

Lebensart aus Hannover

September 2013

# nobilis

35. Jahrgang: 4,00 €

## WERTE

So entkommen Sie  
erfolgreich der  
Geldentwertung!

## KATZEN

Hannoverscher  
Verein rettet  
hilflose Vierbeiner

# Beliebter Serienstar

**JELENA MITSCHKE** aus Hannover glänzt in „Rote Rosen“

Kroths Kulinarische Kolumne

# Spanische Happen.

In den Ferien sammeln wir Deutsche Inspirationen für unsere Küche. Denn in fernen Ländern sind wir probierfreudiger als daheim. Wer seinen Spanien-Urlaub jetzt in Hannover fortsetzen möchte, sollte nach Linden fahren – ins **RIAS BAIXAS**, die Tapa-Institution.



TEXT: ROBERT KROTH

An der Fassade hängt noch immer die alte Leuchtwerbung des Deisterstübchens. Und das, obwohl die Familie von Antonio Comesana hier seit 23 Jahren die wohl beste Tapas-Bar der Stadt betreibt. Das Rias Baixas hat seinen Namen von der Weinbauregion an der Westküste Galiziens, der Heimat des Albarino. Von dort stammt auch die Tradition, in Bodegas kleine Speisen anzubieten, die meist zwischen den Hauptmahlzeiten stehend am Tresen eingenommen werden. Die Appetithappen gibt es in schier unendlicher Vielfalt – kalt, gekocht, frittiert, aus dem Ofen. Und natürlich in Form der wohlbekannten und bisweilen gefürchteten croquetas.

**Zu Tapas** gehört das Gespräch mit Freunden, die quirlige Stimmung eines belebten Gastraums. Das Rias Baixas ist folglich weit mehr Kneipe als Restaurant, in vergangener Zeit mit dem Charme einer verrauchten Höhle. Hier trafen sich Spanier aus der Region, manche brachten ihre Musik mit, tanzten zu fortgeschrittener Stunde. Mit dem Rauchverbot kam dann auch ein Neuanstrich. Heute sitzen maßgeblich Deutsche an den rustikalen Tischen, die von einem ebensolchen Service betreut werden. Die lebendige Atmosphäre hat nicht darunter gelitten.

Die Karte bietet rund 40 verschiedene Tapas. Wir entscheiden also bei einem San Miguel vom Fass, den ganzen Abend mit den kleinen Köstlichkeiten zu bestreiten. Für diesen Fall erlaubt es die Tapa-Tradition übrigens, sich zum Verzehr zu setzen. Im Nu füllt sich unser Tisch mit unzähligen Tellern,



FOTOS: NOBILIS

von denen wir uns meist mit den Fingern wechselseitig bedienen. Die Klassiker, Serrano, Chorizo, Manchego, nehmen wir nur als Probierportion. Der Rest ist weitaus interessanter. Beginnen wir mit der Alioli, der berühmten Knoblauchmayonnaise. Sie ist im Rias Baixas schön cremig, nicht zu fettig und im Knoblauchanteil sehr ausgewogen. Der perfekte Dipp für alle weiteren Speisen.

**Die eingelegten kalten** Artischocken mit Paprikadekoration kommen aus dem Glas des hauseigenen Supermarktes, der neben dem Rias Baixas I und II, und dem Restaurant Atlantico zum Familienimperium der Comesanas gehört. Das macht sie allerdings nicht besser.

Ausgezeichnet hingegen sind die acht gegrillten Gambas, die appetitlich im Kreis angeordnet wurden. Auf einem wei-

Chef Joaquin Comesana und sein Team.



Frische Meeresfrüchte sind das Markenzeichen des Rias Baixas.

teren Teller türmt sich ein ganzer Berg goldbraun frittiertes Calamares, die außen knackig und innen butterzart sind. Wir tauchen sie in Alioli. Auch die gebratenen taufrischen Sardinen sind ein Genuss – und fast schon ein eigenes Gericht für bemerkenswerte 3,60 Euro. Ihnen folgen zwei Spieße mit gegrilltem, herrlich zarten Sepia, den wir ordentlich mit Zitrone beträufeln. Allein die Gambas al Ajillio, in der klassischen Tonschale geschmort, sind sehr fest und nicht ganz so frisch, wie der Rest der herrlichen Meeresfrüchte. Zu allem trinken wir einen eleganten Albarino von Martin Codax, der mit seiner leichten Säure an gut gemachten Riesling erinnert.

**Die Zahl der bisher** probierten Tapas trägt uns den Respekt des Patrons ein. Der steigt noch, als wir in die zweite Runde starten: Pimentos, gegrillte kleine Paprikaschoten, reichlich mit grobem Meersalz bestreut. Wunderbar zarte Hühnerbeine, die in Knoblauchöl geschmort wurden. Ein aromatischer Tomatensalat mit milden Zwiebeln. Patatas Fritas – knusprig frittierte, unregelmäßige Kartoffelstäbchen, die mit ihren TK-Namensvettern so gar nichts gemein haben. Kräftige, gegrillte Paprika, bei der wir uns jedoch gewünscht hätten, dass man sie von der pergamentartigen Haut befreit hätte. Und natürlich darf eine kleine Ecke Tortilla espanola nicht fehlen, jenes saftig dicke Kartoffelomlett. Der gebratene Pulpo mit Paprikapulver findet angesichts seines leicht fischigen Geruchs weniger Zuspruch. Es mag aber auch daran liegen, dass nach nunmehr 17 verschiedenen, zum Teil durchaus üppigen Happen die Experimentierfreude gestillt ist.

Wir trinken die letzten Schlucke eines schön gereiften Rioja Reserva (Coto de Imaz) aus dem Spitzenjahrgang 2005 und stellen fest, dass uns trotz der vielen Speisen spanische Leichtigkeit erfasst hat. Das gilt hoffentlich auch für unseren Atem. Zur Sicherheit haben wir die Knoblauch-Rationen am Tisch fair verteilt. ■

### Rias Baixas

Deisterstrasse 77, Hannover-Linden, Telefon (0511) 45 38 31  
 Öffnungszeiten:  
 Mittwoch bis Montag 18 Uhr bis 1 Uhr, Dienstag Ruhetag  
 Reservierung empfohlen

**10 Jahre**  
**Liebhabeereien**  
 aufregend sinnlich

Feiern Sie mit  
 am 21.09.2013  
 von 12 - 18 Uhr

**10 %**  
 auf alle  
 schönen Dinge

Hannover-Altstadt  
[www.liebhabeereien.com](http://www.liebhabeereien.com)

der Laden für  
 Erotisches

**nobilis**  
 Wohnen

Präsentieren Sie  
 sich in stilvollem  
 Ambiente!

Anzeigenschluss: ..... 06.09.2013  
 Erscheinungstermin: ..... 01.10.2013

Größte Auswahl in der  
 Region Hannover an 1A-Pflanzen!

**Lust auf mehr  
 Grün im Leben?**

**Gehlhaar**  
 GartenBaumschule

Hannoversche Straße 123,  
 30916 Isernhagen, 0511 612879  
[www.baumschule-gehlhaar.de](http://www.baumschule-gehlhaar.de)