



AMANSHAUSERSWELT

CITY ALBUM / MADRID *Heiße Schokolade,
Schmalzgebäck und Flamenco-Schuhe zum Verschicken.*

TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

Europas Hauptstädte 24/42

Ein Palmengarten: Unter der gewölbten Dachkonstruktion des Bahnhofs Atocha blüht der schönste Wartesaal der Welt, mit Palmen und Schildkröten.

Ein Schuh: In den Läden im Chueca-Viertel (Calle Hortaleza/Calle Fuencarral) – die Flamencoschuhe aus der Leon 17 (www.donflamenco.com) sind auch ohne Metallplatten bequem und haltbar.

Eine heiße Schokolade: Um fünf Uhr in der Chocolatería San Ginés – mit frisch frittierten „churros“ (Schmalzgebäck) endet die Madrider Nacht.

Eine Untergrundstation: Auf Andén 0, Bahnsteig null, in der aufgelassenen Station Chamberí, wird das Metronetz museal aufgearbeitet.

*Durch die Stadt surfen:
Plaza Mayor im Ösi-Madrid.*



EINESÜSSIGKEIT

Convento de las Carboneras (Pasadizo del Panecillo): Das „Madrid de los Austrias“, die alte Habsburger-Gegend im Zentrum, ist voller Seitengassen mit Palästen und Konventen. Einer davon gehört den Carboneranonnen. Man läutet am Haustor, es wird geöffnet, man geht bis zu einem hölzernen Drehkreuz. Dahinter steht die Carbonera, die einem ihre Schachteln mit selbst gemachten Keksen verkauft. Die Kekspreisliste hängt an der Wand. Ohne Direktkontakt mit der Nonne erhält man „dulces de convento“, die Klosterkekse.

EIN AUSSICHTSPARK

Cerro del Tío Pío (Metrolinie 1, Buenos Aires): Wird wegen seiner sieben Hügel im Volksmund auch „parque de las siete tetas“, also Titten, genannt. Sie sind Aufschüttungen aus dem Bauschutt von Vorstadtslums, die in den Siebzigerjahren niedergerissen wurden, und deren Bewohner offenbar Sozialwohnungen erhielten. Einer von ihnen war Onkel Pío, ein Müll recycelnder Großstadteinwanderer. Zwischen alten Platanen und Schwarzpappeln kickt und picknickt man heute. Des Onkels Park ist sowohl Grünoase als auch Aussichtspunkt, ideal für die Beobachtung von Sonnenuntergängen, von der Sierra – und dem Dächerpanorama.

DREITAPAS

Posada de la Villa (Cava Baja 9): Eines der ältesten Restaurants der Welt. Typisch kastilische Küche: In riesigen Holzöfen wird Lamm gegrillt, aber auch die Tapas sind hervorragend. Die Klientel ist tagsüber leider von diesem gehobenen spanischen Business-Männer-Publikum geprägt, die sind aber harmlos. Den besten Stockfisch, „bacalao de la casa“, bietet seit 1860 die **Casa Labra** (Tetuán 12), einst das Madrider Lieblingslokal von García Lorca. Wer sich mehr für das 21. Jahrhundert interessiert, holt sich „Tapas 2.0“ in der Designerbar **Estado Puro** an der Plaza Cánovas del Castillo.

Weitere Kolumnen auf:

www.amanshauser.at

[Schauenster.DiePresse.com/
Amanshauser](https://www.schauenster.diepresse.com/Amanshauser)