

# Immer noch lecker: Marbella

## Tipps für Genießer

*Von Ludwig Fienhold*

Wer ist nicht schon alles über Marbella hergefallen – die Reichen, die Russen und jene, die Russen und Reiche ausnehmen. Was kümmert's die Sonne, die dort fast das ganze Jahr scheint. Natürlich strahlt man nicht über alles in Marbella, nerven stellenweise oberflächlicher Protz und andere bauliche Irrtümer sowie die halbseidene Geselligkeit im Puerto Banús. Doch ist das keineswegs typisch. Marbella steht weit eher für eine ungebrochene Lust am Feiern, gutem Essen, Wein und was sonst noch zum Lebensgefühl gehört.

Tapas-Bars gibt es viele, aber kaum eine so erfolgreiche und amüsante wie La Morega im Puerto Banús. Sternekoch Dani Garcia betreibt mit seinem Calima das höchstbewertete Restaurant Marbellas, Geld verdient er aber vor allem mit seiner Tapas-Bar. Man kann nicht reservieren, weshalb die Gäste schon vor der Öffnungszeit um 20 Uhr Schlange stehen. 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.



## Marbella Altstadt

Der Gast kann unter 50 Edel-Happen wählen – 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; Pig Burger aus Schweinebäckchen, Speck und Teriyaki-Mayonnaise; große Garnelen in frittiertem Basilikum; geräucherter Kabeljau mit Ziegenkäse und süßen Linsen; gehackte Kutteln mit Kichererbsen und Minze (pro Teller 3 bis 15 Euro).

Die Altstadt von Marbella hat noch viel von ihrem Zauber erhalten können, trotz touristischer Kaschemmen und Pseudogourmetlokale, wie man sie ja in so vielen anderen attraktiven Altstädten dieser Welt sieht. Das Restaurant Buenaventura am Iglesia-Kirchplatz gehört noch zu den netteren Adressen. Schönes Ambiente, freundlicher Service, gute Weine, aber Essen im unteren Mittelmaß. In der Kirche vis-à-vis hat übrigens der Fotograf und Organist Michael Reckling in Zusammenarbeit mit örtlichen Hoteldirektoren und anderen Mäzen die denkwürdige Sonnenorgel bauen lassen, die nicht nur Musiker aus aller Welt begeistert. Trotz der himmlischen Klänge bewegt man sich kulinarisch in Marbellas Altstadt eher in Teufels Küche.

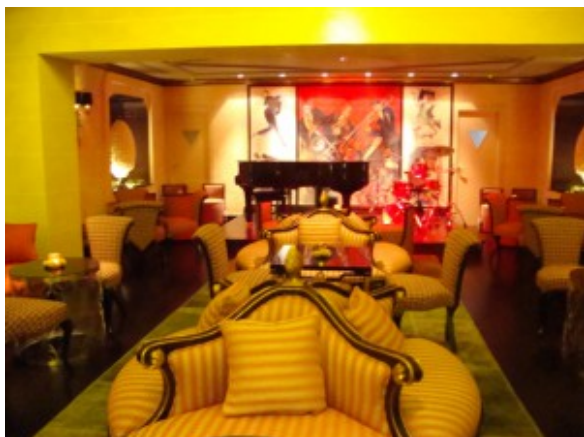


El Portalón

Ein spanisches Bilderbuchlokal, wie man es schöner kaum machen kann, ist das El Portolón gegenüber vom Marbella Club. In der behaglichen Fachwerkromantik tafelt es sich ausgesprochen lustvoll, fette Schinken hängen von der Decke, die ausgetrunkenen Flaschen in den Regalen zeugen von Geschmack, die Küche und ihr Kupfertöpfe und -pfannen sind so fotogen wie keine andere Küche in Marbella. Es ist nicht spektakulär, was auf die hübsch eingedeckten Holztische kommt, aber es schmeckt nach Flamme und nicht nach Konvektomat. Die verfeinerte Landhausküche beschert leckere Deftigkeiten, wie den Ochsenschwanz in Rotwein oder Kalbsbries vom Lamm mit Knoblauch, Petersilie und Sherry. Gut auch das Lämmchen aus dem mit Holz befeuerten Ofen und das galizische Filetsteak mit Wildpilzen, Portweinsauce und Trüffeljus.

Die erstklassige Weinkarte trumpft mit großen Namen wie Vega-Sicilia Único oder Pingus, das aber teilweise zu erstaunlich günstigen Preisen. Der Vega-Sicilia Único 2000 kostet 235 Euro, der Jahrgang 1989 ist für 325 Euro zu haben, und der großartige 1995er erscheint für 280 € geradezu menschenfreundlich. Cava, außerhalb Spaniens viel zu lange der kleine und kaum beachtete Bruder aller Schaumweine, findet in diesem Restaurant seinen gebührenden Platz und kann mit feinperliger Delikatesse und dezenter Frucht begeistern. Beim

Gran Juve y Camps erzeugt jedes Glas Verlangen auf das nächste, wobei seine trockne Art dabei sehr hilft.



Champagne Room

Vor und nach dem Essen gibt es kaum einen besseren Platz als den neuen herausgeputzten und munteren Champagne Room im Marbella Club. Das in den 50er Jahren von Prinz Alfonso von Hohenlohe gegründete Hotel war viele Jahre der Hot Spot der High Society, versank aber auch nach seinem Tod trotz mangelnder Glamourpräsenz nie ganz in der Versenkung. Allein die faunisch archaische Gartenanlage scheint dem Hotel auf ewig Schutz zu bieten. Der einstige Hoteldirektor, Graf Rudi von Schönberg, von allen kurz Conde Rudi genannt, hält dort seit Jahrzehnten Hof. Jetzt am liebsten im neuen Champagne Room, der etwas vom alten Flair zurückbringt. Nicht nur die optisch raffiniert mit Elementen von Art Deco und Jugendstil gestaltete Bar versetzt in perlende Laune, auch die Auswahl an Champagner – Vintage-Linien, berühmte und auch kleine Kellereien, und vor allem viele Champagner glasweise. 65 Kellereien sind vertreten. Daneben werden gute bis exzellente Cava offeriert, etwa der famose Gramosa Imperial, serviert in großen Zwiesel-Gläsern. Bemerkenswert ist der Rolls-Royce unter den Servierwagen der Welt, ein Trolley von Krug aus Edelholz mit eisgekühlten Gläsern.



Champagne Room

Zum Champagner serviert die Küche gratis feine Häppchen, etwa Garnelen-Tatar mit Avocado-Mousse, Hummer-Sashimi, Mini-Hamburger. Die jungen Barkeeper sind gutartig, doch manches Überbleibsel aus ganz alten Tagen meint offensichtlich, nur ein ernstes Gesicht bewahre vor Lachfalten. Leider trinken solche Herrschaften keinen oder zu wenig Champagner, sonst hätten sie genau so gute Laune wie ihre Gäste. Diese scheinen ein schönes Credo zu haben: Lebenshunger hat man nie satt.

*La Moraga, Marbella, Puerto Banús, Ramón Areces 1, (0034) 952 815652. [www.lamoraga.com](http://www.lamoraga.com)*

*El Portolón, Marbella, Carretera Cádiz Km 178, Tel. (0034) 952 777104.*

*Champagne Room, Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa, Bulevar Principe Alfonso von Hohenlohe, Tel. (00 34) 952 822211, täglich von 17 bis 1 Uhr geöffnet. [www.marbellaclub.com](http://www.marbellaclub.com)*



El Portalón