

Der winzige Eckstand mit spanischen Spezialitäten an der Westseite des Marktes war uns aufgefallen: Da hängen Schinken von der Decke, Wurstspezialitäten drängen sich in der Theke, es gibt spanisches Olivenöl der Extraklasse, ein paar ausgesuchte Weine und ein breites Sortiment an Gewürzen in Bio-Qualität. Keinen Käse? Doch! Direkt gegenüber nämlich liegt ein Käsestand: Thomas Lupper und seine Schwester Ursula betreiben beide Stände zusammen, das Sortiment ergänzt sich.

Seit 1992 sind die beiden auf dem Markt. Ursula Lupper hatte vorher ein Tagescafé am Sendlinger Torplatz, etwa zehn Gehminuten vom Markt, in dem ihr Bruder während seiner Ausbildung zum Versicherungskaufmann regelmäßig jobbte. Das lebendige Treiben im Café gefiel ihm entschieden besser als der in Aussicht stehende Bürojob. Die Ausbildung hat er natürlich fertig gemacht, „kaufmännisches Wissen ist schließlich auch hier von Vorteil“.

Bis vor einigen Jahren war sein kleiner Eckstand auf Asiatisches spezialisiert. Als Asienläden in München überall wie Pilze aus dem Boden schossen, lohnte sich das nicht mehr. So kam der Schwenk in Richtung Spanien, eine Facette, die am Markt noch fehlte. Thomas Lupper machte sich kundig, reiste auf Messen, suchte die besten Lieferanten – und kann heute ein hochwertiges Sortiment an iberischen Spezialitäten präsentieren.

Von Thomas Lupper stammen die Rezepte für die spanischen Tapas auf Seite 34, die Kartoffel-Chorizo-Spieße hier und die Tortilla auf der übernächsten Seite.

## Kartoffel-Chorizo-Spieße

Für vier Stück

**8 kleine Grenailles-Kartoffeln**

**150 g Chorizo**

**2–3 Esslöffel Olivenöl**

**1 Knoblauchzehe  
(nach Belieben)**

**Fleur de sel**

**8 Holzspieße**

**etwas Öl für die Spieße**

Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und in 8–10 Minuten knapp gar kochen. Die Chorizo in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 2 Esslöffel Olivenöl in ein Schälchen geben. Nach Belieben den Knoblauch schälen und dazupressen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und ungepelt halbieren. Die Holzspieße einölen und abwechselnd Kartoffelhälften und Wurstscheiben aufspießen.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Pfanne mit einem Esslöffel Öl 4–5 Minuten von allen Seiten braten, dabei gelegentlich mit dem Knoblauch-Öl bestreichen. Vor dem Servieren mit ein wenig Fleur de sel bestreuen.

