeln. Da muss die Qualität stimmen.“ Hier stimmt sie, ob bei



EIN GROSSES ERBE angetreten und dabei sie selbst geblieben: In ihrem Restaurant (oben: Gasträum, unten: Außenansicht) geht Elena Arzak (mittleres Foto rechts) persönlich von Tisch zu Tisch, um Wünsche entgegenzunehmen. Und sie weiß, wie man ein Küchenteam sensibel zu Höchstleistungen motiviert





RAUCHIGE RÖSTAROMEN GARANTIERT: In der offenen Küche des „Muka“ (mittleres Foto) wird fast alles auf dem Jospier-Holzkohlegrill zubereitet, ob Lauch (o.) oder Kalbsbrust mit Champignons (u.)



den eingelegten Artischocken mit Zwiebeljus und Foie gras oder dem Seehecht mit Tagliatelle vom Sepia in der eigenen Tinte. Das „Muxumartin“ hatte uns Elena Arzak empfohlen. Mund-zu-Mund-Propaganda zählt hier was, und wer würde das Urteil der besten Köchin des Baskenlandes anzweifeln?

Seit ihr Vater Juan Mari, der Pionier der Nouvelle Cuisine in San Sebastián, nicht mehr am Herd des „Arzak“ steht, führt sie das dreistöckige Restaurant mit den markanten Fenstermarkisen, das auf einem Hügel über der Stadt liegt. Alles hier ist Exzellenz, der opulente Service, der Weinkeller voller Raritäten, der Ideenreichtum und die Detailliebe bei den Gerichten. Elena Arzak kommt mehrfach am Abend an jeden Tisch, bespricht das Menü, nimmt Änderungen vor, notiert sie auf ihrem kleinen Block. „Nein, Sie kriegen noch was mit Erbsen“, sagt sie und weiß schon ganz genau, was sie gleich kochen wird. Bei aller Meisterschaft hat sie sich das Spielerische, den Spaß eines Kindes bewahrt.

Ihr kleiner Amuse-Bouche-Chip in Fischform ist so süß, wie er nach Sardellen und Meer schmeckt, den Carabinero serviert sie aufgeklappt und hauchzart mit Mango-Miso und Papaya-Chutney, den Kopf backt sie in Tempura aus, ein Genuss zum Hineinbeißen. Und diese Erbsen, Herrgott, sie sind das pure Glück. Tränenerbse heißt die baskische Spezialität, 350 Euro kostet das Kilo, weil die Saison so kurz und die Ernte so klein ist. Elena Arzak lässt sie genau so, wie sie sind: süß und fruchtig. Ganz pur werden sie gegart, dazu gibt es zwei, drei kleine Kartoffeln.

Elena Arzak hat weit mehr getan, als einfach nur ein großes Erbe anzutreten. Sie reist durch die Welt und ist doch immer im Restaurant, wenn geöffnet ist, motiviert ihr Team und ist so streng mit sich selbst und sanft zu Gästen und Köchen, dass sie wie ein Role Model dafür steht, wie Spitzenköche heute sein sollten. „Es ist Arbeit, immer Arbeit“, sagt sie in ihrem guten Deutsch, den singenden Akzent hat sie angenommen, als sie in der Schweiz kochte.

GEMÜSE MIT DER KRAFT DES FEUERS

San Sebastián hat – gemessen an der Einwohnerzahl – die höchste Sternedichte weltweit, mehr als Paris, mehr als Tokio. Es gibt so viele Große hier, ihre Namen sind wie ein Glockenklang für Gourmetohren: Pedro Subijana im Restaurant „Akelarre“, Martín Berasategui im nahen Dörfchen Lasarte und Andoni Luis Aduriz, der einst das „Mugaritz“ aus der Taufe hob. Das baskische Bauernhaus mit den typischen roten Balken in den Hügeln über der Stadt ist noch immer ein Sehnsuchtsort für Foodies. Aber eben auch eine Talentschmiede. Für die besten seiner Mitarbeiter eröffnet Aduriz sogar eigene Restaurants, so wie für Juan Vargas.

FOTOS: ANTON BRIANSO (3), MARIA SCHIFFER



Surfen gehört hier zum Alltag wie das Flanieren. Und es ist völlig normal, sein Brett mit in den Linienbus zu nehmen.

DER ZURRIOLA-STRAND ist ein Magnet für Surfer. Im Hintergrund: der Monte Urgull mit Christus-Statue auf dem Gipfel



DIEGO POSTIGO gehört zu den Köchen, die für ihre Pintxos Preise einheimen. Sein Restaurant „Muxumartin“ hat aber nicht nur einen Tapas-Tresen, sondern bietet auch Gerichte wie Oktopus mit Kartoffeln und kanarischer Sauce an. Unten: Frühstück auf der Terrasse des Hotels Villa Soro



Der junge Mann stammt aus Spaniens Süden, seine Familie hat eine grandiose Ölmühle, das Olivenöl namens Solo ist blattgrün und eine der Hauptattraktionen im „Muka“, dem neuen Lokal im Kongresszentrum „Kursaal“ am Zurriola-Strand. Der Name des Restaurants bedeutet Asche auf Baskisch – und so ist der zweite Protagonist in der offenen Küche der Jospier-Grill, auf dem über Holzkohlefeuer so ziemlich alles gegrillt wird, was sie hier servieren. „San Sebastián war immer eine Stadt der Fische, Meeresfrüchte und des Fleisches“, sagt Vargas. „Dabei ernten die Bauern ringsum grandioses Gemüse, die Gegend ist perfekt, es regnet viel, die Böden sind fruchtbar. Im ‚Muka‘ sollen diese Produkte zu Ehren kommen.“

So pur wie möglich serviert Vargas sein Gemüse, allerdings spürt der Gast bei allen Saucen und Gewürzen die elaborierte Handschrift des Spitzenkochs. Die gegrillte Rote Bete präsentiert sich erdig und kräftig und steht damit in perfektem Gegensatz zu dem tagesfrischen Ziegenkäse, der noch nicht gestockt ist, die intensive Zitronenreduktion darunter lässt jublieren. Zwei Stangen Spargel versieht Vargas über offenem Feuer mit kräftigen Röstnoten, die er sogleich mit einer leichten Blumenkohljus mildert, die schwarze Trüffel passt perfekt dazu.

Doch auch Seeteufel, Tintenfisch oder die Anchovis mit Zitrone und Garum sollte man probieren, sie sind so perfekt gegrillt, wie man es sonst nur von der Feuerküche des „Asador Etxebarri“ kennt. Das beste Grillrestaurant der Welt ist nur eine Stunde entfernt.

Besonders spannend sind die neuen Lokale der Stadt, die eigentlich nur für die Nachbarschaft gedacht sind. Auf der anderen Seite des Urumea-Flusses liegt die Zurriola-Bucht, hier sind die Wellen höher und die Strömungen gefährlicher, hierher zum Strand kommen die Surfer mit dem Linienbus, ihr Brett unter dem Arm. Coolness auf Baskisch. In dem hinter dem Strand liegenden Stadtteil Gros geht es gemächlicher zu als in der Altstadt, man sieht Hausfrauen, die ihre Einkäufe auf dem Markt machen und alte Herren, die auf der Terrasse eines Cafés sitzen. Und es gibt Pintxo-Bars wie das „Lapiko“.

Xagit Andonegui heißt dessen Wirt, er hat bei allen Großen im Baskenland gekocht. Nach Corona wollte er nicht mehr für andere arbeiten, eröffnete das kleine Lokal mit Terrasse auf dem Gehsteig. „Im Baskenland gab es Slow Kitchen schon lange, bevor dieser Begriff international bekannt wurde“, sagt er, „und genau so möchte ich kochen: mit Zeit und Liebe.“ Seine kleinen Gerichte sind traditionellen Pintxos nachempfunden: der hervorragende Salat aus Bonito, Sardellen und Peperoni etwa oder das lange gegarte Rindfleisch in einer kräftigen Jus auf einer Kartoffelcreme. Seelenessen in Reinform – in einer Stadt, die für Gourmets ohnehin ein Seelenort ist.

FOTO: ALEX ABRIL

SAN SEBASTIÁN

Auf einen Blick

Hotels

1 Nobu Hotel
Neues Hotel des japanisch-amerikanischen TV-Sushikochs Nobu Matsuhisa, der gerade in Spanien expandiert. Modern eingerichtete Zimmer, die auf die Concha-Bucht sehen. Sushi-Restaurant und Dachterrasse.
●●● Mirakontxa Pasealekua, 32, 20007 San Sebastián, Tel. 0034-843 99 88 88
<https://sansebastian.nobu-hotels.com>, 17 Zi. und Suiten, DZ ab € 500

2 Villa Soro
Wunderschönes Boutiquehotel einer mallorquinischen Hoteliersfamilie. In einer alten Bäderstil-Villa über der Stadt stehen liebevoll eingerichtete Zimmer bereit. Bar und Gartenterrasse,

große Bibliothek mit Kamin. Ein Ort zum Wohlfühlen.
●●● Ategorrieta Hiribidea, 61, 20013 San Sebastián, www.hotelvillasoro.com/de, Tel. 0034 943 297 970, 25 Zi., DZ ab € 100

Restaurants

3 Arzak
Bestes Gourmetrestaurant in San Sebastián. Elena Arzak führt das Restaurant, das ihr Vater Juan Mari auf die kulinarische Bühne der Welt gehoben hat, inzwischen allein weiter. Sie wurde 2012 zur besten Köchin der Welt gekürt. Kreative Haute Cuisine rund um Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse. Ein Kleinod in Familienbesitz mit eindrucksvollem Weinkeller.
●●●●● Alcalde J. Elozegi Hiribidea 273, 20015 San Sebastián, Tel. 0034-

943 27 84 65, www.Arzak.es, Sa-Di 13.15-15.15 Uhr, 20.45-22.30 Uhr, Menüs € 250-280

4 Lapiko Gastroteka
Gastro-Pintxos in hübschem kleinem Laden im In-Viertel, sehr fair kalkulierte Weinauswahl glasweise. Kleine Gerichte, am Abend sehr belebt mit Livemusik.
● San Francisco Kalea 46, 20002 San Sebastián, Tel. 0034-943 27 98 75, www.instagram.com/lapikogastroteka, Di-Sa 10-23 Uhr, Hauptgerichte € 10-20

5 Muka
Grillrestaurant im modernen Kursaal von den Machern des Gourmetrestaurants „Mugaritz“. Kreative Gerichte mit viel Gemüse, allesamt auf

Holzkohle gegrillt. Schwerpunkt sind baskische Produkte und Weine.
●●● Zurriola Hiribidea 1, 20002 San Sebastián, Tel. 0034-943 00 31 62, www.Muka.eus, Di, Mi, So 12-17 Uhr, Do-Sa 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 40-62

6 Muxumartin
Restaurant und Pintxo-Bar mitten in der Altstadt, zwei Menüs zur Auswahl. Koch Diego Postigo hat soeben den Preis für den besten Pintxo der Region gewonnen.
●●●●● Portu Kalea 17, 20003 San Sebastián, Tel. 0034-943 06 31 78, www.Muxumartin.com, So-Fr 12.30-15.30 und 19-22.30 Uhr, Sa 12.30-16 und 19-23 Uhr, Hauptgerichte € 19-32, Menü € 52-70

