

Da staunten die andalusischen Fischer nicht schlecht: „Die essen den Thunfisch ungekocht und übergießen ihn mit schwarzem Kaffee“, spotteten sie nach einer gemeinsamen Mahlzeit mit ihren japanischen Kollegen. Roher Fisch auf dem Teller war für die Spanier ein kulinarischer Kulturschock, und Sojasoße kannten sie überhaupt nicht. Seit jeher hatten ihre Frauen das Fleisch der massigen Meerestiere ausgiebig in deftigen Aufläufen aus Tomaten und Zwiebeln gegart, verfeinert höchstens mit Rotwein, Oliven und Knoblauch. Das galt hier als zeitloses Einmaleins der Kochkunst rund um den Thunfisch.

Was aber suchen plötzlich die Japaner an der Meerenge von Gibraltar? Im Unterschied zu den Briten, die seit Jahrhunderten den Affenfelsen besetzt halten, verfolgen die Asiaten keine strategische, sondern kulinarische Absichten. Ihnen geht es um den Nordatlantischen Blauflossen-Thunfisch, auch Roter Thun genannt, den begehrtesten Thunfisch überhaupt. Bis zu sechshundert Kilo können ausgewachsene Exemplare wiegen, ihr Fleisch ist besonders muskulös, fett und schmackhaft. Neunzig Prozent des gesamten Bestandes schwimmen zwischen April und Juni an der andalusischen Atlantikküste entlang und durch die Meerenge von Gibraltar ins Mittelmeer. Im Spätsommer nehmen sie denselben Weg zurück.

Während der Wintermonate frisst sich der Thunfisch in den kalten Gewässern des Nordmeers in aller Ruhe fett und macht sich dann auf den Weg, um im warmen Mittelmeer zu laichen. Unterwegs aber lauert Gefahr. Wie ein Trichter verengt sich der Atlantik zwischen Europa und Afrika, um schließlich in einer nur fünfzehn Kilometer breiten Öffnung ins Mittelmeer überzugehen. Und dort warten die Orcas auf die Thunfische. Damit möglichst viele von ihnen den Räubern entgehen, verteilen sich die Schwärme instinktiv auf breiter Front. Vor allem schwimmen sie in die flachen Uferzonen, in die sich die Orcas nur ungern vorwagen. Und das haben sich die Menschen an der Costa Gaditana, heute als Costa de la Luz touristisch vermarktet, seit Jahrtausenden zunutze gemacht.

Schon in prähistorischen Zeiten bemerkten die Küstenbewohner diese periodische Wanderung der Thunfische. In der Cueva de las Orcas, einer Sandsteinhöhle oberhalb des Dorfes Atlanterra, finden sich Felsmalereien, die vom Fischfang zeugen: Thunfische, Segelschiffe und ein Mensch mit Dreizack. Ein Sonnenkalender dokumentiert sogar das Eintreffen der ersten Thunfische mit dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang – damals so gültig wie heute. Der Blick von der Anhöhe reicht bis zum Kap Trafalgar und zur marokkanischen Küste, und so konnten die frühen Beobachter erkennen, wann die Orcas erschienen, um auf die Thunfische zu warten. Die Kaverne ist ein prähistorisches Juwel, doch niemand kümmert sich darum. Kein Schild weist darauf hin, und es gibt nicht einmal einen Zugang. Zwischen den Ferienvillen von Atlanterra klettert man durch einen löchrigen Zaun auf ein verwildertes Grundstück, an dessen Ende die Höhle versteckt ist.

Die rudimentären Fangmethoden, von denen die Felszeichnungen zeugen, wurden vor dreitausend Jahren von den Phöniziern systematisiert. Sie erfanden eine Anordnung von Netzen, die mit kleinen Änderungen bis heute verwendet wird. Vom Ufer aus spannt man eine labyrinthische Schranke aus Netzen ins Meer und verankert sie am Boden. Darin verheddern sich die Fische ausweglos, denn sie kennen aus Instinkt nur eine Richtung: hin zum Mittelmeer. Die Römer perfektionierten das Labyrinth durch einen auch von unten geschlossenen und beweglichen Raum, eine Falle, in der die Fische am Ende unausweichlich landeten. Dort werden die Netze dann zusammengezogen und nach oben gehievt. Die Fische kommen bei dieser „levantá“ an die Oberfläche und können leicht erlegt werden.

Auf der Grundlage des Thunfischfangs errichteten die Römer an der andalusischen Küste eine bedeutende Fischindustrie. Deren Mittelpunkt war die Siedlung Baelo Claudia in der Nähe des heutigen Dorfes Bolonia. Archäologische Ausgrabungen haben in den vergangenen Jahren neben Theater, Forum und Thermen auch die großen steinernen Becken zutage gefördert, in denen der Thunfisch eingesalzen und für den Transport ins ganze Römische Reich konserviert wurde. Baelo Claudia war auch ein Zentrum für die Herstellung von Garum, jener legendären Gewürzsoße der Antike, die aus den fermentierten Eingeweiden von Fischen bestand. Sie spielte damals eine ebenso wichtige Rolle, wie es heute Sojasoße in der asiatischen Küche tut.

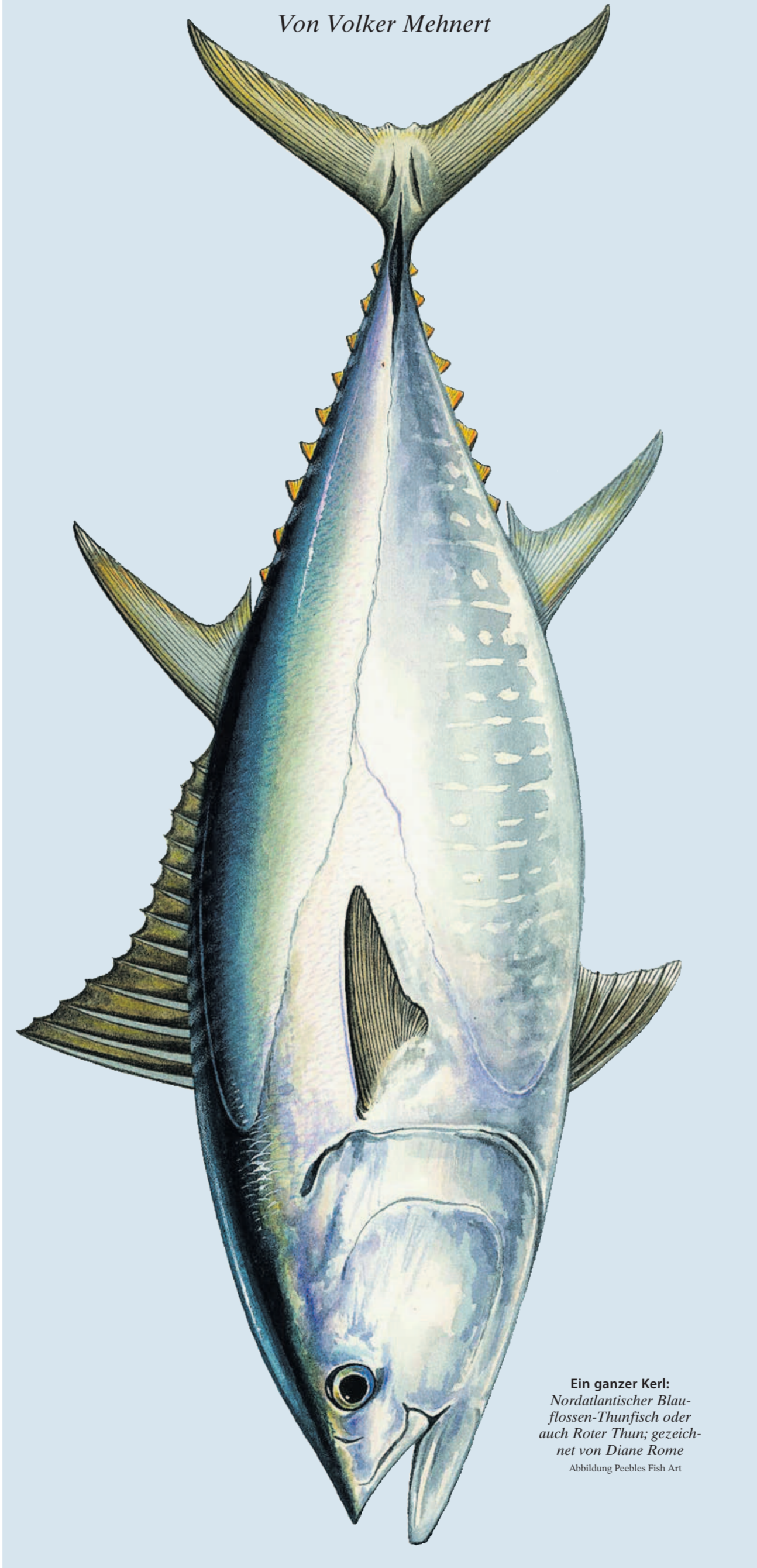
Die Araber führten nach der Eroberung Andalusiens diese Art des Fischfangs fort und gaben ihr den heute noch gültigen Namen: Almadraba. „Ort des großen Kampfes“. Nach der Reconquista der Christen übernahmen die Spanier das System. Miguel de Cervantes berichtet darüber in seiner Novelle „Die vornehme Magd“, in der ein spanischer Edelmann zum Landstreicher wird und sich eine Zeitlang bei den Almadraba-Fischern an der andalusischen Küste herumtreibt. Auch die nächsten fünf Jahrhunderte lang blieb die althergebrachte Jagd auf den „atún“ beinahe unverändert. In den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts jedoch war der Thunfisch in Spanien kaum noch gefragt, die Arbeit der Fischer galt als zu anstrengend und brachte wenig ein. Nur vier von Dutzenden Almadrabas blieben übrig, in Conil, Barbate, Tarifa und dem Ort, der den Thunfisch sogar im Namen führt: Zahara de los Atunes.

Der Umschwung kam kurz darauf durch die Japaner, die auf ihrer weltweiten Suche nach hochklassigem Thunfisch die Almadrabas entdeckten. Bald darauf

Das rote Gold vor Gibraltar

An der Costa de la Luz pflegen die Fischer ein jahrtausendealtes Ritual: den Thunfischkult der Almadraba. Und kreative Köche verwandeln den begehrten Fang in spanisch-asiatische Delikatessen.

Von Volker Mehnert



Ein ganzer Kerl:
Nordatlantischer Blauflossen-Thunfisch oder auch Roter Thun; gezeichnet von Diane Rome
Abbildung Peebles Fish Art

landete praktisch der gesamte Fang auf dem Fischmarkt in Tokio, auf dem der Rote Thun aus der Meerenge von Gibraltar astronomische Preise erzielt. Es ist schon vorgekommen, dass der erste Fisch der Saison dort für mehr als eine halbe Million Euro versteigert wurde. Dabei haben die japanischen Gourmets und die spanischen Fischer vor allem die Thunfische auf ihrem Weg ins Mittelmeer im Visier. Denn dann sind sie fetter als auf dem Rückweg nach dem Laichen, und das Fleisch ist von besserer Qualität.

Die Sache ist freilich vertrackt, denn wenn der Fisch zum Laichen kommt, sollte man ihn gerade nicht fangen. Dreitausend Jahre lang ging das gut, weil die gefischten Mengen überschaubar waren.

Der gesteigerte Hunger nach Thunfisch und die rücksichtslose Ausbeutung durch Fabrikschiffe auf hoher See jedoch führten rasch zu Überfischung und zur Bedrohung der gesamten Population. Inzwischen gilt eine internationale Quotenregelung, die Umweltschützern zwar nicht streng genug ist, die aber den Bestand wieder wachsen lässt. Das festgelegte Kontingent wird zumindest vor der spanischen Küste streng kontrolliert. Neben der Almadraba von Barbate, die über Wasser durch eine verzweigte Perlenkette aus roten und gelben Bojen kenntlich ist, ankernd rund um die Uhr ein Boot mit einer Wachmannschaft, die illegales Fischen verhindert und die Fangmengen kontrolliert. Inzwischen werden Tausende von Fischen,

die in die Falle geschwommen sind, wieder befreit und auf den Weg Richtung Mittelmeer geschickt. Dadurch ist das System der Almadraba nachhaltiger als die Fischerei mit Schleppnetzen, zumal unerwünschter Beifang kaum anfällt.

Weil im Laufe der Zeit hochwertiger Thunfisch auch von spanischen Spitzenköchen immer häufiger nachgefragt wurde, besannen sich die andalusischen Fischer langsam wieder auf den heimischen Markt. In den vergangenen zehn Jahren ist die Exportquote nach Japan zurückgegangen, inzwischen bleiben zwanzig Prozent des Fangs in Spanien. Plötzlich reden alle vom „Oro rojo del Estrecho“, dem roten Gold vor Gibraltar, und die Dörfer an der Costa de la Luz setzen die

Almadraba und den Thunfisch zur Förderung des Tourismus ein. „Ferias del Atún“ und kulinarische Wochen sollen anspruchsvolle Besucher an die Küste zwischen Cádiz und Tarifa locken, die bislang vom wilden Bauboom einigermaßen verschont geblieben ist. Die schroffe Steilküste von La Breña zwischen Barbate und dem Kap Trafalgar mit ihren mehr als hundert Meter hohen Klippen ist ebenso naturbelassen wie große Abschnitte der übrigen Küste, an der Pinienwälder, Wiesen und Getreidefelder die Landschaft prägen.

Für die Tourismusförderung musste freilich erst einmal der schlechte Ruf der Almadraba korrigiert werden. Bilder des „großen Kampfes“, jenes blutigen Massakers im Zentrum des Netzlabyrinth, waren eher abstoßend. Mit Harpunen, Haken und Messern wurden die Tiere in einem tagelangen Gemetzel abgeschlachtet; in weitem Umkreis färbte sich das Meer blutrot. Inzwischen läuft der Fang gemäßigter ab. Die Fische bleiben den ganzen Sommer über in der weitläufigen Netzfalle und werden bei Bedarf sogar gefüttert. Je nach Nachfrage läuft dann frühmorgens eine kleine Flotte von Fischerbooten mit Tauchern aus, die die erforderliche Zahl an Fischen mit gezieltem Kopfschuss erlegen. Das beruhigt die Tiereschützer und sorgt dafür, dass die Fische nicht mehr, wie einst bei der wilden „matanza“, enorme Mengen von Stresshormonen absondern, die der Qualität des Fleisches abträglich sind. Außerdem verlängert sich auf diese Weise die Thunfischsaison an der andalusischen Küste bis weit in den Sommer hinein.

Das freut nicht zuletzt die Händler auf dem großen Fischmarkt im Zentrum von Cádiz, in deren opulentem Angebot der „atún“ Jahr für Jahr eine wichtigere Rolle spielt. Welche Bedeutung er über Jahrhunderte in der Geschichte der Stadt hatte, belegen die Rosetten auf der Fassade des Rathauses, auf denen zahlreiche Thunfische abgebildet sind. In Barbate dokumentiert neuerdings das Museo del Atún die tausendjährige Geschichte der Almadraba und widmet sich biologischen, ökologischen und kulinarischen Aspekten des Thunfischfangs. Besucher können dabei an einem authentischen „ronqueo“ teilnehmen, dem Zerteilen eines ganzen Thunfisches in seine kulinarisch wertvollen Bestandteile. Der Kenner unterscheidet nach Fettgehalt, Textur und Geschmack mehr als zwei Dutzend Stücke: Als „lomos“ bezeichnet man die beiden ergiebigen Rückenstränge, „solomillo“ und „tarantello“ sind kleine, geschmacksintensive Filets. Feinschmecker schwärmen von „mormos“ und „morillo“, den winzigen, aber exquisiten Kopfstücken. Leber, Herz und Roggen gelten vor allem in Japan als Delikatessen.

Viele Köche zwischen Cádiz und Tarifa experimentieren inzwischen mit alten und neuen Rezepten. Grundlage sind häufig zwar noch traditionelle Gerichte wie „atún encebollado“, mit Zwiebeln, Knoblauch und Weißweinsauce, oder der schlichte „atún en tomate“. Immer beliebter aber wird bei den Spaniern die Zubereitung als „mojama“, weil sie an den iberischen Schinken erinnert. Dazu trocknet man entweder den Fisch als Ganzen in der atlantischen Meeresbrise oder schneidet ihn in Stücke und hängt ihn für mehrere Wochen in durchlüftete Kühlkammern. Das Restaurant „El Bucho“ in Conil, das auf Thunfischgerichte spezialisiert ist, serviert die „mojama“ dann zum Beispiel mit einer Knoblauch-Honig-Mayonnaise auf einem Bett von Avocados und roten Zwiebeln.

Inzwischen wundert sich auch niemand mehr über asiatische Varianten der Zubereitung, im Gegenteil: Während nicht mehr der ganze Fang nach Japan geht, lassen sich die einheimischen Köche von Rezepten aus Fernost inspirieren. So erhält man im Restaurant „Balandro“ in Cádiz Thunfisch auf einem Gemüsebett mit Sojasauce und Glasnudeln oder Thunfisch mit Reiscrème, Soja und Wasabi-Kaviar. Längst ruft auch der rohe Fisch – ob als Tatar, Carpaccio, Ceviche oder Sashimi – kein Erschrecken mehr hervor. Tataki, eine klassische japanische Variante, darf inzwischen in keinem Gourmet-Menü mehr fehlen: nur Sekunden und sehr heiß auf allen Seiten angebraten, dann in dünne Scheiben geschnitten. Die Kruste ist kross, das Innere bleibt roh. Auch die arabisch-orientalische Küche bedient sich. So bereitet der Koch im Restaurant „El Califa“ in Vejer de la Frontera Thunfisch mit Couscous, Kürbis und Kichererbsen zu oder bringt ihn als „ataif de atún“ auf den Teller, ein Blätterteig-Crêpe, gefüllt mit Rotem Thun, Schafskäse und Zwiebeln. Der Thunfisch hält sogar Einzug in den Tabancos von Jerez de la Frontera, den klassischen Sherry-Flamenco-Pinten der Gitanos, in denen er als Tapa-Variationen auf dem Tresen liegt.

Als „Kathedrale des Roten Thuns“ gilt das Restaurant „El Campero“ in Barbate. Dort findet der Gast mehr als zwei Dutzend Zubereitungen von fast allen wertvollen Teilen des Fisches. Grundprinzipien der japanischen Küche werden hier mit spanischen Einflüssen vermischt, andalusische Traditionen erhalten asiatischen Pfiff, und je nach Saison erfindet man immer neue, überraschende Kombinationen. Niemals jedoch lenken sie vom maritimen Hauptdarsteller ab, sondern rücken ihn entschieden ins appetitliche Rampenlicht. Wenn Tataki vom frisch gefangenen Almadraba-Thunfisch puristisch mit Sesamöl, Sesamsamen und Rucola oder ein Thun-Carpaccio mit Limettensorbet und Basilikum angerichtet wird, dann dürfte das sogar für einen japanischen Feinschmecker den Abstecher an die Costa de la Luz wert sein.

Information: www.cadizturismo.com (nur teilweise in deutscher Sprache). In Deutschland: Spanisches Fremdenverkehrsamt, Myliusstraße 14, 60323 Frankfurt, Telefon: 069/72 50 33, www.spain.info.

Nach Deutschland

tdt. WIESBADEN. Deutschland bleibt auch 2017 bei Reisenden aus dem Ausland hoch im Kurs: In den ersten vier Monaten stieg die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um drei Prozent auf 22 Millionen. Insgesamt wurden 117,8 Millionen Übernachtungen gezählt, ebenfalls ein Plus von drei Prozent.

Geschützt

tdt. STUTTGART. Deutschland hat ein neues Unesco-Biosphärenreservat: ein sechshundertdreißig Quadratkilometer großes Gebiet im Südschwarzwald. Es ist das sechzehnte Schutzgebiet dieser Art in der Bundesrepublik; weltweit gibt es damit nun sechshundertsiebenzig Schutzgebiete. In Deutschland gehören unter anderem das Wattenmeer in Niedersachsen und das Berchtesgadener Land in Bayern dazu. Können sich Regionen mit dem Zertifikat der UN-Organisation schmücken, belebt dies meist den Tourismus.

Das Leben ein Strand

tdt. FRANKFURT. Ein Strandtag ist in Norwegen am teuersten und in Vietnam am günstigsten. Das zeigt ein vom Reiseportal Travel Bird alljährlich gezogener weltweiter Preisvergleich. Insgesamt wurden dazu 310 Badereviere in sieben Ländern analysiert.

Auf den Plätzen eins bis drei liegen die drei norwegischen Strände Kristiansand Beach, Huk Beach und Solstranda, an denen sich die Kosten für Mittagessen, Eis, Bier, Wasser und Sonnencreme auf täglich 60,95 Euro, 58,43 Euro und 56,91 Euro pro Person summieren.

Zu den zehn teuersten Stränden zählen zudem die zu Französisch-Polynesien gehörenden Inseln Mareto Plage (55,37 Euro) auf Moorea und La Plage de Maui (55,10) auf Tahiti sowie mit Åkrasanden (54,69) und Hamresanden (53,90) zwei weitere norwegische Strände, bevor der schwedische Ribersborgstranden (52,20), Anse Vata (52,02) in Neukaledonien im südlichen Pazifik und Anse Georgette (50,34) auf der Seychellen-Inseln Praslin folgen. Die letzten zehn Plätze nehmen Strände in Vietnam, Ägypten und Indien ein, der günstigste wartet mit der Cua Dai Beach (12,43) in der Küstenstadt Hoi An am Südkinesischen Meer in Vietnam. Deutsche Badereviere sind – auf den Rängen 297 bis 294 gelandet: Büsum (17,96), Timmendorfer Strand (18,04), Warnemünde (18,12) und Hörnum Nehrung (18,19). Teuerstes Seebad hierzulande ist Bansin (20,15) auf Usedom auf Platz 263.

Kein Gas

tdt. HERINGSdorf. An der Küste von Usedom darf kein Gas gefördert werden. Grund dafür ist der Tourismus mit seiner hohen Wertschöpfung und die Gefahr eines Unfalls, der den wichtigsten Wirtschaftszweig der Ostseeinsel erheblich treffen würde. „Dieses Risiko können, wollen und dürfen wir nicht tragen“, heißt es in einer von der Gemeinde Heringsdorf, der Tourismusbranche und Umweltschützern gemeinsam verfassten Erklärung. Seit Mitte der neunziger Jahre gab es Pläne, die vor Usedom lagernden elf Milliarden Kubikmeter Erdgas zu fördern – und entsprechende Kritik von Vertretern der Fremdenverkehrsbranche, die auf der zweitgrößten deutschen Insel pro Jahr mehr als eine Million Touristen und über fünf Millionen Übernachtungen zählt.

Auf See

tdt. WASHINGTON. In diesem Jahr werden weltweit vermutlich 25,8 Millionen Urlauber eine Reise auf hoher See unternehmen – das sind 1,1 Millionen mehr als im vorigen Jahr. Am schnellsten – so zeigen es die Zahlen der Cruise Lines International Association (CLIA) – wächst der asiatische Markt, der innerhalb eines Jahres um achtunddreißig Prozent zulegte. Insgesamt zählen die Mitglieder des Dachverbandes der Kreuzfahrt-Reedereien 458 Schiffe mit knapp einer halben Million Betten.

Zu den Griechen

tdt. ATHEN. Besucher-Boom in Griechenland: Das Land erwartet in diesem Jahr etwa dreißig Millionen Gäste – das sind acht Prozent mehr als im vorangegangenen Jahr, dabei hatte bereits 2016 einen Rekord dargestellt. Nicht zuletzt bei den deutschen Urlaubern steht das Land derzeit hoch im Kurs. „Kein anderes Reiseland gewinnt in absoluten Umsatzzahlen derzeit so stark“, erklärt Dörte Nordbeck, Tourismusexpertin der Gesellschaft für Konsumforschung. Griechenland steigt nach den Balearen zum zweitstärksten Urlaubsziel im deutschen Markt auf. Nach den Prognosen des World Travel & Tourism Council hält diese Entwicklung an: Die Erlöse aus dem Tourismus sollen von 14,7 Milliarden Dollar im vergangenen Jahr bis zum Jahr 2027 auf 24,6 Milliarden Dollar steigen, umgerechnet 21,9 Milliarden Euro.