

Adios José und Casa Pintor

Frankfurts bester Spanier

hat nach 30 Jahren geschlossen

José wird Finca-Farmer

in Spanien

Man hat es schon länger kommen sehen und konnte es doch nicht glauben, als José dieser Tage seinen Abschied verkündete. Jetzt hat die Casa Pintor geschlossen und kommt nie wieder. José zieht nach fast 30 Jahren Frankfurt in seine spanische Heimat, nach Zamora in der Region Castilla y León, um dort auf einer kleinen Finca sein eigenes Gemüse zu ziehen und vor allem Olivenöl zu erzeugen, das ausgezeichnet schmeckt. Damit das Nordend rings um den Oeder Weg nicht ganz vertrocknet, zieht jetzt an die gleiche Stelle ein Weinhandel in den Bornwiesenweg 75.

Am Sonntag lud José noch ein letztes Ma(h)l zur Trauerfeier in sein Lokal. Viele Gäste aus der Umgebung haben ihre Heimat verloren. Die Casa Pintor hatte alles, was sie brauchten: Eine schöne Auswahl an guten Tapas, ausreichend ordentliche Weine und eine behagliche und gesellige Atmosphäre. Und das zu Preisen, wie man sie in Frankfurt nicht oft findet.



In
diese
m
wunde
rbar
unauf
geräu
nten
Lokal
mit
seine
m
Dunst
aus
Durst
,
Leben
sfreu

de und leiser Melancholie ging jeden Abend der Vorhang zu einem neuen Stück auf. Die Kulisse mochte immer gleich erscheinen und bestand aus Theke, Tischen, Klavier, Gitarren und anderen Insignien des schönen Trödellesbens, doch die Protagonisten änderten sich nahezu stündlich. Ein solches Publikum aus der Wundertüte ist nicht selten für ein Stadtteillokal, in das vor allem die nahen Anwohner wie in einen gemütlichen Pyjama schlüpfen. Doch bei der Casa Pintor war alles noch ein wenig individueller, angenehmer, vertrauter. Das lag ganz besonders an José Manuel Perez Fincias, der das Lokal so führte, als wäre man bei ihm zu Hause zu Gast.



Inzwischen wird so ziemlich alles unter dem Begriff Tapas verkauft, was kleinteilig ist und auf ein Tellerchen passt. Die Casa Pintor war ein authentisches Tapas-Lokal mit den typischen Gerichten, die man bei dieser Spezies erwartet. Die flambierte Chorizo und die Muscheln im Weinsud, die Knoblauch-Gambas und der Teller mit Serrano-Schinken und Käse. Die Albóndigas schmeckten nicht wie Omas Klopse, sondern etwas temperamentvoller. Der Tintenfisch wurde nicht schick verkleidet und kam so auf den Teller, wie ihn die Natur erschaffen hatte, aber stets zart und gut gewürzt. Den Tagesempfehlungen der Schiefertafel konnte man vertrauen, Wolfsbarsch, Kammuscheln oder Kotelett, alles war gut.

Tapas e Vino, wo gibts das schon in Frankfurt? Wo findet man, was man so gerne als gute Erinnerung aus dem Spanien-Urlaub mit nach Hause nimmt und weiter erleben möchte? Es hört sich so einfach an und doch muss man dazu nicht nur ein guter Gastronom sein, sondern auch Persönlichkeit haben, so wie

José.

Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

