



Gambas Rojas vom eigenen Boot – La Ola, La Isleta del Moro

So schmeckt la Ola

Essen als Aphorismus und ein Tisch am Meer

Authentisch, aufrichtig, kein falsches Wort, so möchten alle schreiben, reden, essen, leben. Und dann werden Menschen abgeholt, Leistungen abgerufen und Ängste ernst genommen. Wenn der Sudelkoch nicht mehr weiter weiß, greift er zur Konserve, der verhinderte Pyrotechniker schreibt über Geschmacksexplosionen. Reisejournalisten mit verbaler Dysfunktion preisen stets und überall das Pittoreske. Ein Satz später laden magische Momente zum Verweilen ein und zuletzt baumelt irgendwo die Seele am Galgen der Gemeinplätze. Menschen abholenden Politikern und lecker grinsenden Köchen ist grundsätzlich zu mißtrauen.

Gutes Essen schmeckt wie ein Aphorismus. Prägnant, treffend, bleibend. Das Panierte liebt den Kartoffelsalat, fertig. Ein stimmiger Teller bleibt in der Erinnerung wie ein guter Satz. Wer sich am Tag danach nur noch vage an ein Menü

erinnern kann, hat allenfalls Mittelmaß konsumiert. Kulinarisch gesehen ist ein Frühstücksbuffet das Gegenteil eines Aphorismus. Für jeden etwas, aber von allem zu viel. Wie eine Rede von Margot Käßmann zum Tag der deutschen Schuldgefühle.

Schweinebraten/Kartoffelknödel/Krautsalat. Kalbsblanquette/breite Nudeln/Kopfsalat. Forelle/Salzkartoffeln/Nußbutter. Klassische Drei-Aromen-Gerichte sind mittlerweile selten wie ein gutes Vesperbrot, das im gelungenen Fall auch an einen Aphorismus erinnert. Unvergessen bleiben mir die Weißbrotscheiben mit einer Eßzett-Schnitte dazwischen – an einem Frühlingstag auf dem Schulhof. Oder der erste Tag im Schwimmbad, der frisch gemähte Rasen und kaltes Wiener Schnitzel auf dünn bestrichem Butterbrot.

Die anderen, die mit den Bierschinkenstullen, fahren heute vielleicht die größeren Autos; für ihre Entschleunigung müssen sie aber Seminargebühren bezahlen – und *den* Tisch am Meer kennen sie ohnehin nicht. Jeder genußbereite Mensch sollte seinen persönlichen Tisch am Meer haben. Einen Tisch, an den er sich zoomen kann, bei Schlagregen und niederer Decke.

Ein Tisch am Meer steht in Südspanien, im Nationalpark am Cabo da Gata. Ein einfacher Wackeltisch über einer kleinen Bucht am Rande von Isleta del Moro. Das Restaurant heißt *La Ola*, man riecht das Meer und hört die Brandung. Auch auf dem Teller – der Seniorchef hat ein eigenes Fischerboot. Ein frühes Bad im Meer, mit Sand zwischen den Zehen hoch zur Terrasse, ein Aperitiv, danach der Fang des Tages auf dem Tisch am Meer. Ein Dutzend Gambas rojas, Calamares, Salmonetes oder eine Fischsuppe aus der Tonkachel.

Wer in der Vorsaison nach la Isleta kommt, wird nicht abgeholt, aber nach dem dritten Mal begrüßt. Wenn's gut läuft, stehen zum Frühstückswein auch mal Tapas auf dem Tisch, Boquerones auf Weißbrot oder so was. In Spanien könnte es diesen Sommer eng werden, ich empfehle deshalb einen Frühsommertag in La Ola, einen langen Blick aufs Meer und als Beilage einen Aphorismus des Skeptikers Nicolás Gómez Dávila: „Aktualität bezeichnet den Gipfel des Unbedeutenden.“

Lebenswerte, dazu gehören auch diese kleinen, oft versteckten Haltestellen, an denen nichts baumelt und kein Geschmack explodiert. Allein im Wort Frühstückswein steckt Seele und Subversion genug. Ein Champagnerfrühstück kann man bestellen, den Tisch am Meer muß man leben.

La Ola, La Isleta del Moro, im Nationalpark Cabo da Gata bei Almeria »

Mehr Bücher und Kolumnen von Wolfgang Abel »