



Die absolut beste Referenz für eine gute Paella ist die russverschmierte Schürze des Kochs, denn die wirklich echte Paella wird auf dem offenen Feuer zubereitet.

Das falsche Nationalgericht

Mit der Suche nach der «echten» Paella verhält es sich etwa so schwierig, wie mit der Suche nach dem «echten» Fondue.

TEXT: DANIEL IZQUIERDO (VALENCIA)

Die Paella gilt als das Nationalgericht Spaniens, gerade im Ausland steht das Safranreisgericht in der flachen Pfanne für die spanische Gastronomie par excellence. Doch wie bei allen Klischees ist dies nicht ganz korrekt. Die iberische Kochkunst ist natürlich wesentlich vielfältiger und stark regional geprägt. Die Spanne reicht vom Galizischen Tintenfisch (pulpo a la gallega) im Norden über

den Eintopf in der Hauptstadt (cocido madrileño) bis zur kalten Tomatensuppe aus dem Süden (gazpacho andaluz).

Die Paella gilt innerhalb Spaniens als kulinarische Visitenkarte der Provinz Valencia und deren gleichnamigen Hauptstadt. Grund dafür sind die weiten Reisfelder am südlichen Stadtrand, die, zusammen mit den Orangenplantagen,

die Landwirtschaft dieser Provinz dominieren. Valencia gilt denn auch als Spaniens Reiskammer.

Das Wort «Paella» steht sowohl für das Gericht an sich wie auch für die typisch runde und flache Pfanne, die am «Zürifäscht» oder «Klosterbergfest» in Basel oft zweckentfremdet eingesetzt wird. In Folge könnte man eigentlich jedes Reis-



Das Restaurant «Martinot» in Valencia wird von einheimischen Arbeitern ebenso geschätzt wie von weitgereisten Paella-Liebhabern.



Unbestrittene Herrin über die Martinot-Paellas: Mutter Isabel.

gericht, das in dieser flachen Pfanne zubereitet wird, als «Paella» bezeichnen. Doch ganz so einfach ist es nicht, gerade wenn von der «Paella Valenciana», sozusagen der Urform dieses Gerichts, die Rede ist. Im Grunde handelt es sich bei der Paella Valenciana um ein einfaches Eintopfgericht der lokalen Reisbauern, wo hinein puristisch gesehen nur Reis, Huhn, Kaninchen, eine geschälte Tomate und verschiedene Bohnensorten gehören.

Als typisches Eintopfgericht variieren die Ingredienzien jedoch sehr stark – ganz in der Tradition der Rezeptüberlieferung oder der regionalen Gewohnheit. Eine «paella de verduras», die bloss aus Reis und verschiedenem Gemüse

besteht, ist ebenso «echt» wie die Paella, die man in der Kleinstadt Castellón zubereitet, wo die Köche Hackfleischkugeln hinzutun. Die «Paella de Marisco» besteht einzig aus Meeresfrüchten wie Scampi, Krebsen, Garnelen und Tintenfisch, beim «Arroz a Banda» werden dafür verschiedene Fischarten wie Seeteufel, Rotbarsch und Makrelen als Zutaten verwendet, und der «Arroz Negro» verdankt seinen Namen der Tinte des Tintenfisches als wichtigste und quasi einzige Zutat zum Reis. Besonders beliebt ist auch die «Fideua» – sozusagen eine Seafood-Paella, die anstatt mit Reis mit Teigwaren zubereitet wird.

Die Paella findet man in Valencia in jedem Restaurant, egal ob in der Arbeit-

terbeiz oder im Gourmettempel, sei dies als Mittagsmenu oder à la carte. Doch die echte Paella verliert immer mehr an Boden, den Touristen werden in den Strassencafés auf farbigen Fotos immer häufiger Fastfood-Paellas angeboten.

Die absolut beste Referenz für eine gute Paella ist die russverschmierte Schürze des Kochs, denn die wirklich echte Paella wird auf dem offenen Feuer zubereitet. Das Feuer gibt der Paella eine ebenso wichtige Geschmacksnote wie etwa der Rosmarinzwig, der in den letzten zehn Minuten der Zubereitung in die Mitte der Paellapfanne gelegt wird.

Aber auch in den besten Paella-Lokalen wird immer mehr mit Gas anstatt mit

Holz gekocht. Das ist nicht nur bequemer, die Rauchemissionen in der Küche sind dadurch auch wesentlich geringer.

Jeder Valencianer hat seinen persönlichen Geheimtipp, wo die beste Paella zubereitet wird. Meistens sind diese Lokale ausserhalb der Stadt anzutreffen. Nur wenige Kilometer vom America's-Cup-Hafen entfernt und mitten zwischen riesigen Silos und Bahngleisen befindet sich das «Restaurante Martinot». Das Martinot ist bei Arbeitern für das währschaft-günstige Mittagsmenu ebenso bekannt wie bei weitgereisten Paella-Liebhabern.

Seit 39 Jahren führt das Ehepaar José Soler Aznar (73) und Isabel Alapont Bresó (70) dieses Lokal, wobei der Sohn

und die beiden Töchter den Betrieb in dritter Generation übernommen haben. Insgesamt elf Personen kümmern sich im Martinot um die bis zu 120 Gäste, die im zweigeteilten Speisesaal Platz finden.

Unbestrittene Herrin über die Paellas ist jedenfalls die Mutter Isabel, assistiert von ihrer gleichnamigen Tochter. Seit 40 Jahren steht sie in der Küche des Martinot und wacht über die Paella-Pfannen, die in Reih und Glied aufgestellt vor sich hinköcheln. Auch für Mutter Isabel ist die «Paella Valenciana» die typischste Variante dieser Reisspeise. «Sämtliche Zutaten», so die Hausherrin, «stammen von den Feldern im Umkreis von zehn Kilometern vom Martinot. Auch die Schnecken, die in die echte Paella Valenciana gehören.»

Über Kniffe und Tricks gibt die Paella-Spezialistin nicht viel preis. Nur ein paar allgemeine Tipps lässt sie sich entlocken. So verwendet sie jeweils grössere Pfannen als üblich, damit der Reis (fingerdick aufgetragen) weniger verkocht und mehr Geschmack aufnimmt. Die Valencianer lieben übrigens den «socarrat», den leicht angebrannten, unteren Teil der Paella – womit wir wieder beim Fondue wären.

Info

Eine breite Auswahl an Paella-Rezepten findet man auf Deutsch auf der Homepage des Valencianischen Tourismusverbandes:

www.comunitatvalenciana.com

Die «Do's» und die «Don'ts» einer echten Paella.

- Die Zubereitung einer Paella dauert mindestens 45 Minuten. Hinter allen Paellas, die in zwanzig Minuten auf dem Tisch landen, muss ein grosses, fettes Fragezeichen gesetzt werden.
- In Spanien wird die Paella ausschliesslich als Mittagsspeise zubereitet, sogar Startenor Placido Domingo hatte einst echte Schwierigkeiten nach einem Konzertauftritt noch eine Paella aufgetischt zu bekommen.
- Paella essen ist ein geselliges Unterfangen. Gleich wie beim Fondue essen die Valencianer die Paella direkt aus der Pfanne, und zwar mit dem Löffel.
- Erbsen gehören, wie so oft in der Schweiz, auf keinen Fall in eine Paella!
- Entweder Fisch oder Fleisch! Obwohl in vielen Lokalen die «Paella Mixta» angeboten wird, sollten Fisch und Fleisch nicht vermisch werden.
- Zitrone über die Paella zu träufeln ist Geschmackssache, aber jedenfalls erlaubt.

