

Dani García: Der Sternekoch und das arme Würstchen

Kulinarische Turbulenzen

und gute Adressen

am Málaga Airport

Der ehemalige 3-Sterne-Koch Dani García aus Marbella ist vielbeschäftigt, aber wohl auch überfordert. Jedenfalls hat er nicht jeden seiner Betriebe im Blick. Kurz nachdem er den dritten Michelin-Stern für sein nach ihm benanntes Restaurant in Marbella erhielt, das gleich neben „Aldi“ lag, verkündete er 2019 den Abschied vom elitären Küchenstil und proklamierte die Vorzüge der Burger. In Marbella, das der „Spiegel“ immer noch einen „Badeort“ nennt, hat der 47 Jahre alte García seitdem nicht viel bewegt. Als Visitenkarte der neuen Einfachheit könnte sein Lokal im Flughafen von Málaga dienen, doch geht der Gast dort auf Crash-Kurs.



foodies von Enrique Tomas

Es ist nichts dagegen zu sagen, dass ein kreativer Spitzenkoch sich auch eines Imbiss-Lokals annimmt. Ganz im Gegenteil, er könnte dort ja zeigen, dass sich auch als einfach geltende Speisen originell und gut zubereiten lassen. Auf dem Bild der „Sugerencias“ sieht die Imbiss-Wurst (im Bild oben) noch ansprechend aus, doch was dann auf den Teller kommt ist ein hundsmiserabler Hot Dog. Eine solch blasse Wurst kennt man eher als Weißwurst, die aber weit besser schmecken kann. Das Exemplar am Flughafen ist völlig geschmacksneutral, seltsam weich und gerade einmal lauwarm. Als Topping gibts krümelige Reste aus der Chipstüte. Für 9,90 € eine Dreistigkeit, die der Gaunerei gleichzusetzen ist.



foodies von Enrique Tomas

Der zur Zeit angenehmste Ort am Aeropuerto Málaga ist das „foodies“ von Enrique Tomás, unter dessen Namen rund 100 Filialen in Spanien und darüber hinaus betrieben werden. Frisch aufgeschnittener iberischer Schinken in unterschiedlichen Qualitäten bis hin zum gereiften Bellota, gute Käse, schöne Cava wie Perelada (preiswert) und Gramona (teurer aber immer noch preiswert) und andere feste und flüssige Delikatessen mehr kann man in ruhiger Atmosphäre genießen, weil der Massentourist hier nicht angesprochen wird.



E
i
n
e
n
g
u
t
e
n
K
a
f
f
e
e
f
i
n

det man nicht und schon gar nicht so einfach im Vorbeigehen auf dem Flughafen, der bei Costa ist der beste, den wir kennen, wobei man ihn in angenehmer Umgebung trinken kann.

Der Flughafen von Málaga gehört mit über 20 Millionen Passagieren jährlich zu den wichtigsten in Spanien. Es wundert aber auch nicht, dass viele Reisende sich ihren Proviant selbst mitbringen und überall in der Abflughalle verspeisen, selbst dort, wo Lokale ihren Betrieb haben, gerade bei Dani Garcia.

LF

Fotos: Fienhold