



Bacalhau & Superbock: Gelsenkirchens portugiesische Perle

„Wir sind ein Kneipaurant!“

– lautete die Antwort von Beta Silva, als ein verzweifelter Herr vom Ordnungsamt versuchte, die Mischung aus Kneipe und Restaurant in ein bürokratisches Korsett zu zwängen. Die Wortkreation reichte glücklicherweise aus, um die Behörde zu überzeugen.

„Bei Gil“ ist der einzige portugiesische Laden, der sich in Gelsenkirchen gehalten hat. „Seit fast 15 Jahren hat sich der portugiesische Heimatverein aufgelöst und auch die Lebensmittelläden sind verschwunden“, bedauert Beta. 1989 starteten sie und ihr Mann Gil in der Weberstraße mit einem eigenen Lokal, bis es 1998 in die Hauptstraße 72 zog. Von Dienstag bis Samstag begrüßen die beiden ihre Gäste – Beta hinter der Theke und Gil in der Küche.

Seit ein paar Monaten hält sich allerdings das hartnäckige Gerücht, hier sei schon Schicht im Schacht – ein Grund mehr, mal wieder vorbei-

zuschauen. Denn ans Aufhören denken sie noch lange nicht.

Wer zum ersten Mal hereinkommt, hat das Gefühl, hier habe es immer schon so ausgesehen. Die Sitznischen, die lange Tafel in der Mitte des Ganges und die massive Theke bieten Platz für große und kleine Gesellschaften. Im Durchgangszimmer wird schon mal das eine oder andere Kartendeck herausgeholt, und an warmen Tagen ist die Terrasse im Hinterhof schnell bis auf den letzten Platz besetzt. Über all dem wacht ein Plakat von Sängerin Grace Jones. „Sogar auf der Männer-Toilette!“ verrät Musik-Fan Gil.

Von der Schmiede an den Herd

Alles begann mit der Idee vom eigenen Lokal, mit Gils Liebe zum Kochen – und mit der Liebe zueinander. Gil zog damals für Beta von Ha-



Seit den 50ern hat sich die Inneneinrichtung kaum verändert – besonders die Sitznischen sind sehr beliebt



Der Hinterhof: Ein Mix aus urbanem Hinterhofcharme mit portugiesischem Urlaubsflair

gen nach Gelsenkirchen und tauschte seinen Arbeitsplatz in einer Schmiede gegen die Theke.

Eine Kochausbildung hatte er nicht. Schon mit zehn Jahren begann er, sich in der Küche auszuprobieren: Der Vater war viel unterwegs, es gab zwei Brüder, und wenn die Mutter krank wurde, musste jemand die Versorgung übernehmen. Eigentlich sei er in der Küche geboren, sagt er mit einem Schmunzeln.

Der anfangs skeptische Vermieter des ersten Ladenlokals – in den Jahren zuvor hatte es ständig Ärger und schnelle Wechsel gegeben – ließ die beiden einfach machen. Als es mit dem zunächst angestellten Koch nicht lief, übernahm Gil provisorisch die Küche – und blieb. Das Feedback war zu gut, um aufzuhören. Daraus wurden am Ende fast neun Jahre „**Vasco da Gama**“ an der Weberstraße.

Ein Ladenlokal mit Patina

Das Lokal in der Hauptstraße existiert schon seit den 1950er-Jahren. Erst hieß es La Grotta, dann Il Grandi – beides italienische Restaurants. Verändert hat sich hier tatsächlich so gut wie nichts. „Eine Frau kam irgendwann mal mit Fotos vorbei mit Bildern aus ihrer Jugend, als sie hier kellnerte“, erzählt Beta. Der Schrank im Hintergrund: derselbe wie heute. „Hier wird auch nichts verändert“, sagt sie. „Das Einzige, was wir neu gemacht haben, ist die Theke.“

Betas Bruder war Tischler und baute die massive Theke mit dem außergewöhnlichen Vorsprung ein. Seither beherbergt dieser hölzerne Ausläufer die Zapfanlage. Hier kommt das beliebte portugiesische Superbock frisch aus dem Hahn. Der Lieferant ist ein alter Bekannter: früher mit eigenem Laden in Gelsenkirchen, arbeitet er inzwischen in Remscheid, wohnt aber noch in der Stadt. „Das ist manchmal ganz praktisch, wenn wir ein neues Fass brauchen. Ein Anruf, und er bringt es auf der Rückfahrt nach Hause vorbei.“

Einmal quer durch Portugal

Auf der Speisekarte stehen traditionelle portugiesische Gerichte querbeet aus dem ganzen



Frische Cataplana mit viel Gemüse und Fisch

Land: Schweinefleisch mit Muscheln inspiriert von der Algarve, Francesinha mit einem Rezept aus Porto. Das würzige Pica-Pau prickelt auf der Zunge, dazu kommt das über die Stadtgrenzen hinaus berühmte Aioli. „Wir kochen frisch und traditionell. Einiges ist etwas eingedeutscht, wie das Schweinefilet in Pfeffersauce, da bestimmt die Nachfrage das Angebot“, erklärt die Frau des Hauses.

Nach ihrem eigenen Lieblingsgericht gefragt, zögert sie keine Sekunde: Stockfisch – Bacalhau. Gebraten, nach einem Rezept aus Braga im Norden Portugals. „Im Sommer ist mir das zu warm, aber das ist mein absolutes Leibgericht“, schwärmt sie.

Die Sardinen sind ebenfalls sehr beliebt, sind aber auch das Gericht, vor dem viele erst etwas Scheu haben. Der Kopf, die Gräten, das Ganze. „Dann mache ich einmal vor, wie man das filetiert, und dann sind sie begeistert und bestellen es immer wieder“, erzählt Gil. Gambas á Pescador gehört hier zu den Klassikern und nach vorheriger Absprache gibt es sogar Speisen, wie eine traditionell zubereitete Cataplana mit viel Gemüse und Fisch, die nicht auf der Karte stehen.

Die traditionelle Süßspeise Pastéis de Nata macht den Genuss vollkommen – wer den Fisch lieber schwimmen lassen möchte, bestellt sich einen Bagaço, einen portugiesischen Tresterbrand.



Künstler und Stammgast Salvatore Petralia hielt die Atmosphäre in der Kneipe an der Weberstraße malerisch fest

Ein Fernsehkoch und eine Nacht mit Porto

Begeistert war auch Stefan Marquard, ein bekannter Fernsehkoch. Er entdeckte das Schweinefleisch mit Muscheln auf der Karte – Carne de Porco à Alentejana – und wurde neugierig. Am Ende bat er darum, den Koch zu treffen und sich mit ihm fotografieren zu lassen. „Nicht umgekehrt. Da bekomme ich heute noch Gänsehaut“, betont Beta.

Eine ebenso große Überraschung war das Champions-League-Finale 2004 in Gelsenkirchen, das der FC Porto gewann. Die portugiesischen Medien tauchten ein paar Wochen vor dem Spiel auf und berichteten. „Unsere Adresse ging durch die Medien in Portugal: Vasco da Gama, Gelsenkirchen, Party. Klar, haben wir gesagt, dass wir das Spiel zeigen und Party machen – aber wir dachten nur hier drinnen“, erinnert sich Beta. Auf einmal war alles voll mit Porto-Fans – aus Kanada, aus Osteuropa, aus aller Welt. Alle mit Navi, alle auf dem Weg zu ihnen. „Wir wussten wirklich nicht, was auf uns zukommt. Total unvorbereitet.“ Die Straße voller Menschen. „Wahnsinn, einfach wirklich Wahnsinn.“

Auszeit

Wenn sie mal raus müssen, gibt es den Campingplatz in Dorsten, nur eine halbe Stunde entfernt. Kein Telefon, kein Laden, Ruhe. Natürlich geht es auch regelmäßig nach Portugal – zu den

Verwandten oder zum Roadtrip mit dem Wohnmobil. Und dann wieder zurück ins Ruhrgebiet.

Zwei Heimaten im Herzen

Das Thema Heimat beschäftigt sie ganz grundsätzlich. In Gelsenkirchen kennt man die Leute, man grüßt sich, hat Wurzeln. Und trotzdem freut man sich genauso auf Portugal. Beta selbst kam mit zehn Jahren nach Gelsenkirchen. „Ich habe zwei Heimaten. Ich liebe Portugal, ich bin gerne dort. Aber hier ist meine Heimat. Das ist so.“

Wenn man auf der Autobahn die Ausfahrt Gelsenkirchen sieht, könne man schon blinken, bevor man in die Kurve fährt, das sage eigentlich alles. Heimat sei da, wo man sich wohlfühle, nicht zwingend da, wo man geboren wurde.

Was sie immer vermeiden wollten, war das, was sie bei vielen portugiesischen Gastarbeitern der ersten Generation beobachtet hatten: abends im portugiesischen Vereinsheim sitzen, weil das Bier dort billiger war, kein Geld für Restaurants ausgeben, stattdessen alles für ein Haus in Portugal sparen – und am Ende weder dort noch hier wirklich gelebt haben. Nichts Halbes und nichts Ganzes. Davon, sagen sie, haben sie viel gelernt.

Stammgäste, Fado und ein rauchender Kugelfisch

Viele Stammgäste sind Gäste der ersten Stunde. Es gibt sogar jemanden, der regelmäßig Kuchen backt und ihn einfach mitbringt. Ein anderer,



Auch die Szenerie in der Hauptstraße ist gut eingefangen – der Künstler selbst hat sich vorne links im Bild verewigt

Salvatore Petralia, hat auf zwei Gemälden den Blick auf die Theke an beiden Standorten festgehalten – und sich gleich selbst mit verewigt.

„Die Weberstraße hätte dir auch gefallen“, sagt Gil grinsend. Da seien sie oft erst um sieben Uhr morgens rausgekommen, es gab spontane Musikabende mit Gitarrenmusik und Fado. Das hätten sie gerne ausgebaut, doch die GEMA machte ihnen einen Strich durch die Rechnung. Zu viel Bürokratie. Auch das Nichtraucherschutzgesetz bedeutete einen merkbaren Einschnitt in den gastronomischen Alltag. Zumindest der Kugelfisch an der Decke darf seine Kippe im Maul behalten. „Er ist der Einzige, der hier noch rauchen darf.“

„Manchmal ist es natürlich schade, dass wir am Wochenende nicht auf Veranstaltungen mit dabei sein können, weil wir immer im Laden sind. Aber die Leute kommen ja zu uns – wegen uns.“

Blick in die Zukunft

Auf die Frage, ob die Nachfolge eines Tages in der eigenen Familie liegen könnte, haben beide eine sehr klare Antwort: „Das Lokal ist mit uns geboren



Ein eingespieltes Team:
Gil und Beta haben noch Bock!



und wird mit uns enden. Das kann gerne jemand anderes weiterführen, aber nicht unsere Kinder – das möchten wir nicht.“ Sollte sich eines der Kinder dennoch für die Gastronomie entscheiden, gäbe es andere Modelle, bei denen man nicht jeden Tag selbst in der Küche stehen muss. Denn, wie Gil betont: „Das ist harte Arbeit, und letztendlich ist immer die ganze Familie gefordert mitzuhelfen. Wenn du in dieser Branche bist, muss an einem Abend mindestens einmal richtig die Hütte brennen, sonst lohnt es sich nicht.“ Genau das wünscht er sich für seine Töchter nicht.

Fest steht, dass Beta und Gil auch noch in den kommenden Jahren Herz und Seele des „Kneipaurants“ in der Hauptstraße 72 sein werden. „Wir möchten uns nicht rechtfertigen müssen, warum wir in unserem Alter weitermachen und Spaß daran haben. Uns geht es gut, wir haben Kraft und Bock und fühlen uns fit!“

Ich weiß ja nicht, wie es euch geht, aber ich habe jetzt Appetit bekommen!

„Bei Gil“

Öffnungszeiten:

dienstags bis samstags ab 18 Uhr
Küche schließt um 23 Uhr

Aktuelle Nachrichten erfahrt ihr hier:

Instagram: @bei_gil_gelsenkirchen

Tel.: 0209 / 1487302