



Die typisch spanischen Appetithäppchen sind auch in Deutschland in: Es gibt kaum einen Spanier, der sie in seinem Restaurant nicht serviert. Sogar deutsche Regionalisten haben sie als rheinische, schwäbische oder friesische Tapas auf der Karte. Die Teneria in Waiblingen hält sich ganz klar an die iberische Variante. Serviert werden die Tapas hier aber anders. Ein bisschen spanischer.

Flying TAPAS

Von Alexandra Wolters (Text) und Ronny Schönebaum (Fotos)

Der erste Flieger ist startklar. Stefanie Gleich hat die Passagiere, braune Tonschälchen mit „Ensalada de pulpo y sepia“ (Meeresfrüchtesalat), eingelegten Oliven und Queso Manchego (Hartkäse aus Schafsmilch), auf die Tragfläche bugsiert – ein rundes Tablett. Damit steuert sie nun durch die Teneria, ihre Tapas-Bar in Waiblingen bei Stuttgart. Die ersten Gäste, die eben an den kleinen Tischen aus altem Eichenholz Platz genommen haben, heben neugierig die Köpfe. „Den Käse, den nehmen wir auf jeden Fall“, tönt es gleich von der ersten Gruppe. Während die Wirtin das gewünschte Tapas-Schälchen auf den Tisch stellt,

erzählt sie noch schnell, woher der Manchego stammt – und was sie gerade sonst noch auf dem Tablett trägt. „Gleich sind auch Garnelen in Weißweinknoblauch-Sauce und Albóndigas an Bord – das sind die total leckeren Hackfleischbällchen in Tomatensoße, die es überall in Spanien gibt“, kündigt Stefanie Gleich die nächste Runde der Flying Tapas an.

Den ganzen Abend lang tragen sie und ihre Kollegen Tablett mit Boquerones (eingelegten Sardellen), Pinchos (Spieße mit mariniertem Lamm, Huhn oder Garnelen), Chorizo in Rotweinsauce und anderen Leckereien durch die Bar. „Immer das, was gerade frisch

aus der Küche kommt, fliegt so quasi zu den Gästen.“ Ganz ohne Bestellung – und auch ohne Zwang. „Jeder kann sich das aussuchen, was ihn gerade anspricht.“ Das Preissystem ist ebenso einfach: In jeder Schale steckt eines von drei verschiedenen Holzstäbchen. Die werden in einem kleinen Glas gesammelt und zum Schluss verrechnet.

Das Konzept der „fliegenden Häppchen“ entwickelte die Gastronomin nach vielen Reisen durch Spanien und schönen Abenden in den Tapas-Bars von Barcelona und auf dem Land. „Dort kommen die Köstlichkeiten einzeln und nacheinander auf den Tisch. Oft landet genau dann ein



neues Schälchen zwischen den Gläsern, wenn gerade das andere leer geworden ist“, schwärmt die Wirtin von ihren iberischen Erlebnissen. „Wenn man nicht gleich fünf oder sechs Tapas auf einmal bekommt, muss man sich mit dem Essen auch nicht so beeilen – aus Angst, dass irgendetwas kalt wird. Und man ist nicht schon nach einer halben Stunde fertig.“ So entstand der Plan, selber in ihrer Heimat eine gute, möglichst authentische und eben sehr gesellige Tapas-Bar zu eröffnen, in der die Gäste nach und nach mit spanischen Häppchen verwöhnt werden. Als dann vor etwa zwei Jahren in der Waiblinger Altstadt, direkt am Mühlkanal, das mehr als 260

Jahre alte Gebäude einer ehemaligen Gerberei zum Verkauf stand, schlug Familie Gleich zu. Die oberen Stockwerke verwandelten sich in Wohnraum, in den ehemaligen Keller zog die Teneria, zu deutsch „Gerberei“. Nur noch die Fotos an den Wänden zeugen von dem aufwendigen Umbau der historischen Räume, deren wuchtige Bruchsteinmauern und hellen Wände heute in weichem, indirektem Licht erstrahlen.

Während vor den Fenstern und rund um die bootsförmige Terrasse das trübe Wasser des Kanals dümpelt, schweben an der langen Holztheke neue Tapas vorbei. Die Chipirones muss Stefanie Gleich nicht

großartig anpreisen, die ausgebackenen Mini-Tintenfische werden ihr fast vom Tablett gerissen. „Die bieten wir nur dann an, wenn wir sie in wirklich guter Qualität bekommen.“ Die vierfache Mutter macht sich auf den Weg in die Küche. Nachordern. Damit hat Roman Zouhar gerechnet. Der Koch hat bereits weitere Tintenfische vorbereitet. „Die nehmen wir selber aus und säubern sie – das ist zwar aufwendig, aber viel besser als industriell verarbeitete Ware“. Schnelle Finger trennen die Tentakeln vom Kopf, entfernen mit einem Ruck die Innereien und das durchsichtige Fischbein. Dann wird die dunkle Haut abgezogen. „Die schmeckt bitter, also weg

damit.“ Das klingt bei Zouhar kein bisschen spanisch, sondern ganz klar nach Österreich. Der 53-jährige kommt aus der Steiermark, hat dort seine Ausbildung gemacht und 23 Jahre lang in Spitzenrestaurants in Deutschland, der Schweiz und in seinem Heimatland gekocht. Dort lernte er in der Wiener Bodega Marques die spanische Küche schätzen und lieben. So entstand dann auch das „corazón“, das Herz für hispanophile Genüsse. „Ich mag einfach viele Produkte, die in der spanischen Küche verwendet und kombiniert werden.“ Als Inspiration dienen ihm seine Sinne – und die Wünsche seiner Chefin, die jedes Jahr mit der ganzen Familie nach

¡BUEN PROVECHO!



▲ Während die Gäste noch einen Blick in die Weinkarte werfen, kommt Stefanie Gleich schon mit den ersten Flying Tapas geflogen.

Spanien reist. „Vor allem, um zu probieren. Weine und Tapas, Tapas und Weine“, lacht Stefanie Gleich, die nicht nur an der spanischen Küste auf Chipirones gestoßen ist. „Die wollte ich unbedingt auf meiner Karte.“ Und so hat sie zusammen mit ihrem Koch dieses und auch alle anderen Gerichte der Teneria entwickelt, ausprobiert und perfektioniert.

Ebenfalls simpel klingt die Zutatenliste für „Bolsita de queso de cabra con miel“, eine beliebte Eigenkreation aus Ziegenfrischkäse, hauchdünnem Nudelteig und Honig. So etwas Ähnliches hat Familie Gleich einmal auf Fuerteventura gegessen und war von der Kombination aus süß, salzig und frisch begeistert. Laut Zouhar liegt bei dem Rezept der Kniff in der Zugabe von Quark und Paniermehl, damit

mit köstlichen Häppchen empfahl. Daraus entstand eine Tradition, auf die heute kein Spanier verzichten möchte. Es hat sich fast zu einer typischen Lebensart der iberischen Halbinsel entwickelt, ungezwungen an etwas herumzupicken. Nur selten wird ein Glas Wein, Bier oder Sherry getrunken, ohne auch eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen – und seien es gesalzene Mandeln oder ein paar eingelegte Oliven. Sonst würde

dingt ordentlich heiß aufschlagen, damit die Emulsion perfekt wird. Das ist das Wichtigste dabei“, verrät Roman Zouhar und unterschlägt die feinen Aromen von Zitronen- und Orangenschalen sowie Zimt und Nelken, die das Ganze nach Spanien schmecken lassen – und ein wenig maurisch. „Für viele Gäste ist dieser Nachtisch ein Muss“, freut sich der Koch. Und so startet am Abend der letzte Flug aus der Küche mit weißen Schälchen voll von knusprig karamellisierter Crema Catalana – zurück kommt nur das leere Tablett.

Alexandra Wolters

„Weine und Tapas, Tapas und Weine.“

„Bei den Tintenfischen ist ganz klar die Qualität entscheidend. Ansonsten ist das ein schlichtes Rezept mit genau der leichten Eleganz, wie ich sie mag“, erklärt Roman Zouhar und taucht die gemehlten Tentakeln langsam in heißes Fett. Auf keinen Fall vorher salzen, warnt der Koch. Sonst spritzt das wie verrückt. Nur wenige Minuten später häufen sich die Chipirones unter einer Zitronenspalte in braunen Tonschälchen. Die Duftmischung aus Meer und frisch frittiertem erinnert an heiße Strandurlaube und Essen mit den Fingern.

die Konsistenz der Füllung nicht zu fest, aber auch nicht zu wässrig wird.

Ebenfalls einem Kniff verdanken der Legende nach alle Tapas ihre Existenz. Vor langer Zeit sollen pfiffige tabeneros, spanische Wirte, auf die Idee gekommen sein, die Sherry- und Weingläser ihrer Gäste mit einer Scheibe iberischen Schinken oder Käse abzudecken, damit keine durstigen Fliegen ins kostbare Nass fallen konnten. Irgendwann wurde aus dem essbaren Deckel (spanisch: tapa) ein kleiner Teller, auf dem sich der Wirt

vielen Spaniern vermutlich auch die Zeit bis zum Abendessen, das in ihrer Heimat oft erst um 22 Uhr eingenommen wird, sehr lang – und sie sehr hungrig.

Als nach der Eröffnung der Teneria vor etwa einem Jahr die ersten Spanier in ihr Lokal kamen, hörte Stefanie Gleich genau auf die Kommentare. „Sie waren total begeistert“. Richtiggehend für Aufsehen habe die Crema Catalana gesorgt, berichtet die Wirtin, die seit ihrem 16. Lebensjahr in der Gastronomie arbeitet. „Man muss die Creme unbe-

**Teneria Tapas+Bar
Bädertörle 19
71332 Waiblingen
Tel.: 07151/133 15 12
www.teneria.de**

Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Freitag von 17 bis 24 Uhr und am Samstag von 12 bis 1 Uhr. Sonntag bis Dienstag ist die Teneria geschlossen – oder offen für Veranstaltungen.

Chipirones und Bolsita de queso de cabra con miel zum Nachkochen

Ausgebackene Mini-Tintenfische (Chipirones)

Zutaten für etwa vier Tapas-Portionen:

- 24 Mini-Tintenfische (frisch oder aufgetaut)
- etwas Mehl
- Frittierfett
- Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Das wichtigste an diesem Rezept ist neben der Qualität der Tintenfische deren Säuberung. Zuerst zieht man die Tentakeln vom Körper ab, dann wird der knorpelige Mund (man spricht auch vom Schnabel) zwischen den Armen herausgedrückt und entfernt. Das gleiche gilt für den Kopf und die Innerei-

en, die mit einem vorsichtigen Ruck aus dem Körper herausgezogen werden können. Da der Tintenfisch nicht gefüllt wird, kann der Körper bei diesem Rezept aufgeschnitten werden, um das durchsichtige Fischbein zu entfernen. Dann muss die dunkle Haut sauberlich abgezogen und alles gründlich mit Wasser abgespült werden. Der Körper wird in zwei Teile geschnitten und zusammen mit den Tentakeln kurz in Mehl gewälzt. Dann in 185 Grad heißem Fett frittieren. Sobald die Tintenfische goldgelb sind, etwa nach zwei bis drei Minuten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Erst dann nach Belieben salzen und pfeffern. Mit einer Zitronenspalte servieren.

Ziegenfrischkäseröllchen mit Honig (Bolsita de queso de cabra con miel)

Zutaten für etwa vier Tapas-Portionen:

- 8 dünne, quadratische Nudelteigblätter (gibt es z. B. schon fertig als Wan-Tan-Teig beim Asiaten)
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Quark (20% Fett)
- 1 EL Paniermehl
- 40 ml flüssiger Honig
- 1 verquirltes Ei
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Ziegenfrischkäse, Quark und Paniermehl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in eine Spritztüte füllen – oder in eine Plastiktüte, von der eine Ecke abgeschnitten wird. Die obere Seite der Nudelteigblätter mit verquirltem Ei bestreichen. Dann einen etwa fünf Zentimeter langen und ein Zentimeter dicken Streifen

senkrecht auf den Teig spritzen, etwa zwei Zentimeter vom linken Rand entfernt. Den unteren und oberen Rand etwas über die Füllung klappen und mit Ei bestreichen. Dann den Teig von links nach rechts um die Käsemasse wickeln und das Ende leicht andrücken. Die Röllchen bei 170 Grad kurz frittieren. Nach dem Abtropfen mit Honig bestreichen. Heiß servieren.



Fotos: Romny Schönebaum; Shutterstock/SandMako, silvejohr; Illustration: Shutterstock/Vinata

TIPPS von Stefanie Gleich für Barcelona



In Barcelona findet man besonders schöne und gute Tapas-Bars in den Vierteln Born und Raval. Einfach ein bisschen durch die Gassen treiben lassen, gucken und hören, wo viele Spanier sitzen. Und dann ausprobieren. In den beiden Stadtteilen

gibt es übrigens auch viele kleine Boutiquen, die ihre Kleidung selber nähen, und Bäckereien, die fantastische Churros anbieten. Die Spanier tauchen das Fettgebäck am liebsten in heiße Schokolade. Supersüß.