

Flughafen Malaga: Kulinarische Turbulenzen

Bei Sternekoch Dani Garcia heben die Preise ab

Bei den meisten Flughäfen dieser Welt geht man kulinarisch auf Crashkurs. Das ist auch in Spanien nicht anders. Der Airport in Malaga gehört mit rund 20 Millionen Passagieren jährlich zu einem der wichtigsten des Landes. Man sollte das internationale Publikum besser nicht verärgern, sonst sitzt es bald nur noch mit selbst mitgebrachtem Essen und Trinken in der Abflughalle.



Der spanische Sternekoch Dani Garcia ist so umtriebig, dass er vielleicht schon selbst

nicht mehr so genau weiß, wie viele Betriebe er eigentlich führt. Sein Drei-Sterne-Restaurant gleich neben einer Aldi-Filiale in Marbella hat er nach dem dritten Michelin-Stern aufgegeben. Inzwischen widmet sich Garcia bevorzugt neuen und preiswerten Konzepten, wie dem BiBo. Das können rustikale Restaurants mit Regionalküche sein, aber auch Imbiss-Lokale wie dem am Flughafen in Malaga. Dieses fällt durch seine schlichten Angebote zu ganz und gar nicht schlichten Preisen auf. Ein (nicht gerade ansehnliches) Schinkensandwich für 13,60 € ist schon ziemlich dreist, ein grober Hamburger für 24 € erscheint maßlos. Man muss es ja nicht essen? Haben wir auch nicht. Immerhin bekommt man passablen und gut eingeschenkten Albariño und Verdejo zum netten Preis. Außerdem ist der Ausschankservice sehr nett.



Als abstoßend überzogen muss man auch das Kirei by Kabuki empfinden. Das Kabuki i raw

war einmal ein kreatives japanisch-spanisches Spitzenrestaurant im noblen Hotel Finca Cortesin nahe Marbella, einem der schönsten Hideaways in ganz Spanien. Das Kabuki raw gibt es nicht mehr, der Avantgarde-Japaner im Hotel

Finca Cortesin heißt jetzt Rei. Das Kirei by Kabuki setzt aber noch auf den guten alten Namen, obwohl die Leistungen blamabel sind und alles wie Etikettenschwindel aussehen lassen. Letztes Jahr konnte man im Kabuki am Flughafen noch ausgezeichnet essen und sich auf gute Weine freuen, jetzt ist leider alles ganz anders. Ein winziger eurokleiner „Hamburger“ auf einem trockenen Klumpen Reis wird mit 4,10 € berechnet – Welch ein Beutezug. Für den unangenehm glibberigen und nicht ganz frischen Tuna Tatar von schlechter Qualität müsste der Gast eigentlich Schmerzensgeld verlangen können – er wird aber genötigt dafür auch noch 15,80 € zu zahlen. Der wirre Service war schon mit vier Gästen überfordert, unsere Weine hat wohl der Milchmann ausgesucht, sie waren keinen Cent wert. Solche Lokale gehören einfach geschlossen, sie schaden den Gästen und dem Ruf der Costa del Sol.

Ludwig Fienhold

