



Das Rinconcillo in Sevilla. Eine Institution seit 1670

Text: Angelika Dietrich, Fotos: Christoph Otto

Es ist wie nach Hause kommen. Alles vertraut. Die Geräusche, die Gesichter, die Gerüche. Kein großes Aufheben, daß du jetzt da bist, du bist eben da. José ist da. Javier. Und der verrückte Arzt, der so albern kichert. Später wird Antonio Garmendia kommen, er wird seinen schwarzen Filzhut aufhaben, die schwere Silberkette um den Hals tragen, die Enden seines langen weißen Bartes werden auch heute gelblich scheinen. Hinten rechts wird er seinen *vino tinto* mit Eis trinken, wortlos, ein paar Sätze in sein schwarzes Buch notieren und bald wieder verschwinden. In die nächste Bar.

Das Logo der Brauerei Cruzcampo wird zum Wegweiser. Man kommt nicht an ihm vorbei, dem fetten Kerl, der in seinem roten Gewand an einem Faß Bier lehnt. Das Logo baumelt von Mauervorsprüngen und Wänden, in verlassen Gassen taucht der Dicke auf, lockt an Eckhäusern und Plätzen: Hier gibt es Bier, hier ist eine Bar. Und in Sichtweite steht garantiert eine Kirche. „Kirchen und Bars, das ist Sevilla“, hat jemand gesagt.

Pepe hockt am Tresen. Wie jeden Morgen. Trinkt einen *café con leche*, Kaffee mit Milch, gießt Olivenöl über seine Tostada und schüttet ein Tütchen Zucker darauf. Dann klappt er das Brot zusammen: „Schmeckt besser als Kuchen.“ Der, den sie „El Cordobés“ nennen, kippt einen *café solo*, einen

Espresso, läßt sich die Zeitung geben, blättert ein bißchen darin rum, zieht Pepe auf, weil er sich an diesem Morgen eine Zigarre gönnt. Eine Kirchturmuhren schlägt halb elf.

Bars. Die Wände halbhoch gefliest, mit blau-grün-braunen Kacheln. Blumen, Zacken, Ornamente. Edles Ambiente, arabische Tradition. Dutzende Schinken baumeln von der Decke, unter dem Zapfhahn eine Lache aus Bier und Wein, manchmal schwimmt ein Stück Kreide darin. Auf dem Boden vor dem Tresen Zahnstocher, Zuckertütchen, Olivensteine, Servietten, Zigarettenkippen. Manchmal vermischt mit Sägemehl, das sie auf die Bodenfliesen streuen, damit es nicht rutschig ist und der Boden nicht so versifft.

Ein Geruch aus Zigaretten und Schinken hängt in der Luft, morgens, kurz nach dem Aufwachen der Bar mischt sich der scharf-frische Geruch von Putzmittel darunter. Bar-männer in schwarzen Hosen und weißen Hemden flitzen vom Zapfhahn zum Tresen zur Kasse. Hundertfach, tausendfach dieses Bild, dieser Geruch in der Stadt.

Viertausendfünfhundert Bars soll es in Sevilla geben, und Antonio Garmendia, der mit dem langen weißen Bart, kennt ziemlich viele: „Dreitausend“ sagt er. Dreißig davon sind Lieblingsbars, dort arbeitet er. Welcher Ort wäre ein



Wohn



Ein Himmel voller
Schinken und
Sherry-Flaschen. So
müssen Tage
im Rinconcillo enden

zimmer mit Tresen

Bars sind der natürliche Lebensraum der Sevillanos. Hier verbringen sie mehr Zeit als zu Hause. Manche kommen, um zu reden, manche sagen kein Wort. Tag für Tag



Das Garlochi. Eine Bar, in der man auch mal beten kann

geeigneteres Büro für einen Restaurantkritiker?

Viereinhalbtausend Bars. Und fast immer voll. Warum? Frag nie einen Sevillano, warum er in Bars geht. Er wird die Augen aufreißen, den Mund aufmachen, als wollte er antworten, er wird noch einmal ansetzen, etwas zu sagen, dann wird er dich anlotzen, als seist du ein Wesen mit zwei Nasen oder drei Armen und als habe er das eben erst bemerkt. Dann stößt er vielleicht das eine Wort heraus, das für alles gilt, worauf es keine Antwort gibt, wenn man das Woher oder Warum wissen will: *costumbre*. Gewohnheit. Also frag nicht. Die Bar gehört eben zum Leben, so wie das Aufstehen und Zähneputzen zum Leben gehört.

Im Frühling suchen sie die Sonne. Die Bars an der Plaza San Salvador sind nur von halb eins bis vier und abends von acht bis Mitternacht geöffnet: Niedrige Tischchen stehen dann auf dem Platz vor der Kirche, Menschenmassen drängen sich um sie. Rush-hour vor dem Mittagessen, vor dem

Abendessen. Eine große Stehparty. Ein Barmann geht durch die Menge, sammelt Gläser ein. Jeden Tag, seit sie denken können, sagen die Studentinnen Rosa und Montse, ist das so. Wann immer es geht, kommen sie her.

José, der Rentner, Javier, der Bankangestellte mit den zurückgegelten Haaren, und der verrückte Arzt treffen sich mittags in der Bar Andana, es hat sich so ergeben, vor Jahren schon: Sie wohnen ums Eck, die Straße rauf oder runter. Sie werden reden über Fußball, Frauen, Stiere. Nur nicht über Politik. „Die langweilt uns.“

Die Mutter, die nachmittags in die Bar Rinconcillo kommt, war mit ihren beiden Söhnen einkaufen. Die bekommen eine Cola, für sie ein Bier. Dazu Spinat mit Kichererbsen. „Espinacas“ brüllt der Barmann in Richtung Küche. „Die ganze Welt kennt das Rinconcillo“, sagt die Mutter. Es ist die älteste Bar Sevillas, „seit 1670“ steht auf den Kacheln. Allein deshalb kommen viele hierher. Im vorderen Teil war einst ein Laden, heute stehen in den Holzge-



schnitzten Regalen Schnaps und Whiskey. Während die Frauen einkauften, saßen die Männer an der Bar und tranken – lange gab es keine Damentoiletten. Es war die Bar der Künstler und Journalisten. Diesen Mythos erhalten sie aufrecht. Vor zwei Jahren hat hier Doris Dörrie „Bin ich schön?“ gedreht, auch Sharon Stone war da. Ansonsten geben sich die Barleute bedeckt, man könnte als geschwätzig gelten. Ein Zigarettenverkäufer hält den Gästen stumm die Schachteln hin, geht weiter.

Ein Anwalt und seine Frau haben sich in der Bar Las Teresas mit einem befreundeten Ehepaar verabredet. Zwei Manzanilla zunächst bitte, diesen trockenen Weißwein aus Sanlúcar de

Barrameda, dazu gefüllte Champignons. Der Teller ist halbleer, da kommen die Freunde. Noch zwei Manzanillas. Dann geht man weiter, in die nächste Bar, der Abend ist noch lang. Jemanden zu sich nach Hause einladen? Nein, warum? Es gibt doch die Bars.

Frag nie einen Sevillano,
warum er in Bars geht. Nie!



Cerveza, Tapas, Manzanillas. Zum Schluß wird auf dem Tresen mit Kreide abgerechnet

Weil besoffen wird, wer nur trinkt, ordert man Tapas: Russischer Salat, pikante Kartoffeln, Kapern, Oliven, gefüllte Paprika, Gambas am Spieß, Stierschwanz, Schweinelendchen in Tomatensauce: unter Plexiglas auf dem Tresen aufgereiht, in großen Gläsern abgefüllt, zum Braten aufgetürmt. Käse, roher Schinken, der mit einem riesigen Messer vom Schlegel abgesäbelt wird. Winzige Portionen nur, höchstens Untertellergröße.

Die Geschichte andalusischer Tapas kennt jeder. Der Jurastudent erzählt sie, der Barmann, der Taxifahrer, der Lebenskünstler. Tapas, Deckel. Eine Scheibe Brot legen sie im 18. Jahrhundert auf die Trinkgläser, um Wein und Bier vor Staub und Fliegen zu schützen. Dann servierte man Schinken, später eingelegte Sardinen. Vom Staubfänger zum Magenfüller. So einfach geht eine Erfindung.

„110“, steht kopfüber auf dem Tresen. Für einmal Gambas mit Artischockenherzen. „185“ kritzelt Paco mit Kreide darüber. Die Rechnung

wächst, von unten nach oben. Hast du bezahlt, wischt er es weg, am Abend wird der Holztresen einen leichten weißen Schleier haben, so wie Schultafeln früher weiße Schlieren, wenn man sie mit einem Schwamm putzte, an dem noch Kreidereste klebten.

Schon immer haben sie die Rechnung mit Kreide notiert. Unsummen, rechnet man es hoch, hat jeder Tresen auf dem Buckel. Die Kreide ist Tradition, aber wie viele Traditionen wird sie aussterben, sagt Antonio Garmendia, der Restaurantkritiker mit dem Bart. Marmor und Aluminium verdrängen die Holztresen.

Jemand hat Trinkgeld dagelassen, 50 Pesetas. Paco wirft es in die Büchse „seiner“ Fußballmannschaft Sevilla und läutet die schwere Kuhglocke über dem Tresen. Die andere Hälfte der Waagschale, die Büchse für Real Betis, den zweiten Club der Stadt, hängt oben, ziemlich leer, wie es scheint. Pech für Pacos Kollegen.

Ein Mann eilt in die Bar, reicht Paco einen dünnen Plastikstreifen, ver-

schwindet wieder. Adiós. Paco stopft das Plastikbändchen in eine Dose, die eine übergroße Dollarnote ziert. Diese Aufreißstreifen von Zigarettenschachteln gelten als Sammelpunkte. Ein Streifen fünf Punkte, für 250 Punkte gibt es ein Hemd. Zwei Hemden, zwei Baseballkappen, zwei Sweatshirts hat Pacos Kollege Victor dank seiner Kunden schon ersammelt. Er, der Nichtraucher.

Sogar zwei Ehen wurden schon geschlossen, zwischen zwei seiner Kollegen und zwei Kundinnen, erzählt Paco. Wenn einer wie er seit einem Vierteljahrhundert hinter der Bar steht, werden aus Kunden Freunde, mehrere hundert Marotten und Vorlieben hat er in seinem Kopf

gespeichert. Für Luis, dem der Tresen bis zur Brust reicht, Bier im Weinglas, für den Restaurantkritiker Antonio Garmendia, der drei-, viermal am Tag kommt, Rotwein mit Leitungswasser und Eis, für den nächsten Wein mit Sprudelwasser. Selten, daß ein Stammkunde eines Tages plötzlich etwas anderes bestellt.

Irgendwann stellen sie dir dein Getränk hin. Ungefragt. Ein paar Oliven. Jetzt gehörst du dazu. Bald werden sie von dir wissen, wo du wohnst, was du machst, welche Musik du hörst. Ganz nebenbei fragen sie dich, während sie ein Glas spülen, den Tresen wischen, Tapas auf Tellern anrichten. Du erfährst, daß der Arzt verrückt ist. Verrückt nach Stierkampf. Du hörst sein albernes Kichern, wenn er um die Ecke biegt.

Es wird nicht bei einer Bar bleiben. Bald wirst du zwei, drei Lieblingsbars haben. Warum, kannst du nicht erklären. Aber es ist, als begleitet dich dein Wohnzimmer den ganzen Tag durch die Stadt.