AUF DER JAGD NACH DEN ★★★★

San Sebastián im malerischen Baskenland ist alleine schon durch seine Lage an der Biskaya einen Abstecher wert. Was nicht jeder weiß: Die Sterne-Dichte in der Region ist enorm – und das Essen generell auf einem unglaublich hohen Niveau.

VON TIMO SCHLITZ

Zwei Stadtstrände, die geniale Altstadt („Parte Vieja") und die freundliche Art der Basken muss man einfach gesehen haben. Zudem war die knapp 200.000 Einwohner zählende Stadt an der Biskaya 2016 Europas Kulturhauptstadt. Kultur hat natürlich auch mit Genuss zu tun. Bei der Gastronomie macht San Sebastián so schnell keiner was vor: Mehr als acht Guide-Michelin-Sterne kommen auf 100.000 Einwohner. Wow, nur Tokio liegt noch etwas höher. Generell ist das Niveau in den Küchen und Pincho-Bars (baskisch: Pintxo) extrem hoch, was auch am Basque Culinary Center, einer von Europas renommiertesten Kochschulen, liegen dürfte.

In und um Donostia, wie San Sebastián im Baskischen heißt, gibt es vier Restaurants mit drei Sternen. Wir empfehlen das Arzak – aus mehreren Gründen: Es liegt relativ zentral, die Küche ist sensationell (neben drei Sternen seit 1989 ist das Arzak auch regelmäßig unter den besten 50 Restaurants der Welt zu finden) und Chef Juan Mari, der das Restaurant zusammen mit seiner Tochter Elena führt, hatte in seinen besten Zeiten ein 4er Handicap. Mit 75 Jahren steht er immer noch nahezu jeden Tag mit in der Küche, ist aber auch Mitglied im nicht weit entfernten Real GC de San Sebastián. Ein guter Anknüpfungspunkt, wenn Elena und Juan Mari nach dem Essen auf ein kurzes Hallo an den Tisch kommen. Das Restaurant hat 60 Plätze – bei insgesamt 30 Personen in der Küche! Kostenpunkt: Mit etwa 250 Euro pro Person für das Menü mit Weinbegleitung muss man rechnen.

Wer gut Golf spielen möchte, fährt nach Frankreich. Das hört sich weiter an, als es ist. Rund eine Stunde Fahrt sind es nach Biarritz, wo die besten Plätze angesiedelt sind. Le Phare und Chiberta sind definitiv einen Abstecher wert. Auf der spanischen Seite lohnt sich der 9-Loch-Linksplatz Zarautz – allerdings ist das Greenfee etwas zu happig (ab 70 Euro für 18 Löcher).

SAN SEBASTIÁN, SPANIEN ★★★★★★★★

EMPFEHLENSWERTE PINCHO-BARS:

Sirimiri: Stylische Bar mit offener Küche und exzellenten, eher modernen Pintxos. Gute Musik. Highlights: Tintenfisch und Risotto. sirimirigastroleku.com

La Vina: Hat den besten Käsekuchen der Stadt. Vielleicht sogar von ganz Spanien. Auch die Sardinen können was. lavinarestaurante.com

Bar Antonio: Moderner Tresen in einem optisch nicht allzu ansprechenden Haus nah der großen Shopping-Straße im Centro. Dafür aber exzellente Pintxos (Empfehlungen: Ravioli mit Fisch und Fois Gras). antoniobar.com

Mala Gissona: Craft Beer vom Feinsten mitten in Gros. Der Laden könnte auch in New York stehen. Richtig klasse ist zudem der frisch zubereitete Burger mit Spiegelei, der für knapp 9 Euro über den Tresen geht. malagissona.beer

EMPFEHLENSWERTE RESTAURANTS:

Casa Urola (1. Stock): Man muss nach oben gehen, denn unten ist nur eine Bar. Schickes Restaurant, ein Geheimtipp. Reservieren! casaurolajatetxea.es

Gandarias Jatetxea: Sehr gutes Chuleta (dry aged Steak), tolle und bezahlbare Weine aus dem Rioja (Flaschenpreise zwischen 9 und 15 Euro!). Interieur etwas altbacken. Unbedingt reservieren, immer voll. restaurantegandarias.com

Chutney Gastrobar: Kleines Bar-Restaurant im Zentrum in der Nähe der Kathedrale. Die zwei Besitzer haben zuvor in London ein Restaurant geführt und bieten eine Twist aus indischem und spanischen Essen an. Sehr sympathischer Laden! facebook.com/arifyalex/

FOTOS: UNSPLASH, COCONUT, JOSE LOPEZ