

# Reisen

## Hier isst man Thunfisch

In Zahara de los Atunes in Spanien kommen Feinschmecker und Sonnenanbeter voll auf ihre Kosten.

### Ion Karagounis

Nichts ist los, als wir um fünf Uhr nachmittags in Zahara de los Atunes an der spanischen Costa de la Luz eintreffen. Leere Strassen, verschlossene Fensterläden. «Se vende» - zu verkaufen - ist hier und dort auf eine Hausfassade gesprayt. Das Restaurant Horno de Leña ist vergittert, die Churros-Bäckerei im alten blechernen Wohnwagen verriegelt. «Abri-mos todos los dias» - täglich geöffnet - steht von Hand auf einen Zettel geschrieben. Dieser ist derart vergilbt, dass wir das kaum glauben können.

Verkehrte Welt nur vier Stunden später: Die eben noch leeren Gassen stehen voll mit Tischen. Restaurant reiht sich an Restaurant. Und unverhofft haben wir die Qual der Wahl. Bereits gut besetzt ist das Horno de Leña, als wir uns hinsetzen. Boquerones fritos, frittierte Sardellen, bestellen wir. «Das haben wir leider nicht», erwidert der Kellner. Der Blick auf die Karte zeigt, dass unser Wunsch der falsche war: In Zahara de los Atunes isst man Thunfisch. Selbstverständlich.

Wir bestellen einen «Atun a la Almadra»: einen in feinen Streifen gebratenen Thunfisch, garniert mit Gemüse. Almadra steht nicht nur für die Zubereitungsart, sondern auch für den traditionellen Thunfischfang, wie er nur noch an wenigen Orten an der andalusischen Küste betrieben wird. Das Fangverfahren, bei dem die Fische auf ihrem Weg vom Atlantik ins Mittelmeer mit bis zu 30 Metern tiefen Netzen abgefangen werden, soll über 3000 Jahre alt sein. Althergebracht bedeutet allerdings nicht harmlos, wird doch die jährliche «Almadra» auch die Schlacht um den Thunfisch genannt.

### Der Strand ist die Attraktion

Doch die meisten Gäste kommen nicht wegen des Essens hierher, sondern wegen des Strands. Er ist das grösste Kapital von Zahara, einer sonst unscheinbaren Ortschaft, die es nicht mit den weissen Dörfern Andalusiens - wie Vejer de la Frontera oder Ronda - aufnehmen kann. Der feine Sandstrand erstreckt sich von der Siedlung Atlanterra über Zahara bis nach Barbate, rund 12 Kilometer lang und vielerorts sicher 100 Meter breit. Erst gegen Mittag beginnt er sich zu beleben, mit Sonnenanbetern, Joggern, Surfern und Hundehaltern. Er bietet alle Annehmlichkeiten - von Umkleidekabinen über Strandbars bis zu den Verkäufern von Strandbekleidungen und Souvenirs aus dem Maghreb.

Obwohl Zahara de los Atunes vom grossen Touristenrummel verschont blieb, konnte es sich der menschlichen Erschliessungswut nicht vollständig entziehen: In Atlanterra sind Ferienhäuser für 30 000 Gäste entstanden. Glücklicherweise sind sie selten höher als vier Stockwerke. Die grösste Bausünde, ein gut zehnstöckiger Klotz, ist bereits wieder verschwunden. Lediglich alte Postkarten zeugen noch davon.

Beim Essen lassen die Köche von Zahara ihrer Fantasie freien Lauf. So servieren sie rohen Thunfisch mit einem Honigchutney auf geröstetem Brot, feinst filetierte und geräucherte Thonscheiben, lediglich mit Fleur de Sel gewürzt, oder frittierte Thonbällchen mit Kartoffeln.

An unserem letzten Abend stellt sich dann die Frage: auf Bewährtes setzen oder noch einmal etwas Neues versuchen? Da war doch noch das El Vapor, leicht versteckt um die Hausecke. Auf einem Plakat sind die verschiedenen Stücke des Thunfischs markiert. Wir entscheiden uns für ein grilliertes Stück vom Bauch. Die Kellnerin winkt aber ab: «Wir haben etwas viel Besseres: Thunfisch im Ofen gegart!» Ein Gazpacho andaluz und eine Spargel-Shrimps-Terrine machen den Auftakt. Unscheinbar kommt die Hauptspeise daher, der Thunfisch liegt versteckt unter Gemüse und Frites. Er ist unglaublich zart. Schliesslich müssen wir konstatieren: In sechs Tagen haben wir immer gut gegessen.

Anreise mit dem Mietauto von Sevilla oder Malaga aus, [www.zaharaenlweb.com](http://www.zaharaenlweb.com)