Casa Pintor: Tapas & Vino gefühlsecht

Ein seltenes Stück

Spanien in Frankfurt

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 dort weiter erleben möchte? Die Casa Pintor liegt nicht am Meer, sondern recht bescheiden im Frankfurter Bornwiesenweg, unweit des Oeder Wegs. Aber es ist seit 28 Jahren ein kleines Stück Heimat für jene, die Spanien pur erleben möchten. Schlicht, aber keineswegs anspruchslos.

Das Lokal ist so schräg und gleichzeitig geradlinig geblieben, wie es immer war. Kein schicker Pudel, sondern ein unfrisierter

Straßenköter. Aber einer mit Charakter. Nicht nur Singles, auch Pärchen nehmen gerne auf den Hockern am Tresen Platz. Der winzige Logenplatz neben dem Eingang, ein Stehtisch mit zwei Hockern, ist eng, und doch zwängen sich manche gerade hier hinein, weil man von dort das ganze Lokal im Blick hat. Die Tische mit den Bänken und ihren hohen Rückenlehnen werden von Vierergruppen bevorzugt. Diese Plätze gab es früher so nicht und sind der Corona-Politik nach Distanz geschuldet. Man hört das Gerede nebenan nicht mehr, aber man kann auch nicht mehr so einfach Tische übergreifend mit Sitznachbarn ins Gespräch kommen. Die Gäste gleichen den Kacheln an der Theke, einige sind gut in Schuss, bei anderen blättert der Lack, manche haben einen Sprung. Die Mischung ist erstaunlich, man hat es mit einem bunten Haufen an Individualisten zu tun. Rüstige und redselige Ältere und junge Pärchen, Singles mit einem letzten Glas zum Müde- oder Wachwerden, je nach Laune und Uhrzeit. So ist das bei einem Stadtteil-Treffpunkt, der Kneipe an der Ecke.

Jose Manuel Perez Fincias

Auf solche Tapas wie hier hat man immer Lust. Sie werden nicht schick inszeniert, aber ansprechend angerichtet und vor allem herzhaft gewürzt. Klassiker wie Gambas al Ajillo, Chorizo frito oder Albóndigas con Tomate sind jene Happen Heiterkeit mit denen man gerne seinem Wein zu einer netten Begleitung verhilft. Gut sind auch die Miesmuscheln in Weißweinsauce (oder picante) und die kalten Gambas mit Zwiebeln und Paprika. Den Tagesempfehlungen auf einer Schiefertafel kann man ebenso vertrauen, wie den Tapas in der Vitrine. Das schöne hausgebackene Sauerteigbrot eignet sich hervorragend zum Saucentunken. Die meisten Tapas sind noch bis Mitternacht zu haben.

Küche und Service kommen aus allen möglichen Ländern, vor allem Südamerika, Köchin Liliana ist schon ewig dabei. Patrón José, der aus Zamora in der Region Castilla y León stammt, hat in seinem Lokal als Koch, Kellner und Weinberater gearbeitet und ist so oder so der gute Geist des Hauses. Inzwischen auch der Weingeist.

Bei unseren ersten Besuchen war die Weinkarte von allen guten Geistern verlassen, das hat sich längst geändert. Es gibt 40 Flaschen, vier im offenen Ausschank, alle stehen sie unter dem Diktum „ordentlich und bezahlbar“. Ein einfaches Beispiel dafür ist der Verdejo aus der Region Rueda, so etwas wie der Hauswein (5,90 € das Glas, 0,2l). Wer einen richtig guten und doch preiswerten Wein trinken will, greift zum Acustic Blanc von der Bodega Acustic aus Katalonien. Ein zitrusfrischer, saftiger, cremiger und harmonischer Wein aus verschiedenen interessanten Rebsorten (Flasche 31 €). José will alsbald auch wieder sein erstklassiges eigenes Olivenöl anbieten. Es sind solche persönlichen und selten gewordenen Adressen, die Frankfurt liebenswert machen. Sie sollten unter Artenschutz stehen.

Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Casa Pintor, Frankfurt, Bornwiesenweg 75, Tel. 069 597 37 23. Geöffnet 18 – 1 Uhr, Sonntag + Montag zu.

www.casapintor.de