



Mediterraner Frühschoppen

Foto: Wolfgang Abel

Vorsaison am Mittelmeer

Über starken Regen und glückliche Fügung an der Costa Blanca

Ein Tag mit Sturm und Starkregen hat die lange Trockenheit beendet, der Staub von Monaten wurde in Stunden weggefegt. Gegen Abend klart es auf und ein paar letzte Sonnenstrahlen streichen wie Suchschweinwerfer über das Land an der Küste. Am Morgen danach ist der Himmel blank und die reifen Spätorangen hängen wie Lampions im Dunkelgrün der Plantagen um Valencia. Unter einem strahlend blauen Himmel erinnern nur noch schwimbeckengroße Pfützen an das Unwetter von gestern. Zum Frühstück fahren wir in das historische Zentrum der nächsten Stadt. Es ist Vorsaison, es hat Platz, man kann überall nach Belieben vorfahren.

Die kleinstädtische Markthalle hat an sechs Werktagen geöffnet, von 8 Uhr morgens bis zur Dämmerung. In der Bar beim Seiteneingang gibt es Austern, frische Artischocken und Boquerones à la Plancha, auch mehrere Sorten Tortilla, Käseteller und kleine Koteletts. Die hausgemachten Croquetas werden in zehn verschiedenen Varianten angeboten. Auch die lokale Fischereigenossenschaft hat einen eigenen Stand in der städtischen Halle, die 1946 zunächst als Großmarkt für Händler eröffnet wurde. *Abastos* bedeutet neben anderem auch Versorgung, Proviant, Fülle – jedes dieser Worte paßt bis heute zur vergleichsweise kleinen Halle von Javea, die sich nach Jahren der allgemeinen Gentrifizierung vom lokalen Großmarkt zum Viktualienmarkt und atmosphärischen Treffpunkt für Jedermann gewandelt hat.

Am Stand der Fischer von Javea ist jede auf Eis gebettete Kiste mit einem digitalen Ausdruck der korrespondierenden Auktion ausgezeichnet. Auf dem Zettel sind genaue Angaben zu Fangdatum, Fangmethode, Boot und Fangort. Unten am Fischerhafen von Javea gibt es am Auktionsgebäude noch einen zweiten Stand der Fischereigenossenschaft, an dem bis spät am Abend verkauft wird. Zur Seeseite der Halle liegt das integrierte Restaurant *La Cantina* mit Garagencharme, Hintergrundfernsehen und einer Terrasse am Quai.

Was gefangen und verkauft wird, gibt es auch einfach zubereitet in *La Cantina*. Es ist Vorsaison, der Chef des Hauses hat Zeit, er bietet die lokale Delikatesse Gambas Rojas in drei Größenklassen an. Sieben verschiedene Fischarten stehen auf seinem kleinen handschriebenen Zettel mit dem Fang des Tages, dahinter Zahlen von eins bis drei für die geschätzte Portionsgröße. Wir entscheiden uns für große Gambas und kleine Tellinas-Muscheln, danach einen Zweierfisch für drei, die Flasche Weißwein kostet 14 Euro. Zum Publikum gehören aktive Handwerker und Fischer außer Diensten, die den gestrigen Niederschlag diskutieren (man streitet über 70 beziehungsweise 80 Liter je Quadratmeter). Dazwischen Ferienhäuser und internationales Kapital mit Gefolge. Ausgehuniform trifft Kantinenstimmung.

Als wir später am Abend in unser Haus über dem Meer zurückkommen, ist der Warmwasserboiler tot, was an seinem hohen Alter, dem Starkregen am Tag zuvor und/oder der undogmatisch verlegten Elektrik liegen könnte. Der telefonisch verständigte Installateur erscheint nicht *mañana*, sondern früh am nächsten Morgen. Am Mittag desselben Tages kommt er erneut mit einem neuen Boiler, der in kurzer Zeit montiert wird. Wir duschen lang und heiß, fühlen uns wie neu geboren und ziehen hinaus in den Tag.

Starker Regen, starke Markthalle, eine Kantine mit sieben Fischen, zuverlässige Hausmeister. Schon nach zwei, drei Tagen am Meer relativiert sich manches deutsche Wesen, an dem die Welt genesen soll. Warm duschen, Licht am Hafen und Fisch zum Teilen. Auch aus kleinen Dingen werden große Tage.