



 30. APRIL 2017

 REPORTAGE

«Ich fühle mich hier lebendig»

DIE ARCHITEKTIN SANDY BRUNNER AUS ZÜRICH IST VOR 16 JAHREN NACH BARCELONA GEZOGEN. SIE IST BESTENS IN DER STADT VERNETZT UND KENNT DIE ANGESAGTESTEN RESTAURANTS, BARS UND CAFÉS.

Migusto: Was hat Dich nach Barcelona geführt?



Sandy Brunner: Abenteuerlust und Neugierde – sowie das Meer! Nach mehreren Jahren in einem Zürcher Architekturbüro hatte ich einfach Lust, mehr von der Welt zu entdecken – schon während meines Studiums hatte ich zeitweise im Ausland gelebt. Und mittlerweile dauert mein Barcelona-Abenteuer 16 Jahre. Mein Grossvater lebte als junger Mann lange in Spanien. Vielleicht war also meine Entscheidung für Barcelona nicht ganz zufällig.



Was gefällt Dir besonders an der Stadt?



Das Klima, das Licht und die Grösse; aber auch die Spontaneität und Herzlichkeit der Menschen. Barcelona inspiriert mich einfach. Ich flaniere stundenlang durch die City und entdecke immer wieder Neues – als neugieriger und kreativer Geist fühlt man sich hier schnell wohl. Die Stadt ist in ständiger Veränderung: Hier steht bedeutende historische neben moderner Architektur, die Stadt ist laut und verschwenderisch, aber auch leichtfüssig und warmherzig. Professionell ist für mich das Leben in Südeuropa eine grosse Herausforderung. Die Wärme der Sonne und der Menschen gibt mir aber die Energie, mich dieser zu stellen. Ich fühle mich hier einfach lebendig.

Wo isst Du regelmässig?

Die Kreativität der Gastronomieszene ist ziemlich einzigartig. Für jeden Gaumen und jedes Budget gibt es Restaurants – das Essen ist ein wichtiger Bestandteil des Soziallebens. Anders als bei uns ist auch der Businesslunch oft opulent und dauert mitunter Stunden. Gerne gehe ich an einem sonnigen Mittag zum Beispiel eine Paella oder einen Fisch auf der Terrasse des Restaurants «Kaiku» essen – unter Palmen und direkt am Meer. Am Abend tauche ich vielleicht ins quirlige Raval-Quartier ein oder geniesse die Gastfreundschaft von Flor in ihrem kleinen «Lo de Flor».





Wo kaufst Du am liebsten Deine Lebensmittel ein?

Die Auslagen in den herrlichen Markthallen sind eine einzige Augenweide. Ich lasse mich durch sie inspirieren, die Verkäufer verraten gerne ihre Tricks für die Zubereitung. So habe ich von meiner Lieblings-Fischverkäuferin gelernt, Meeresfrüchte zu verarbeiten. Die frischen, preiswerten Produkte sind die Belohnung für die Geduld, die man beim Anstehen mitbringt, etwa wenn eine alte Frau der Verkäuferin ihre neusten Alltagsgeschichten erzählt. Gerne kaufe ich auch in den traditionellen Lebensmittelläden ein, zum Beispiel im «Casa Perris» am Plaza Comercial in der Altstadt. Dort gibt es sehr gute Trockenfrüchte, Nüsse, Reis, Mehl und Kräuter.



Sandy Brunner online.

Fotos: Gunnar Knechtel

Text: Brigitte Jurczyk

Gebackene Riesencrevetten mit Zitrone und Zwiebeln

HAUPTGERICHT MIT MEERESFRÜCHTEN UND SPEZIELLER NOTE:
RIESENCREVETTEN FRISCH AUS DEM OFEN MIT ZITRONENFILETS,
ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND SZECHUANPFEFFER.





Zum Rezept «Gebackene Riesencrevetten mit Zitrone und Zwiebeln» geht es [hier](#)

Kennen Sie diese Geschichte schon?



HINTERGRUND

Vom Grillmeister zum Meistergriller

Wer einen Grill sein eigen nennt, heisst sich selber Grillmeister. Wahre Meister am Rost beachten 6 Regeln.



HINTERGRUND

Der Schweizer Daniel Humm ist Amerikas Spitzenkoch

Was macht US-Küche aus? Wir fragen einen, der es wissen muss: Der Schweizer Daniel Humm kocht seit 2003 in New York und hat es zu Weltruhm gebracht.



LISTICLE

Die besten Restaurant-Tipps für Berlin

Welche Küche ist in Berlin gerade angesagt? Welche Lokale machen Furore? Folgen Sie den Tipps unserer Experten, und Sie erleben die Stadt aus neuer Warte.



TREND

Amerikas neuste Food-Trends

Ob wir wollen oder nicht: Food-Trends aus den USA schaffen es oft zu uns. Vier Trends, mit denen wir es zu tun bekommen könnten, zum Beispiel Einmachen.