

Saturday, March 6. 2010

Fisch essen: Tubarão, Porto

Tubarão:

Latitude: 41.148388° N

Longitude: 8.611739° W Tief im Nordwesten Portos, weitab von Portweinkellern und Weltkulturerbe-Ausblick, inmitten schäbiger Gassen unweit der Fischmärkte und ganz in Nähe des Containerhafens: Ein Restaurant möchte man es kaum nennen, diese Bude mit Küche, kaum größer als ein Wohnzimmer. Nichts lädt den Besucher auf den ersten Blick zu einem schönen Abend ein: Winzige Hocker an Tischen, die kaum Platz für ihre Gäste bieten, der Schmutz der Jahrzehnte an den Wänden und ein Fußboden voller Löcher, eine Auslage mit Gemüse, bei der man sich nicht so recht entscheiden möchte, ob das Schwarze in den Ecken Schimmel oder nur Schmodder ist. Um in die Toilette zu gelangen, muss man sich ducken, bei kaltem Wetter schützt ein kleiner Windfang kaum die direkt an der Eingangstür platzierten Gäste. Ein gewöhnlicher deutscher Gesundheitsinspektor wüßte gar nicht, wie er seine Mängel alle auf dem Formblatt unterbringen sollte.

Wahrscheinlich ist es Bestimmung, dass die Suche nach dem perfekten Geschmack nicht auf den Prachtboulevards endet, sondern dort, wo ein gewöhnlicher Tourist schon fast als Abenteurer gelten mag. Gegrillter Fisch wird hier serviert, dazu zwei Beilagen oder Salat, Kuchen zum Nachtisch - das war's. Ein Kohlegrill in der durch jenen schäbigen Tresen abgetrennten Küchenzeile, davor eine freundliche alte Frau, die den Eindruck erweckt als grille sie schon seit Anbeginn der Zeit ihren Fisch auf diese Weise. Das Rezept ihrer Sauce, wohl aus Olivenöl, Zitrone und Knoblauch möchte sie nicht verraten, mehr dürfte aber auch nicht enthalten sein. Die gesamte Küche besteht neben all den Fischarten nur aus acht Zutaten: Tomaten, Zwiebeln und Salatblätter, dazu Knoblauch, Paprika und Kartoffeln - fertig sind die Beilagen, hinzu kommen Olivenöl und Zitrone. Der reine Geschmack, die Perfektion, das Atemberaubende kommt aus dem Meer: Man schmeckt es eben doch, wenn der Fisch noch keine 24 Stunden aus dem Wasser ist, wenn er nicht gekühlt und transportiert werden musste, sondern direkt aus dem Fischreihafen um die Ecke stammt. Und der Einkäufer, wohl der Mann der Köchin und im Tagesgeschäft vor allem mit der Bedienung beschäftigt, ist ein Meister in seinem Fach.

Weinkarte? Fehlanzeige. Zwei Hausweine, der weiße angenehm leicht und so frisch, dass man kein Wasser dazu bestellen möchte. Zum Nachtisch gibt es zwei schwere, aus jedem Krümel nach jahrzehntelanger Tradition schmeckende Kuchen, im Regal stehen zwei Liköre und wer möchte kann sich einen Espresso bestellen.

Der Preis für drei gigantische Portionen Fisch (Sardinen, Robalo und Tintenfisch), Pellkartoffeln und Paprika, zwei Flaschen Wein, zwei Stücke Kuchen, Kräuterlikör und Espresso? 42 Euro.

Das beeindruckt auf mehrfache Weise und erinnert ein wenig an Bertold Brechts Heinrich Bölls Parabel vom Fischer, der sich im Hafen sonnt. Ein Tourist fragt ihn, warum er nicht mehr arbeitet und zeigt ihm all die Möglichkeiten auf, die der Fischer mit mehr Geld hätte um damit zu enden, dass er dann irgendwann beruhigt im Hafen liegen und sich sonnen könne.

Dieses Ehepaar hätte gewiss mehr Möglichkeiten. Für dieses Essen, so originell und lecker wie es ist, könnte man auch das Doppelte verlangen. Irgendwann wäre Geld da für ein neues Interieur, zumindest eine Geschirrspülmaschine, vielleicht sogar die Miete für einen größeren Laden in einem besseren Teil der Stadt. Kapazität für noch mehr Gäste, und Mund-zu-Mund-Propaganda. Artikel in Touristenmagazinen, im Sommer lange Schlangen vor dem Haus. Doch was dann? Was, wenn aus der Spelunke in einer schäbigen Hafengasse die nächste In-Kneipe Portos geworden ist? Vermutlich würden die beiden Besitzer dann abends nach getaner Arbeit müde und glücklich nach Hause gehen. Nichts Neues also.

Posted by julian in misc at 13:11