

DIE SPANISCHE BEIZ: EIN SIEBENPUNKTEBETRIEB

„Bar“ oder „Restaurante“ darf sich hier ein Lokal nennen, wenn es sieben Kriterien erfüllt. Erstens muss es über einen laufenden Fernseher verfügen. Es dürfen indes statt nur ein einziger auch zwei oder drei TV-Kisten sein mit selbstverständlich unterschiedlichen Programmen, sodass man sich schön wohlig unterhalten fühlt. Die Qualität des Bildes ist dabei nebensächlich.

Zweitens muss es in diesem Lokal dunkel sein wie in einer Kuh (oder, auf Spanien angepasst, einem Stier). Falls es Fenster gibt, sollte man sie mit Rolläden abdecken oder mit sonstigen Möbeln verdunkeln, denn merke: Nur eine dunkle Höhle ist eine gute Höhle. Sonst würde man den Fernseher ja kaum richtig sehen.

Drittens muss der Boden mit Abfall übersät sein. Wer sich wie ein Einheimischer benehmen will, schmeisse gefälligst alle Papierservietten, Teebeutel, Zigarettenskippen und sonstigen Kleinigkeiten auf den Boden. Der Barkeeper wird ab und zu mit einem Besen das ganze in eine Ecke befördern und dort, das ist nun der springende Punkt, nicht etwa einsammeln, nein, sondern vielmehr einfach dort belassen.

Viertens muss der Barkeeper, männlich und meistens nicht mehr ganz jugendlichen Alters, eine Stimme haben, die den wohlbesaiteten Touristen erschauern lässt: Ein Bass muss es sein, gestählt durch ein paar Jahrzehnte mit Bier und blauem Dunst, und diese sonore und rauchige Stimme wird dir durch Mark und Bein fahren und dich daran erinnern, dass du froh sein kannst, wenn du überhaupt etwas kriegst, du elendes Würstchen.

Ein anständiges spanisches Lokal verfügt fünftens über aufgehängte A4-Ausdrucke, auf denen erklärt wird, ob man hier kraft der Behörden rauchen darf oder nicht. Es gibt ergo zwei Sorten Lokale. Die einen sind offiziell Raucher-, die anderen Nichtraucherlokale. Abgesehen von den A4-Ausdrucken unterscheiden sie sich nicht. Es

wird in beiden genau gleich stark gepöfft. Auf den Hinweis, dass hier das Rauchen verboten sei, darf auch der verrauchtteste Piratenspunten nicht verzichten.

Sechstens braucht die Spezie des spanischen Lokals zwingend ein paar Glücksspielkästen. (Man kann mit einem Spielkasten auch wunderbar das Fenster zudecken, womit man zwei Fliegen auf einen Schlag hat). Ein Spielkasten gehört zum Inventar. Spielt ein abgeoffener Typ am Kasten, ertönt alle paar Sekunden eine Computerstimme, die „Premio!“ ruft. Nie ist Geschicklichkeit gefragt, sondern einzig und allein Glück. Wenn einer dieser abgetakelten Mannen sein Glück versucht, tut er dies stets ohne Regung im Gesicht, egal ob er am Ende seine 20 Euro verheizt oder mit vollen Taschen den Laden verlässt.

Und siebtens, um zum Schluss zu kommen, siebtens braucht ein Lokal, um eine richtig spanisches Beiz zu sein, ein paar aufgehängte Schinken. Die Schweinebeine hängen von der Decke herab wie die Lämpchen der guten alten Weihnachtsbeleuchtung in der Zürcher Bahnhofstrasse. Dutzendweise hängen sie, die Schweinebeine, an den Decken und Wänden und werden (vor allem in Nichtraucherlokalen) wunderbar natürlich geräuchert und konserviert. Herrlich, herrlich! Wer eine „ración de Jamon Serrano“ verlangt, wird den Barkeeper sehen, wie er von einem dieser Rohschinken ein paar Tranchen abschneidet und dir diese mit Brot und Oliven serviert. Köstlich, sage ich euch, einfach köstlich. Dieser siebte Punkt macht die spanischen Lokale lebenswert und zum freudigen Epizentrum des täglichen Begehrens.