

# Göttinger Tango-Info

von Ulrike & Eckart Haerter

1989 1999 2009  
20 Jahre Tango Argentino in Göttingen mit Ulrike und Eckart Haerter



Die Parrillada, ein Grillrestaurant, wie es so typisch ist für Argentinien und Uruguay. Diese Parrillada befindet sich in Montevideo in der Strasse San José. Der Name des Restaurants "El Fogón" bedeutet Feuerstelle und ist auch ein Synonym für die Küche, in der es brutzelt und brodelte.

## Essen und Trinken im Ambiente des Tangos



Der Grill, das Herz jeder Parrillada. Oft befindet er sich gleich in der Nähe des Eingangs.

Für mich ist die Küche in Argentinien und Uruguay die beste der Welt, noch besser als die italienische. Wenn man, wie Ulrike und ich, gern in den einfacheren landestypischen Speiselokalen einkehrt, dann bekommt man in Argentinien und Uruguay eigentlich immer ein hervorragendes Essen was Qualität und Menge angeht. Nie wird man unzufrieden das Lokal verlassen. Und was ich besonders schätze, ist, dass die Argentinier und Uruguayer praktisch nichts „anmachen“. Nach all den Dressings lernt man hier wieder, wie fantastisch ein knackfrischer Salat schmeckt, den man sich nur mit Essig, Olivenöl und Salz selbst angerichtet hat. Auch Fisch und Fleisch, die allenfalls paniert auf den Tisch kommen und mit Zitrone serviert werden, schmecken herrlich schon allein aufgrund ihrer hervorragenden Qualität. Dazu ein samtiger argentinischer oder uruguayischer Rotwein... In Buenos Aires und Montevideo haben wir oft in trauter Zweisamkeit sehr gut gegessen und getrunken, aber auch so manchen genussreichen Abend mit Freunden aus der Tangowelt verbracht.

**EL PAIS**  
Año LXIII - Nº 27.044 - Montevideo, jueves 7 de Noviembre de 1999 - Edición de 24 pag.

Hubo también intensa actividad en otros escenarios, particularmente en la ciudad de San José donde recogieron aplausos los alemanes de "Ulricke y Eckart Haerter" y "Tango Real" así como el argentino Carlos Omar Osés.

Das grösste Asado erlebten wir nach einem Auftritt im Teatro Macció in der uruguayischen Stadt San José (Zeitungsausschnitt links), zu dem alle Künstler, Techniker und Organisationsassistenten des Abends vom Veranstalter eingeladen waren. Unter anderem gehörte dazu das hervorragende deutsche Tangoorchester Tango Real (das sich meines Wissens aufgelöst hat) und die wunderbare uruguayische Tangosängerin Malena Muyala sowie der argentinische Tangosänger Carlos Omar Osés. Das Lokal, die Parrillada, befand sich in unmittelbarer Nähe des Theaters und war, was die Ausstattung anging, einfachster Art. „Urig“, würden wir sagen.

Es gab nur ein paar lange Tische, einfache Stühle – und das war's. Aber der Grill nahm fast eine ganze Wand ein. Unsere Runde war nach dem Erfolg im Theater ausgelassener Stimmung, und die Uruguayer, deren Fleischkonsum (wie der der Argentinier) Weltspitze ist, machten sich in selbstironisierender Weise über uns Deutsche lustig mit unserer Gesunde-Ernährung-Manie: „Wenn ihr in Frankfurt auf dem Flughafen ankommt, dann nimmt man euch erstmal eine Blutprobe, und bei dem Cholesteringehalt bringen sie euch sofort auf die Intensivstation“.

Ulrike, auf die nach anstrengenden Auftritten riesige Rindfleischportionen eher abschreckend wirken, ass nur ein paar Pommes und etwas Salat. Dafür machten sich dann alle einen Spass daraus, sie beim Nachtschiff mit Eiscreme zu versorgen, die ihr von allen Seiten zugeschoben wurde. Später veröffentlichte das Organisationskomitee des 3. Weltgipfels des Tangos im Internet die unglaubliche Geschichte von der deutschen *Tanguista* Ulrike, die zwar kein Rindfleisch, dafür aber gewaltige Mengen Eiscreme verzehren kann...  
[*Tanguista*: professionelle Tangotänzerin]

Gegrilltes Fleisch aller Art ist *Asado*. Aber *Asado* vom Rind kann man mit Fug als das Nationalgericht in Argentinien und Uruguay bezeichnen.



Beliebt sind natürlich auch Fischgerichte und besonders auch *Arroz con Pollo*, Reis mit Huhn. Auf dem Bild links sehen wir die spezielle Zubereitungsart von *Arroz con Pollo* der Tangotänzerin und –lehrerin Ulrike Haerter (mit Erbsen, milden argentinischen Zwiebeln und Aprikosen).

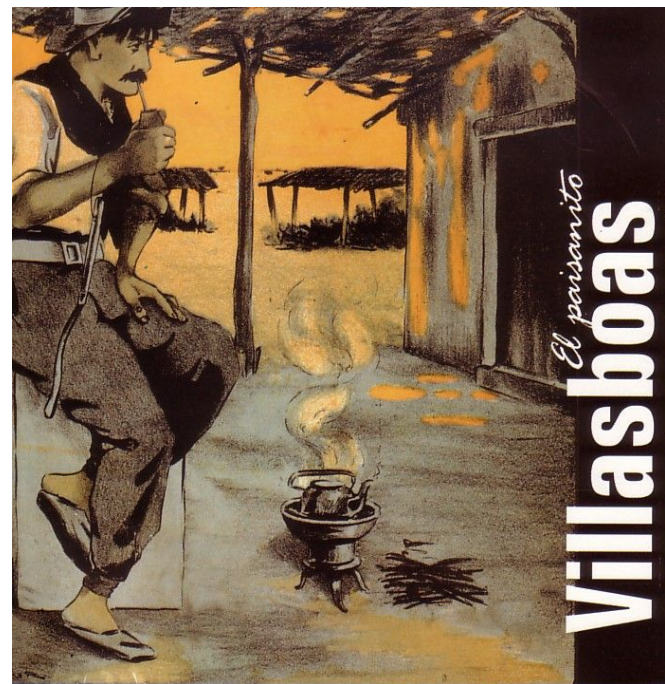
Rotwein geht immer. Sogar mit Soda und Eis... Hier ein 2007er Syrah aus Argentinien.

Als Dessert sehr beliebt sind *Dulce de Leche*, eine Karamellcreme, *Flan*, ein Vanillepudding mit Karamellsosse und *Queso con Dulce*, ein würziger Hartkäse mit Quittengelee.

Das unangefochtene Nationalgetränk bei Arm und Reich in Argentinien und Uruguay heisst *Mate*. Es ist der Tee aus den Blättern des Mate-Strauches oder Baumes, auch *Yerba* (Kraut) genannt.

Besonders in Montevideo gehören Matetrinker noch zum Strassenbild – in der Hand die Kalebasse mit der *Bombilla*, unterm Arm die Thermoskanne mit heissem Wasser (Bild. S. 4).

Nicht nur in Argentinien und Uruguay, sondern in ganz Südamerika beliebt sind die *Empanadas*, halbmondförmige gefüllte Teigtaschen. Ihre Füllungen sind so zahlreich wie die möglichen Figuren im Tango. Die köstlichsten *Empanadas* unseres Lebens assen Ulrike und ich (nicht nur einmal!) im „Café Petit Paris“ in Buenos Aires an der Plaza San Martín (Geheimtipp!). Meine Lieblingsfüllung: Hackfleisch mit Oliven. Ulrike, die sich bei Fleischgerichten sehr zurückhält, bevorzugt eine gemischte Gemüsefüllung (Legumbres).  
¡Que aproveche! – Guten Appetit!



Das Cover der wunderschönen CD „El Paisanito“ (der Landmann) von Miguel Villasboas. El Paisanito ist zugleich der Titel einer Milonga auf dieser CD.

Der Paisanito sitzt im Schein der untergehenden Sonne vor seiner Hütte, dem *Rancho*. In der Hand hält er die Kalebasse mit dem Mate, den er durch die *Bombilla*, das silberne Trinkröhrchen, einsaugt. Vor sich auf der Feuerstelle der Kessel mit heissem Wasser zum Nachgiessen. In der Stadt tragen die Matetrinker das heisse Wasser in einer Thermosflasche unterm Arm.

Das weltbekannte fantastische uruguayische Tangoorchester von Miguel Villasboas ist heutzutage eine Rarität. Es

spielt nämlich vorzugsweise für Tänzer. Im MUSA-Tangosalon erfreut sich die Musik von Miguel Villasboas grosser Beliebtheit.

Das Göttinger Tango-Info : Darstellungen zum kulturellen Umfeld des Tango Argentino als Ergänzung zum Tango Argentino Tanzkurs.

Von Ulrike und Eckart Haerter – „den Tangospezialisten“ (Michael Schäfer im Göttinger Tageblatt)

#### Impressum

Göttinger Tango-Info  
von Ulrike & Eckart Haerter  
Copyright © Eckart Haerter  
ISSN 1864-9653 (Printausgabe)  
ISSN 1864-9661 (Internetausgabe)  
Verantwortlich für den Inhalt: Eckart Haerter  
Johannisstrasse 29  
37073 Göttingen  
Tel.: 0551 – 57883  
E-Mail: [uye@haerter-tango.de](mailto:uye@haerter-tango.de)  
Website: <http://www.haerter-tango.info>

Fotos S. 1- 3 © Eckart Haerter  
Abb. S. 4 © Label *Obligado*