



Wie viel Spanien steckt in der CHIO-Küche?

Ganz Aachen liegt Spanien zu Füßen. Spätestens seit der feurigen Eröffnungsfeier des CHIO mit ganz viel iberischem Flair. Aber hat es das Partnerland auch auf die Speisekarten beim Turnier in der Soers geschafft? Ein Gastrotest.

VON ALBRECHT PELTZER

AACHEN Aller Anfang ist schwer. „Pommes“ lesen wir in großen Lettern kurz hinter dem Tor zur großen weiten Turnierwelt. So, als ob das eine Verheißung wäre. Fritten als ausschließliches Leib- und Magengericht der Pferdesportbegeisterten? Es geht wohl nicht ohne ... Zumindest das ist beruhigend: Die Pommes-Preise sind im Vergleich zu 2024 nicht erhöht worden, was für den Rest von Speis und Trank meist nicht gilt.

Und auch unserem ersten Ansprechpartner im Getränke-Pavillon im Schatten der Haupttribüne kommt unsere Frage eher spanisch vor. „Nö, wir haben nur französische Weine und Spirituosen“, meint er. Und seinem Gesichtsausdruck ist irgendwie anzusehen, dass er absolut keinen Schimmer hat, warum man überhaupt auf die Idee

kommt, nach spanischen Getränken zu fragen. Partnerland? Wohl noch nie gehört ...

Man muss dann doch schon etwas genauer hinschauen, um spanisches Flair auf dem CHIO zu erschmecken. Wir tun es bei einem ausgewiesenen Fachmann. Mario Gollnick ist Küchenchef bei Dorn-Catering. Gerade hat er im „Paul's“ einen Eiferer Rauch-Saib-

ling auf Burrata platziert, das Ganze liegt für 22 Euro in einer verführerischen Buttermilch mit Zitronengras. Daneben steht ein Teller mit Serrano-Schinken (gleicher Preis), die luftgetrocknete iberische Spezialität ist garniert mit Erbse, Minze und begleitet von Tortilla. Das Kikkoh-Hähnchen (38 Euro) wird mit Crème Catalan Popcorn serviert, Kohlrabi als vegane Variante wird mit Pimenton de la Vera gekrönt. Nur falls Sie es nicht wissen: ein in der spanischen Provinz Cáceres hergestelltes Gewürzpulver ...

„Ich schaue schon immer nach Besonderheiten des Partnerlandes.“

Mario Gollnick, Küchenchef bei Dorn-Catering



Wenn nur noch Alkohol hilft: Lucas Hoffmeister kann spanische Weine einschenken. FOTO: ANDREAS STEINDL

Die Würze liegt im Subtext

„Ich schaue schon immer nach Besonderheiten des Partnerlandes“, verrät Gollnick, der mit Sous-Chef Arne Seeger und einer ganzen Armada an Köchinnen und Köchen die Speisen zum Servieren fertig macht. Ein genauer Blick auf die Speisekarte lohnt also. Wie in der Zeitung: Man sollte mehr als die Überschriften lesen, die Würze liegt im Subtext.

Mit so viel spanisch-lukulischem Rückenwind steuern wir direkt gegenüber einen Schnellimbiss an, der die Botschaft im Namen trägt: Hacienda! Olé, möchte man rufen. Und: „Was haben Sie denn Spanisches im Angebot?“ „Nichts“, lautet die prompte Ant-



Meister am Herd: Küchenchef Mario Gollnick und Sous-Chef Arne Seeger zaubern spanisches Flair in ihre CHIO-Rezepte.

FOTOS: ANDREAS STEINDL

wort des schwer unter der Hitze leidenden Fast-Food-Kochs. Diese Hacienda stammt aus Übersee, genauer: Mexiko. Und daher gibt es zum Beispiel Wraps mit Hühnchen oder Wraps mit Gyros (!), letzteres findet sich wahrscheinlich auf keiner anderen Hacienda dieser Welt. Aber wir wollen nicht zu pingelig sein.

Zwischen Fritten, Reibekuchen, Krakauer (50 Cent teurer als im vorigen Jahr) und Oecher Pommes mit Avocado-Matsch-Soße (neun Euro) hat sich in einer zentralen und alteingesessenen Schnellimbissbäckerei auf dem Turnierrand tatsächlich auch etwas Spanisches reingefuscht. Die unvermeidlichen Churros! Die werden praktischerweise auch in

Fett gebraten, sodass das Personal nicht umlernen muss. Eine Maschine appliziert den Krapfenteig in Würsten ins heiße Öl, nach fünf Minuten Fettbad geht es wahlweise mit oder ohne Zucker oder sogar mit Schokoladensoße auf den Teller. Große Portion elf Euro. Da kann man nicht meckern. Der Hinweis „Bitte frage Sie nach unserer Allergenliste“ sollte Hungerige nicht von der süßen Verführung abhalten. Olé!

Im Zweifelsfall hilft nur Alkohol! Neben auf der Karte einer freundlich-einladend herausgeputzten Tankstelle finden wir immerhin drei spanische Weine. Den legendären (sagen manche) weißen Verdejo (10,50 Euro das 0,2-Glas), die etwas preiswerte Rose-Variation von Vina Esmeralda aus Katalonien (30 Euro die Flasche) und - natürlich - eine Rioja, den man unter dem Namen Malpastro Crianza ordern kann. Eine Stichprobe ergibt: Getrunken (zurückhaltend formuliert) werden auch an diesem Stand in erster Linie hier und Apérol Spritz. Vielleicht kommen die Orangen (in Scheiben) aus Spanien.

Churros und Tapas

Ja, Spanien hat es doch schwer bei diesem CHIO. Kulinarisch gesehen. Vielleicht hätte der ALRV auf der Suche nach einem Partnerland weiter östlich mehr Glück gehabt. So viel Asia-Imbisse wie auf dem Turnier gibt es in der Massierung sonst nur in der Oberen Pontstraße (Tendenz steigend). Und vielleicht in Seoul oder Tokyo. Asia-Nudeln, Dumplings - man kennt das zur Genüge.

Doch dann: Auf dem Weg in den Soerser Winkel wird's doch wieder versöhnlich in Sachen Partnerland. Noch ein Churros-Stand. Hier nicht in beliebig langer Wurstform, sondern als Stückware. Sechs an der

Zahl, mit Zucker, Nutella, Vollmilch. Nutella oder Kinder-Bueno - für süße sieben Euro. Auch gegenüber gibt es echte spanische Spezialitäten. Tapas! Diese kleinen kulinarischen Schweinereien von Chorizo über Schinken und Oliven bis zu Sardellen und Queso Manchego. Vier Ferkel, sorry, Tapas, kosten 19 Euro, acht 34. Wie heißt Schnäppchen auf Spanisch? Ganga oder Oferta, wie man will.

Gummiartige Frösche

Ach ja, eins noch, zum Dessert sozusagen: Kleine grüne, gummiartige Frösche mit weißer, an Marshmallows erinnernde Unterseite. „Die werden in Spanien hergestellt“, betont der Süßwarenverkäufer - weitläufig würde man Haribo-Händler sagen - namens Mario. Sein Vater stammt von der iberischen Halbinsel, wie ungefragt betont wird. Die Frösche schmecken - süß. Genau das sollen sie. Genauso süß wie alle anderen

Gummitierchen. Deren Herkunft bleibt ungenannt.

Klar ist: Der Schinken, den Fernsehkoch Johan Lafer (klingt so, als würde er Fernsehen kochen, oder?) bei der Media Night nach der Eröffnungsfeier am späten Dienstagabend der Prominenz aufschneidet, kommt auf jeden Fall aus Spanien. So stilet muss es schon sein. Und ist ein passender Abschluss eines partnerschaftlichen Gastrotests auf dem CHIO.

Vielleicht haben wir beim Rundgang die ein oder andere spanische Kleinigkeit übersehen. Aber eines findet sich garantiert in keinem Restaurant und in keiner Bude auf dem CHIO, dabei ist es typisch spanisch: Andalusisches Steak mit Erdäpfelmantel an tropischer Früchtsauce. Klingt toll, das Rezept. Für vier Personen braucht man neben Chili, Knoblauch, Kartoffeln, Konfitüre, Kräutern, Butter und tropischen Früchten satte 800 Gramm Fleisch - und zwar vom Pferd ... Mahlzeit!



Sehr süße Botschafter von der iberischen Halbinsel: Rama Khalil, Linda Neugebauer und Monalisa Owie präsentieren original Churros.



Fernseh- und Sternekoch Johan Lafer (rechts) schneidet bei der Media Night Original-Serrano-Schinken aus Spanien.