

# Die Dorade am Nebentisch

Gastrecht | Tapas Bar «Casa Pepe»

Nein. Es kommt einem nicht Spanisch vor. Schon eher wie in der gemütlichen Stube. Bei köstlichem Wein, scharfen Oliven und zarten Tintenfischen.

Heiner Oberer \*

Es empfängt uns Gemütlichkeit. Gerade so, als ob man in die Stube von guten Freunden gebeten wird.

In weiser Vorahnung haben wir unser Kommen angekündigt. In der Stube und im daran angrenzenden Nebenraum erfreuen sich nämlich bereits ein halbes Dutzend Gäste an den aufgetragenen Köstlichkeiten. Ein rascher Blick auf den Teller am Nebentisch lässt mein kulinarisches Herz höherschlagen. Eine stattliche Dorade, wohl ge-

\*Heiner Oberer (56) aus Sissach kennt sich als gelernter Koch, Metzger B und ehemaliger Chef-Einkäufer eines grossen Personalrestaurants bestens in der Gastro-Szenerie aus. In der neuen Rubrik «Gastrecht» verbindet der «Mundart»-Autor und Genussmensch seine langjährige Erfahrung in der Gastronomie mit seiner Leidenschaft fürs geschriebene Wort. Er wird an dieser Stelle regelmässig die Erlebnisse und Erkenntnisse seiner Suche nach Perlen in Gastronomie und Weinbau sowie nach Spezialitäten von nah und fern mit einem Augenzwinkern darreichen. Als appetitliche Häppchen in Wort und Bild.

[www.heiner-oberer.ch](http://www.heiner-oberer.ch)



Antonio Zamorano reicht eine Tapas-Auswahl dar.

Bild vs

bräunt und knusprig liegt sie zum Anbeissen bereit. Aber wie heisst es schon in der Bibel: Du sollst nicht deines Nachbarns Dorade begehren. So lasse ich Dorade Dorade sein und lasse mir halt nur innerlich den Fisch auf der Zunge zergehen.

Schnell werden Tisch und Stühle für uns zusammengestellt. Es wird zusammengestellt, wie an einer Geburts-

tagsfeier, wo mehr Gäste als geplant eintreffen.

Nach diesem umzugstechnischen Intermezzo eine erste Stärkung. Und zwar in Form eines katalonischen Weissweins (D.O. Costers del Segre). Oda Blanc von Castell del Remei 2007 (Macabeo and Sauvignon Blanc). Ein Wonnebündel. Wohlriechend und satt, mit einem Duft nach Holunderblüten und Quitten. In welcher

Harmonie wäre wohl dieser Wein mit der Dorade gestanden, denke ich. Verscheuche aber diesen ketzerischen Gedanken schnell wieder. Es werden nämlich die ersten Tapas aufgetragen. Kartoffel-Eierkuchen mit Serranoschinken. Im Safransud gegarte frische Silberzwiebelchen. Oliven in Grün und Schwarz, mariniert in Knoblauch und Peperoncini. Hauchdünne Zucchiniestreifen, gerollt und mit Frischkäse gefüllt. Ein Auftakt nach Mass.

Dann ein eleganter, fliegender Wechsel von Weiss- zu Rotwein. Rioja Alcorneta Reserva 2005. Die Tempranillotraube zeigt ihren wahren Charakter mit einer Vielfalt an Aromen. Im Gaumen sehr elegant, samtig ausgewogen und rund.

Aber verweilen wir nicht zu lange beim Wein. Die nächste Runde Tapas wird aufgetischt. Marinierte Miesmuscheln. Niedliche Fleischbällchen. Zarte, herrlich gewürzte Pouletspießli und Tintenfischringe im Bierteig – in ihrer Konsistenz weit entfernt von abgefahrenen Gummireifen, wie man sie sonst normalerweise vorgesetzt bekommt.

So «tapast» der Abend vor sich hin. Man fühlt sich wohl und eine wohltuende Behaglichkeit macht sich breit. Halt gerade so, wie in einer gemütlichen Stube mit guten Freunden.

Tapas Bar «Casa Pepe»,  
Gartenweg 1, Sissach, 061 599 62 65,  
Öffnungszeiten: Dienstag bis  
Sonntag 14 bis 22 Uhr  
Montag Ruhetag.