

DEUTSCH **FOOD** *and* **TRAVEL**

GEWINNEN
SIE EINEN URLAUB
IN KROATIEN

**PERSISCHE
TAFEL**

Einfache
**ZUM ABEND-
ESSEN**

Kreta kulinarisch
CHANIA

Kaiserliches Erbe
KANAGAWA

Nomads
PASTA-GEHEIMNISSE

Sonnenparadiese

**COOKINSELN - ST. LUCIA - GAMBIA
NEUKALEDONIEN - TASMANIEN**

Gourmet Traveller
MADRID

Happy Birthday
PINOTAGE

APRIL 24 DZS € 8,00 €



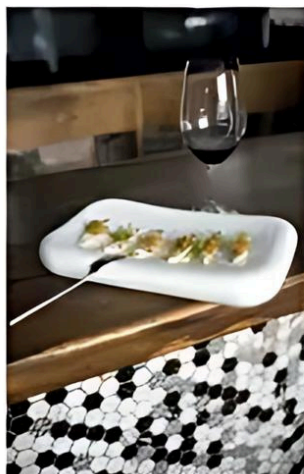
011220 88 010/02 C 1040 E 0000

Rundum gut

Der Park El Retiro hat dem Bezirk im Herzen Madrids seinen Namen gegeben. Ein Besuch lohnt sich aber nicht nur wegen der Gärten und Prachtbauten, sondern auch weil neue Lokale die Gastroszene ringsherum bereichern

TEXT UND FOTOS: MÓNICA R. GOYA





ÜBERNACHTEN

CoolRooms Palacio de Atocha Das 1852 erbaute Gebäude steht zwischen dem Triángulo del Arte und dem historischen Literaturviertel Barrio de las Letras. Gäste treten hier durch die sieben Meter hohe Eingangstür, die geradewegs in den Garten mit Swimmingpool führt. Das Interieur ist modern und bildet einen spannenden Kontrast zur neoklassizistischen Architektur, die hier geschätzt und

CoolRooms Palacio de Atocha Das 1852 erbaute Gebäude steht zwischen dem Triángulo del Arte und dem historischen Literaturviertel Barrio de las Letras. Gäste treten hier durch die sieben Meter hohe Eingangstür, die geradewegs in den Garten mit Swimmingpool führt. Das Interieur ist modern und bildet einen spannenden Kontrast zur neoklassizistischen Architektur, die hier geschätzt und bewahrt wird, die Haupttreppe steht zum Beispiel unter Denkmalschutz. Platz hat man in den 34 Zimmern reichlich: Mit bis zu 110 Quadratmetern Fläche zählen sie zu den größten in der spanischen Hauptstadt. DZ ab 252 Euro. Calle de Atocha 34, +34-91-0887780, coolrooms.com/atocha

Haupttreppe steht zum Beispiel unter Denkmalschutz. Platz hat man in den 34 Zimmern reichlich: Mit bis zu 110 Quadratmetern Fläche zählen sie zu den größten in der spanischen Hauptstadt. DZ ab 252 Euro. Calle de Atocha 34, +34-91-0887780, coolrooms.com/atocha

Wer die besten Churros der Stadt sucht, sollte die Damen Ausschau halten. Wo sie in Grüppchen sitzen, lautstark plaudern, heiße Schokolade und dazu das längliche Bratölggebäck vernaschen, ist es bei aller großer Hitze schmecken die Spritzkuchen nicht so lecker, deshalb essen die Einheimischen ihre Lieblingen schon zum Frühstück. Für die betagten Damen ohnehin kein Problem, in der von Bäumen gesäumten Ibiza in Madrid sieht man die Frühaufsteherinnen schon

Die Straße liegt in Retiro, einem Bezirk am östlichen Innenstadtrand Madrids. Die Fahrt vom Flughafen Madrid-Barajas dauert etwa eine Stunde. Namensgeber ist der Barrio El Retiro, der gemeinsam mit der Prachtstraße Paseo del Prado und der umliegenden Umgebung 2021 von der UNESCO in die Liste der Weltkulturerbestätten aufgenommen wurde. Doch dieser Teil der Stadt ist nicht nur wegen der Gärten, Museen und Architektur sehenswert, es ist vor allem das besondere Flair, das rund um den Park herrscht. Denn Retiro ist nicht nur ein Touristenmagnet, sondern auch ein Wohnviertel. Die Menschen hier sind offen, man nimmt sich Zeit für ein Gespräch mit den Nachbarn und wird vom Bäcker und Barista mit Vornamen angesprochen.

Retiro selbst besteht wiederum aus sechs Barrios. Dieses Stadtviertel könnten kaum unterschiedlicher sein: Im Norden grenzt Retiro an Salamanca, eine der wohlhabendsten Gegenden der Stadt. Im Süden sind die Barrios dagegen kleiner, bescheidener, aber auch authentischer. Hier sind im 19. Jahrhundert die ersten Sozialwohnungen für Arbeiter entstanden, ein ausgeprägtes Gemeinschaftsgefühl herrscht bis heute. Und dann wäre da noch Ibiza, ein Barrio, das sich östlich an den Park anschließt und in Sachen Gastronomie gerade neu erfindet. Welche Richtung man hier zu Fuß auch einschlägt, die Chancen stehen gut, dass man an neuen Restaurants, Bäckereien und Bars vorbeikommt.

Nach einem traditionellen Frühstück mit Churros im Restaurant Ibiza 74 führt uns der verlockende Duft frisch gebackenen Brots zu Panem. Die Bäckerei befindet sich gleich um die Ecke und wird von fünf Geschwistern betrieben. Sie haben etwas im Angebot, was heute leider selten geworden ist: Brot, das handwerklich und mit Liebe vor Ort hergestellt und gebacken wird. Ihre Sauerteigbrote werden aus lokalen und steingemahlenden Bio-Mehlen gemacht. Und die fünf Geschwister können nicht nur Brot: Auch das französisch angehauchte Gebäck ist erklecklich, die feinen butterigen Croissants wurden sogar als die besten in ganz Spanien ausgezeichnet.

Vormittags ist die beste Zeit, den Mercado de Ibiza zu erkunden. Die urweit entfernte Markthalle bietet seit 1954 alles, was man sich an hochwertigen Lebensmitteln vorstellen kann: Wurst und Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, buntes Obst und Gemüse. Ein Highlight für Foodies ist der winzige Stand von La Vinita del Foodie, einem kanarischen Händler, der feine Konserven, Weine und andere Delikatessen der Inseln verkauft. Wir

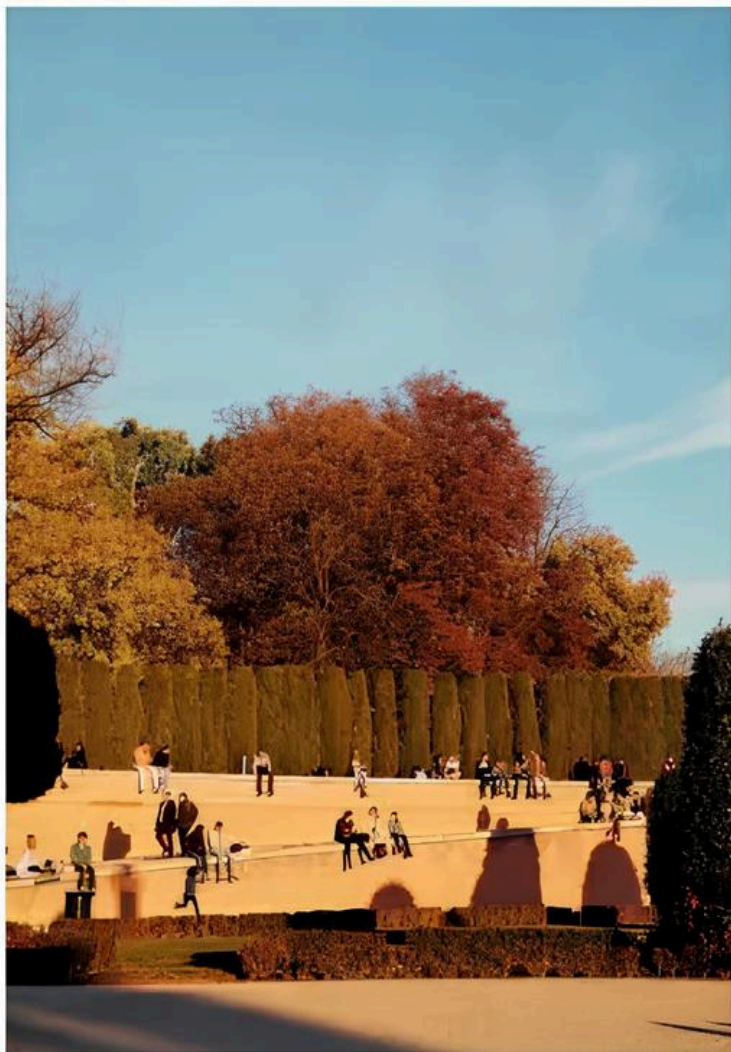
in der Zalamera Taberna; David Morano und seine Partnerin Ana sind dort Sommeliers

man sich ganz wunderbar entspannen. Verbeln sind hier gegen einen kleinen Aufpreis ebenfalls willkommen. Gassi gehen kann man im Park El Retiro um die Ecke. DZ ab 212 Euro. Plaza de la Independencia 3, +34-96-5146570, broses.com
Hotel Único Madrid Luxus, aber nicht delirant kommt dieses Hotel in einem Palast aus dem 19. Jahrhundert daher. Die 44 Zimmer und Suiten sind mit zeitgenössischem Mobiliar ausgestattet, Marmorfliesen und Kronleuchter findet man aber auch. Das Personal hilft bei allen Belangen professionell und überaus freundlich. Ein Essen im hauseigenen Zwei-Sterne-Restaurant, wo Sie von Ramón Freixas und seinem Team bewacht werden, sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Und auch die Cocktails von Michel Vohl sind ein Erlebnis, am besten genießen man sie im Garten. DZ ab 327 Euro. Calle de Claudio Coello 67, +34-91-7810173, unicomadrid.com
Tótem Madrid Im Herzen des exklusiven Barrios Salamanca empfängt dieses kleine Boutiquehotel seine Gäste. Zum El Retiro spaziert man von hier aus in etwa zehn Minuten. Die Zimmer sind geräumig, das Interieur ist modern minimalistisch, und das Serviceangebot reicht vom 24-Stunden-Fitnesscenter bis zum Personal Shopper. Wer Ruhe sucht, fragt am besten nach einem Zimmer mit Blick auf den Innenhof, für Familien stehen Zimmer mit Verbindungstür zur Verfügung. Im Restaurant des Hotels, dem El Pimiento Verde, stehen baskische Spezialitäten auf der Speisekarte. Das Lokal hat viele treue Fans, eine Reservierung ist daher ratsam. DZ ab 279 Euro. Calle de Hermosillo 23, +34-91-4260035, totemmadrid.com



Der Bezirk Retiro ist nicht nur ein Touristenmagnet, sondern auch ein Wohnviertel. Die Menschen hier sind offen, man nimmt sich Zeit für ein Gespräch mit den Nachbarn und wird vom Bäcker und Barista mit Vornamen begrüßt





FOOD-GLOSSAR

Albufera Reisorte aus Valencia

Arroz a Banda Ein in Fischbrühe gekochtes, perlähnliches Reisgericht

Boquerones en Vinagre In Essig und Knoblauch eingelegte Sardellen

Café con Leche Kaffee mit heißer Milch

Casquería Traditionell wurden Innereien in der Hausmannskost verwendet, heute werden sie in modernen Menüs kreativ verarbeitet

Ensaladilla Rusa Traditionelle Tapa aus Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Mayonaisse; oft auch mit gekochten Eiern oder Thunfisch

Menú del Día Viele Restaurants bieten ihren Gästen ein Tagesmenü zum Mittagessen. Es ist meist reichhaltig und mit etwa 9 Euro für drei Gänge, Brot und Getränk sehr günstig. Die Vorspeise ist entweder Suppe, Salat oder Eintopf, das Hauptgericht entweder Fisch oder Fleisch mit je einer Beilage und der Nachsch Joghurt, Obst oder Kuchen

Pisto Der Eintopf auf Basis von Tomaten, Zwiebeln, Paprikas und Olivenöl, manchmal auch mit Auberginen und Zucchini, wird gerne als Beilage gereicht

Salpicón de Marisco Meeresfrüchtosalat mit fein-würziger Vinaigrette

Sobrasada Die streichfähige Rohwurst aus Schweinefleisch wird luftgetrocknet und stammt ursprünglich von Mallorca

Tarantelo Der mittlere Teil des Thunfisches, zwischen Bauch und Schwanz, ist wegen seiner roten Farbe einfach zu erkennen

Turrón Eine Art Nugat, der traditionell aus Mandeln – heute aber auch aus Nüssen – sowie Honig, Zucker und Ei hergestellt wird



Diese Seite von oben: Eis von Maison Glacée; hübsch verziertes Brot von Panem. Rechts Seite, im Uhrzeigersinn von oben links: Gebäck bei Panem; das Team der Bäckerei; Qava ist ein Käsebeladen mit Bar; Besitzer José Luis Martín; Terrasse vom KultO; im El Retiro; die Frühlingssonne beleuchtet die Hauptfassaden

ESSEN

Soweit nicht anders angegeben, gelten die hier genannten Preise pro Person für ein Drei-Gänge-Menü, inklusive Wein oder Bier.

Deessa Kenner der Fine-Dining-Szene haben die Ankunft von Quique Dacosta in Madrid gefeiert. Der Starloch ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, das Restaurant im Mandarin Oriental Ritz, in dem er jetzt kocht, mit zweien. Zur Wahl stehen zwei Degustationsmenüs: „Historical“ und „Contemporary“. Das erste widmet sich den Stationen von Quiques Karriere, die Gerichte des „Contemporary“-Menüs wurden von Chefkoch Ricard Tello kreiert. Degustationsmenü etwa 240 Euro p.P., ohne Wein. [Plaza de la Leonada 5, +34-91-7016767, madridcontemporary.com/madrid](mailto:plaza.de.la.leonada.5)

Kulto Hier herrscht andalusisches Flair. Die Hauptrolle auf der Speisekarte spielt Thunfisch aus Cádiz, wo Besitzer und Koch José Fuentes ein weiteres Restaurant betreibt. Am besten bestellt man mehrere Gerichte zum Teilen, unbedingt dabei sein sollte dann das Rosmarin-Tarantelo. Gerichte etwa 15 Euro. [Calle de Ibiza 4, +34-91-1733053, fruto.es](mailto:Calle.de.Ibiza.4)

La Cocina de Fronto José Ramón Andrés ist für sein humanitäres Engagement und seine Kochkunst bekannt. Auch dieses Restaurant läuft unter seiner Leitung. Vom Kichererbseneintopf über Kroketten bis zur Kalbshaase in Knoblauch: Koch Carlos García bringt spanische Wohlfühlküche vom Feinsten auf den Tisch. Hauptgerichte etwa 18 Euro. [Calle de Ibiza 40, +34-91-0607220, lacinadefronto.com](mailto:Calle.de.Ibiza.40)

La Tasquería Der gebürtige Madrileño Javi Estévez hat sich auf die Fahne geschrieben, Innereien ein modernes Image zu geben und sie zugänglicher zu machen. Das Nose-to-Tail-Konzept, das in Madrid von jeher Tradition ist, spielt ihm dabei in die Karten. Beispielsweise Schweinsfüße, Schweinekopf oder Lammhufen warten auf die Gäste. Es gibt unterschiedliche Degustationsmenüs, auf der Terrasse kann man auch à la carte essen. Fünf-Gänge-Degustationsmenü etwa 55 Euro p.P., ohne Wein. [Calle del Duque de Sessa 48, +34-91-4511000, lataqueria.com](mailto:Calle.del.Duque.de.Sessa.48)

Maison Glacée In dieser stylischen Eisdiele von Pariser Ricardo Vélez essen Sie die wahrscheinlichste beste Waffel Ihres Lebens. Und auch das Eis, wozu man ja eigentlich hierherkommt, ist ein Traum. Neben Klassikern gibt es viele ungewöhnliche Sorten wie Brot mit Olivenöl und Schokolade oder Mandarine mit Pekannüssen. Eiskugel etwa 3,50 Euro. [Calle de Ibiza 42, +34-91-0607290, parisonglacee.com](mailto:Calle.de.Ibiza.42)

Qava Käsefans wärmen sich in dem Käseladen mit Bar von José Luis Martín im Paradies. Martín ist einer der angesehensten Affineure des Landes und hat wenige bekannte Sorten, die alle ausschließlich aus Spanien kommen, im Angebot. Probieren Sie den Torta del Casar oder edle Blauschimmelkäse aus den Picos de Europa. Käseplatte etwa 16 Euro. [Calle del Doctor Castelo 34, +34-91-8532853, qavadequesos.com](mailto:Calle.del.Doctor.Castelo.34)

Restaurante Berlanga Mediterrane Küche und eine der wohl besten Paellas der Stadt genießt man in diesem Lokal. Ein Muss ist die gepökelte Streichwurst *Sobrasada Pampló*, die Besitzer Berlanga direkt von einem kleinen Hof auf Mallorca bezieht. Fragen Sie nach einem Tisch auf der hübschen Terrasse oder nehmen Sie ein paar kleine Gerichte mit zum Picknick in den nahe gelegenen Park El Retiro. Etwa 30 Euro. [Av de Monéndez Pelayo 41, +34-91-3916888, restaurantberlanga.com](mailto:Av.de.Monéndez.Pelayo.41)

Zalamero Taberna Machen Sie es am besten wie die Einheimischen: Die wollen sich hier, um gemütlich ein Glas Wein zu trinken, ordnen früher oder später dann aber doch jede Menge der köstlichen Tapas, die Mitgründerin Ana Losada zubereitet. Unbedingt bestellen: die Croquetas mit Garnelen oder Huhn. Glas Wein etwa 3,60 Euro, Tapas etwa 6 Euro. [Calle Narváez 67, +34-91-7527882, zalamerotaberna.com](mailto:Calle.Narváez.67)

laufen weiter zum El Retiro. Der Park ist mit 1,43 Quadratkilometern eine der größten Grünflächen der Stadt und das grüne Herz des Bezirks. Man trifft Jogger, Naturliebhaber und Hundebesitzer, die mit ihren Vierbeinern Gassi gehen. In der umliegenden Paisaje de la Luz (Landschaft des Lichts) werden das urbane Umfeld, Kultur, Wissenschaft und Natur auf einzigartige Weise und sehr zentriert zusammengeführt. Ein Teil davon ist auch der Paseo del Prado. Die Prachtstraße war eine der ersten von Bäumen flankierten Promenaden, die in einer europäischen Stadt gebaut wurden. Der Königliche Botanische Garten, das Königliche Observatorium und der Prado, Spaniens bedeutendstes Museum, sind nur einen kurzen gemütlichen Spaziergang entfernt.

Zum Mittagessen kommt spanische Hausmannskost auf den Tisch. Das Tagesmenü im La Cocina de Fronte ist für einheimische Stammgäste und Reisende gleichermaßen verlockend. Der junge Koch Carlos García zaubert hier unter den wachwachen Augen von Juanjo López Köstlichkeiten wie Tintenfisch, Toma-