

La Moraga: Tapas für die Welt

Spanien will mit seiner heiteren Häppchenkultur

jetzt auch Frankfurt, Dubai und Florida erobern

Von Ludwig Fienhold

Das in Spanien an der Costa del Sol ins Leben gerufene Konzept der Gastronomiegruppe *La Moraga* mit modernen Tapas hat nun sein erstes Lokal auf deutschem Boden in Frankfurt eröffnet. Nahe der Flaniermeile Goethestraße und damit auch nicht weit von der bekannten Freßgass entfernt, liegt es zwar nicht so prominent, aber doch zentral. Küchenchef Christian Heinenbruch und sein Team stehen seit Dienstag, 1. Oktober, in der offenen Showküche. Es gibt nicht nur Tapas, sondern auch größere Gerichte. Außer dem Restaurant existiert zudem eine Lounge-Bar mit kreativen Cocktails.



La Moraga Bar Frankfurt

Das La Moraga Frankfurt war zwar schon für letztes Jahr im Herbst geplant, doch knirschte es hinter den Kulissen. Der als kreativer Kopf eingesetzte Zwei-Sterne-Koch Dani García aus Marbella (Restaurant *Calima*) zertritt sich mit seinen Partnern, weshalb manche der spanischen Filialen geschlossen wurden und andere gar nicht erst an den Start gehen konnten. Inzwischen arbeitet *La Moraga* mit anderen Köchen zusammen, während Dani García unter dem Namen *La Manzanilla* sein eigenes Lokal in New York eröffnet hat.

Wo jetzt *La Moraga* seine Zelte aufgeschlagen hat, versuchte für nur sehr kurze Zeit das *GinYuu* sein Glück – als trauriges Paradebeispiel mit unqualifizierter Systemgastronomie. Das 450 Quadratmeter große Lokal *La Moraga* in Frankfurt wird von einer bislang wenig bekannten GmbH namens *Look & Taste* in Wiesbaden betrieben, doch steckt dahinter unter anderem Madjid Djamegari, der als Betreiber der *Kameha Suite* bekannt wurde und nun das Musiklokal *Gibson* an der Frankfurter Zeil führt. Er hat die Masterlizenz für *La Moraga* für Deutschland, die Schweiz und Österreich erworben.

Da es sich um ein Franchise-Unternehmen handelt, sind die Vorgaben weltweit gleich. Hierbei geht es jedoch nicht nur um formelle und juristische, sondern auch gastronomische Strukturen. Die Rezepturen werden weitergegeben und sind allerorten weitgehend identisch.



Die Grundfrage bei all diesen Unternehmungen lautet jedoch, ob es auch die ausreichend richtigen technischen Voraussetzungen und guten Mitarbeiter für deren Umsetzung gibt. Genau an diesen handwerklichen Voraussetzungen scheiterten schon einige Unternehmen. Was einst Sterne-Koch Dani García und seine Partner von *La Moraga* initiiert haben, ist als Konzept grundsätzlich sehr erfolgversprechend: Leckere kleine Gerichte

zum angenehmen Preis, begleitet von guten Weinen und nettem Service. So unter anderem zu erleben in Marbella (Puerto Banús) und in Malaga. Dort sogar am Flughafen, der damit für unseren Geschmack eines der Top Five Airport-Lokale in der Welt zu bieten hat. Dani García ist in Spanien und vor allem Andalusien sehr bekannt und hat bei Martín Berasategui im Restaurant *Tragabuches* in Ronda gelernt. Dani García experimentierte auch lange Zeit auf molekularer Ebene, besinnt sich heute aber wieder mehr darauf, klassische andalusische Gerichte zu verfeinern und neu zu interpretieren. Seinen Küchenstil bezeichnet er gerne als *Cocinacontradicción*.



Im extra ordinären Marbella-Hafen Puerto Banús kann man als seriöser Gastronom nur schwer Fuß fassen wollen. Am Rand hat sich jedoch das *La Moraga* so gut installieren können, das sich bereits vor seiner Eröffnung um 20 Uhr Schlangen bilden, zumal man nicht reservieren kann.

Kaum eine halbe Stunde später ist kein Platz mehr frei, muss man Glück haben, vielleicht sind einige ja nur auf einen Happen dabei und räumen rasch wieder das Feld. Doch wer sich in den kleinen Schweinereien aus der offenen Küche erst einmal festgebissen hat, verlässt dieses beschwingte Lokal nicht so schnell. Zur guten Laune tragen außerdem der frohe Service von Amanda und die Weine zu Schmunzelpreisen bei. Die Tapas sind nicht durchgängig klasse, machen aber in jeder Form Spaß. Es sind zumeist temperamentvolle, gut zubereitete und beherzt gewürzte Miniaturen, die bei jedem Bissen Lust auf den nächsten machen: Kebab mit Iberico-Schwein in orientalischer Sauce mit Raz el Hanout; große Garnelen in frittiertem Basilikum; geräucherter Kabeljau mit Ziegenkäse und süßen Linsen; gehackte Kutteln mit Kichererbsen und Minze (pro Teller 3 bis 15 Euro). *La Moraga* bezeichnet sich inzwischen nicht mehr als *Tapas-Lokal*, sondern

als *Gastrobar*.



La Moraga Malaga

Die Speisekarten aller *La Moraga*-Lokale fallen gleich aus und werden nur schleppend erneuert. Selbst bei mehrmaligem Besuch dauert es aber, bis man die über 50 Happen durch hat. Auch am Flughafen von Malaga gibt es die gleichen originellen Tapas, die ebenfalls nicht allzu klein ausfallen. Zu den Highlights gehören grundsätzlich der süffige und schön gewürzte *Burger Bull* mit geschmortem Ochsenschwanz sowie der schlotzige *Pig Burger* mit Schweinebacke, Speck und Teriyaki-Mayonnaise. Dazu trinkt man einen quicklebendigen Cava von Augustí Torello Mata für angenehme 4,80 Euro das gut eingeschenkte Glas. Auch hier kann man den Service wegen seiner Freundlichkeit und Präsenz nur loben. Es gibt sogar nette Menüs für nur 20 Euro, inklusive Wein, Bier oder Wasser.

Der frühere Mentor von *La Moraga*, Dani García, hat inzwischen in der Park Avenue 345 in New York sein neues Lokal eröffnet. *La Manzanilla* will eine „Spanische Brasserie“ sein und bietet vor allem modifizierte traditionelle Küche, aber auch einige seiner bekannten Speisen, wie den fabelhaften Ochsenschwanz-Burger, allerdings nicht als Tapa-Portion, sondern als eigenständiges Gericht. García steht nicht selbst am Herd, dafür sein Partner Santiago Guerrero. Das Konzept ist nicht schlecht, aber vielleicht wäre er mit einer reinen Tapas-Bar besser in New York gefahren. Außerdem ist Dani García zwar in

Andalusien ein Star, in New York aber eher ein No-Name.

*La Moraga, Frankfurt, Junghofstr. 14, Tel. (069) 153454 66.
Geöffnet Montag – Donnerstag 11 – 1 Uhr, Freitag + Samstag 11
– 2 Uhr, Sonntag 11.30 – 23 Uhr.*

*La Moraga, Marbella, Puerto Banús, Ramón Areces 1, (0034) 952
815652. www.lamoraga.com*