



PRIVATE DINING

HAVANNA

Wenn ein Kubaner seine heimliche Küche beschreibt, braucht er dafür nur ein Wort: *ajiaco*. Darin steckt die Essenz der kubanischen Küche, das kreative Vermischen verschiedener Esskulturen. Die ursprüngliche „Coabano“, die spanischen Einflüsse mit arabischen Noten, übernommene Gewohnheiten unterschiedlicher afrikanischer Regionen und eine Prise chinesischer Tradition. Dies alles wird kreolisch originell zusammengeführt.

VON DR. KLAUS LECIEJEWSKI

Wer heute durch die Straßen von Alt Havanna läuft, wird nicht nur von der vielfältigen Architektur und den milden Temperaturen überrascht sein, sondern auch von den charismatischen Menschen. Wir treffen Maria Francisca, eine üppige Mulattin, die auf dem „Plaza Vieja“ die Karten liest. Uns erzählt sie von den kubanischen Gerichten und Essgewohnheiten aus den 40er und 50er Jahren. „Es gab von allem und für jede Tasche etwas. Die Reichen mochten in den feinen Hotels eine kubanische Küche essen, von der sich auch die ausländischen Köche inspirieren ließen. Wir hatten unsere „Fondas“, die waren nicht so raffiniert, aber für wenig Geld gab es Gutes. Manchmal, wie hier in O'Reilly, gab es so viele Fondas in einer Straße, dass die Besitzer um die beste gelungene heimliche Sofie im Viertel kämpften. Tja, dann folgten die Verstaatlichungen und alles, was mit ihnen verbunden war...“ Maria schweigt, ihre Augen werden klein.

Seit fünfzig Jahren wachsen die Kubaner unter strenger Rationierung der Nahrungsmittel auf, haben seit Generationen nichts anderes auf dem Tisch als Reis, Bohnen, Erbsen, wässrige Suppen, Gemüse und gelegentlich ein Ei oder einen Brocken Schweinefleisch. Nur für das Essen am Silvesterabend leistet sich die Familie ein kostspieliges traditionelles Menü. Verständlich, dass selbst Jahre nach dem Beginn des großen Tourismus die kubanischen Köche in den großen Hotels weder mit Küchentechniken noch kreativer Kochkunst vertraut sind. Dennoch gab es Fortschritte, denn der Touristenboom zwang die Regierung, ihre Einstellung zur Privatinitiative zu verändern: vor fünfzehn Jahren wurden erstmals private Restaurants, so genannte „Paladares“, zugelassen, wenn auch in einem sehr kleinen Rahmen. Zugleich wurde eine zentrale Kochschule in Havanna eingerichtet. Damit begann die zaghafte Wiederbelebung der kubanischen Kochkultur.

Einer ihrer ersten Protagonisten war und ist das Paladar „La Guarida“ (www.lagarida.com). Es residiert im zweiten Stock eines halbverfallenen Hauses in einer Straße ähnlichen Zustandes. Insofern ist sein Name, übersetzt „Versteck oder Höhle“, treffend gewählt. Nachdem die Schöpfer des Films „Erdbeeren und Schokolade“ den morbiden Charme dieses Hauses weltweit bekannt gemacht hatten, wurde auch „La Guarida“ zum bevorzugten Ziel ausländischer Besucher. Erstmals seit der Revolution gab es innovative Gerichte auf einer umfangreichen Menükarte. Bis heute ist es ein beliebter Treffpunkt von Touristen und der neuen kubanischen Jeunesse Dorée. Die Karte ist seit zehn Jahren weitgehend unverändert, nur ein neues Gericht lässt die alte Kreativität aufblitzen. Die „Lasagne von Papaya und Meeresfrüchten mit Zitrus-Kompott“ könnte als Eigenkreation auch auf der Karte westlicher Nobelrestaurants stehen.

Das ähnlich erfolgreiche Paladar „La Cocina de Lilliam“ setzt auf ein anderes Konzept. Inmitten einer subtropischen Gartenidylle werden traditionelle kubanische Gerichte in ordentlicher Qualität zu einem relativ hohen Preis angeboten. Aber die Exotik der Pflanzen und Live-Gitarrenmusik bieten ein reizvolles Ambiente.

Letztlich gehen alle kulinarischen Innovationen stets von Paladares aus, in denen die Besitzer nicht nur Geldgeber mit angeheuerten Billigköchen sind, sondern Interesse an einem höheren Standard haben oder selber Köche sind. Ersteres trifft auf das „La Casa“ [www.restaurantelacasacuba.com] unter der Führung des 40-jährigen Alejandro Robainas zu. Das Paladar ist im Wohnzimmer einer kleinen Villa, die Küche eine normale Wohnküche, trotzdem können 40 Gäste bedient werden. Sein Reiz besteht im Engagement der gesamten Familie, denn von der 91-jährigen Großmutter über die 72-jährigen Eltern bis hin zum quirligen, fast wie ein Pop-Star auftretenden Alejandro umsorgen alle den Gast. Sodann steht mit dem Koch Michele ein echter Köhner am Herd. Obgleich er nichts über das theoretische Zusammenspiel von Garpunkt und Aromen weiß, kann der Gast bei ihm erleben, wie ein mild schmeckender Kaninchenrücken, in dem alle Fleischteile noch eine saftige Konsistenz haben, zusammen mit getrockneten Früchten und kubanischem Bauernhonig, zu einem formidablen Fleischgericht mit leicht süßlichen Tropenaromen wird. Eines seiner Gerichte hat sich inzwischen sogar über ganz Havanna verbreitet: Kleine Kochbananen werden in einem Sud angekocht, ausgehöhlt, unterschiedlich mit Fleisch- oder Fisch- oder Gemüsecreme gefüllt und noch einmal leicht gebräunt. Tostones Rellenos, unbedingt kosten!

In einer Seitenstraße von Havannas altem Zentrum hat kürzlich das kleine Paladar „Doña E utimia“ eröffnet. Direkt neben ihm liegt ein großes offenes Atelier verschiedener Künstler. Davon profitiert das Restaurant nicht nur bei seinen Gästen, sondern auch in der künstlerischen

Gestaltung seiner Speisekarte, die auf handwerklich hergestelltem Papier gedruckt ist und auf der sich urkubanisches Essen wiederfindet. U.a. Schweinefleisch in Knoblauchsoße, das zusammen mit Reis und schwarzen Bohnen sowie kleinen Süßbananen und einem Spiegelei kommt, aber in einer weitaus feineren Qualität als von zu Haus bekannt. Auch das ist ein Ausdruck des gewachsenen kulinarischen Selbstverständnisses der Kubaner.

Im brandneuen „San Cristobal“ hat sich Carlos Cristobal verwirklicht, vorher Chef der kubanischen Kochschule. In einer einstmals belebten Geschäftsstraße Havannas, inzwischen von fast slumartigen Mietshäusern gesäumt, hat er die verfallene Villa eines früheren Lottomonopolisten in Stand gesetzt und die Wohnräume zu Restaurantzimmern umgestaltet. Es gibt in ihnen keine Ecke, die nicht mit Sammlerstücke eng bedeckt wäre. Darin ist derartig viel Kitsch versammelt, dass er stilprägend wirkt. Der Unterschied zur Qualität der Gerichte könnte kaum größer sein, denn diese setzen heute die Standards in Havanna. Kubanische Gerichte mit internationalen Namen wie „Pollo Napoleon“ oder „Gran Langosta Hemmingway“, Traditionelles wie zart frittierte Malanga oder Buñelos [süßes Gebäck], perfekt ausgewogene Kürbis- oder Hühnersuppe und frische Langostinos kurz angegart auf Eis mit drei separat servierten Soßen, das alles ist zwar [noch!] keine internationale Gourmetkunst aber durchaus auf dem Niveau eines besseren deutschen Restaurants.

Das beliebteste Paladar der letzten Monate ist kein Gourmethöhepunkt, jedoch ein Höhepunkt des neuen Selbstbewusstseins vieler junger Kubaner. Sergio Rafael leitete zehn Jahre die Küche eines der größten Touristenhotels in Havanna, bis er auf eigenen Beinen stehen wollte. Allerdings wollte er kein gehobenes Restaurant eröffnen, sondern das erste echte private Hamburgerlokal, auch dies in seinem eigenen Wohnhaus. Vom Stand weg ist ihm das mit „La Pachanga“ [Calle 28, No. 254] gelungen,



ohne in seinem Leben jemals einen amerikanischen Fast-Food-Laden betreten zu haben. Er ist ein billiger Typ, aber wie ein typischer Kubaner zugleich von einer umwerfenden Herzlichkeit. Da er stets frische und schmackhafte Hamburger anbietet, ohne die in der kubanischen Mangelwirtschaft völlig unbekanntem Geschmacksverstärker und die Preise auf kubanische Pesos lauten, wurde sein Laden binnen weniger Wochen in ganz Havanna bekannt.

Eine Frage bleibt offen: Wo kaufen die Paladares ihre Produkte ein? Ein Großhandel oder staatliche Verteilungsstellen für sie existieren nicht. Die wenigen staatlichen Supermärkte und die kleinen privaten Bauernmärkte liefern weder ausreichend noch zuverlässig Ausgangsprodukte. Das meiste erwerben die Besitzer der



Paladares, indem sie vertrauensvolle Beziehungen mit Erzeugern aufgebaut haben. So hat sich wieder ein kleiner Bereich privater Landwirtschaft entwickelt, immer am Rande der Legalität. Zudem schwebt über vielen Paladares der schützende Arm eines Staatsfunktionärs, denn wenn dieser gut essen gehen will, muss er sein Lieblingspaladar unterstützen. In einem Paladar wird dies überdeutlich. Das „El Carruaje“ (Calle 200, No. 2104, Siboney, Playa) würde mit seiner Lage in einem Villenvorort Havannas und mit seiner gehobenen Ausstattung auch in Deutschland zur obersten Kategorie gehören, hätte er nur einen Spitzenkoch. Keine einzelne Person verfügt über genügend kubanische Devisen zum Bau eines derartigen privaten Luxusrestaurants. Dieses Restaurant ist in besonderer Weise ein außergewöhnliches Erlebnis. Man sollte halt nur darauf achten, wober man laut redet.

EIN PERFEKTES PAAR

Sicherlich lassen sich Zigarren als Solitär genießen, aber von einigen Schlucken Rum zwischen den Zügen profitiert das Aroma beider, zudem lässt der Wechsel den Gaumen nicht so schnell ermüden. Auch Entstehung und Herkunft legen eine enge Verbindung nahe, denn bis heute kommen ihre besten Vertreter aus dem karibischen Raum.

VON DR. KLAUS LECIEJEWSKI

Für den Rum sind es die großen und die kleinen Antilleninseln sowie die Randstaaten Panama, Guatemala, Guyana. Unübersehbar haben sich dort zahlreich Destillieren etabliert und heute sind über 500 Sorten Rum auf dem deutschen Markt. Für Zigarren kommt nur Kuba infrage. Mit den kubanischen Spitzenprodukten kann gerade noch die „Arturo Fuentes Opus X“ aus der Dominikanischen Republik mithalten. Das bekannte Davidoff-Programm aus dominikanischem Tabak enthält leichtere Zigarren, zweifellos nett, ohne jedoch die Raffinesse von klassischen Havannas zu bieten.

Der Zugang zu beiden, sei es Rum oder Zigarre, ist nicht durch eine klotzige Aktion oder über Nacht zu gewinnen, sondern muss so behutsam wie maßvoll über Jahre erarbeitet werden. Was ich getan habe. Nicht jede Sonder-Edition möchte ich hier erwähnen, zudem wären diese weder überall noch zu jeder Zeit zu erlangen. Ebenso wenig habe ich mich um den Bacardi Millennium, 8 Jahre für schlappe 799 Euro gekümmert und auch die „Behike“ zu 85 Euro werde ich nicht empfehlen, wenngleich sie von einer Qualität in geradezu sphärischen Regionen ist, denn erstmalig in der Welt der kubanischen Premiumzigarren wird für diese Sorte ein vierter Einlagetabak verwendet, der Medio Tiempo. Er bezeichnet die zwei Blätter an der Spitze der Tabakpflanzen, die unter freier Sonne angebaut werden. Allerdings bildet nicht jede Pflanze diese Blätter aus und so steht nach sorgfältiger Selektion und Lagerung immer nur eine begrenzte Menge für die Fertigung der Cohiba Behikes zur Verfügung. Ich konzentrierte mich auf die Standards.

Eine der leichtesten Havannas mit zugleich sehr harmonischem und mildem Geschmack ist die Hoyo de Monterrey, Epicure Especial, womit sie ideal mit dem Ron Zacapa, Centenario, Solera, bis 23 Jahre aus Guatemala zusammengeht, weil sich kaum ein weicherer und runderer Rum finden lässt. Deutlich stärker ist die Romeo y Julieta Wide Churchill. Ihr voller Körper von nussiger Würze harmonisiert mit den Vanille- und sogar Tabakaromen des Santiago de Cuba, Extra Anejos 20 Anos - Kuba. Der Klassiker Upmann Magnum 50 ruft Erinnerung an erdige Aromen wach, die konterkariert werden durch den blumigen und mit Noten von Trockenfrüchten durchsetzten Geschmack des Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary. Etwas für starke Nerven ist die Partagas P2 Torpedo, ungemein würzig, mineralisch und kräftig im Geschmack, die kongenial mit dem Ophimus 25 Anos Malt Whisky Barrel Dominikanische Republik zusammengeht, weil dieser aus dem Whiskyfass die rauchigen Noten in sich aufgenommen hat. Weil ich in Köln lebe, habe ich für meine Leidenschaften auch die ultimativen Empfehlungen: das Kölner Rum Kontor von Petra und Jürgen Dietrich (www.koelnrumkontor.de) und das Zigarrengeschäft von Peter Heinrichs (www.peterheinrichs.de), das auch eine feine Auswahl von Rum anbietet.

