

de España
colores
das Spanienmagazin

GWYNETH PALTROW

kocht Paella

GAME OF THRONES

dreht in Andalusien

FORMENTERA

schmückt den Hals

Freixenet



9 Monate gereift.
Für den glanzvollen Moment.

www.freixenet.de

Liebe Spanien-Freunde,



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

unser Anspruch seit jeher ist es, Ihnen ein Spanien zu präsentieren, das Sie so (noch) nicht kennen. Neue, versteckte Seiten Ihres Lieblingsurlaubsziels. Unbekannte Ecken, Geheimtipps und ungewöhnliche Aspekte. So verraten Ihnen zwei Illustratorinnen Tolles über ihre Heimat Valencia und Barcelona. Wir haben unsere Autoren nach Sevilla geschickt und geschaut, was Hollywood so besonders an Spanien findet. Schließlich begehen wir den großen Tag eines großen Spaniers: vor 400 Jahren starb Cervantes.

Zugleich wollen wir Brücken schlagen, damit Sie auch zu Hause ein Stückchen Spanien finden. Wir stellen Ihnen quer durch Deutschland Restaurants vor, empfehlen Leckereien, Bücher und manches mehr. Und so steckt wie in jedem Jahr unser Heft voller Ideen für ein ganzes Jahr Spanien-Genuss – und dies sind 2016 dank Schaltjahr wunderbarerweise sogar 366 Tage!



Bestimmt ist es Ihnen schon aufgefallen: Wir haben unser Heft etwas aufgefrischt. Wie gefällt Ihnen der neue Look? Schreiben Sie uns Ihre Meinung, wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Wie immer begleiten wir Sie auch während des gesamten Jahres mit aktuellen Tipps und Inspirationen auf unserem Blog www.colores-de-espana.de. Surfen Sie doch mal vorbei und empfehlen Sie uns gerne weiter! Sie wissen doch: Geteilte Freude ist doppelte Freude.

Jetzt aber wünschen wir Ihnen erst einmal viel Spaß beim Lesen!

Muchos saludos

Dr. Manuel Butler

PS: Mehr Infos unter:
www.issuu.com/grafenstein_experts_in_tourism
www.twitter.com/SpainTourism
www.facebook.com/spain.info.de

ADRESSEN

In folgenden Städten stehen wir Ihnen mit unseren Büros zur Verfügung:

Spanisches Fremdenverkehrsamt Berlin
Postfach 31 17 06
10654 Berlin
Lietzenburger Str. 99
10707 Berlin
Tel.: +49 (0)30 882 65 43
E-Mail: infoberlin@tourspain.es
Mo–Fr 10–14 Uhr

Spanisches Fremdenverkehrsamt Frankfurt am Main
Myliusstraße 14
60323 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0)69 72 50 38
E-Mail: frankfurt@tourspain.es
Mo–Do 10–17 Uhr, Fr 9–14.30 Uhr

Spanisches Fremdenverkehrsamt München
Postfach 15 19 40
Schubertstraße 10
80051 München
Tel.: +49 (0)89 530 74 60
E-Mail: munich@tourspain.es

Kein Publikumsverkehr. Die Informationsabteilung steht Privatkunden und Reisebüromitarbeitern Mo–Fr von 9 bis 13 Uhr für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

IMPRESSUM

Herausgeber: Spanisches Fremdenverkehrsamt in Zusammenarbeit mit Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH.

Das Magazin ist urheberrechtlich geschützt. Jede urheberrechtswidrige Verwertung ist ohne Zustimmung der Herausgeber unzulässig und strafbar. Die Herausgeber übernehmen keine Haftung für die Richtigkeit der Angaben in diesem Magazin.

Gestaltung und Produktion: Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH, www.grafenstein.net

Redaktion: Clemens Glade (c.glade@grafenstein.net), Olga Sanavia (o.sanavia@grafenstein.net), Stephan Spielhoff (s.spielhoff@grafenstein.net), Jörn Ebner, Johannes J. Arens

Art-Direktorin: Agnieszka Grabowska, Julia Mulhaupt

Anzeigenleitung: Olga Sanavia (o.sanavia@grafenstein.net)
Tel.: +49 (0)30 80 58 59 2-70
www.grafenstein.net/mediadaten/

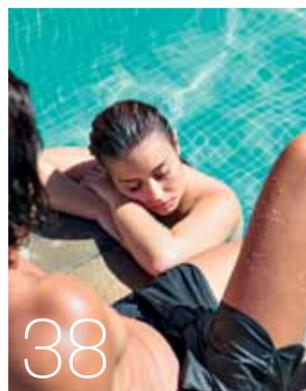
Ausgabe: 2015/2016

Druck: Möller Druck und Verlag GmbH, Februar 2016

Auflage: 50.000 Exemplare



38



38



30



8



12



6_ **España mía**

Gwyneth Paltrow kocht Paella. Und liebt Spanien. Und sieht einfach toll aus.

8_ **Menschen, über die man spricht**

Enric Majoral schafft wunderbare Kleinode aus Gold. Seine Inspiration: Mutter Natur und ihre schöne Tochter Formentera.

10_ **Mercado**

12_ **Stadtgespräch**

Valencia vs. Barcelona – zwei Illustratorinnen zeichnen ein Bild ihrer Heimat.

26_ **Schöne Orte**

30_ **48 Stunden Sevilla**

Was in 2880 Minuten nicht zu schaffen ist, kriegt unser Autor in 6000 Zeichen hin.

34_ **Hollywood in Spanien**

Klappe – uuuund Action!

38_ **Genussland Spanien**

Wo Wein und Honig fließen, lässt sich bestens urlauben: Ferien auf Weingütern und Bauernhöfen.

44_ **Jakobsweg**

Pilgern – die früheste Form des Individual-Reisens. Läuterung durch Wanderung.

46_ **Cervantes-Jahr**

Ein Pionier der Literatur begeht seinen Jahrestag: Wir gratulieren herzlichst!

48_ **¡Buen provecho!**

Jeden Tag auf dem gleichen Niveau kochen. Das ist Kunst. Oder das Avelino Tapas y Vino in Hamburg.

52_ **Tolerantes Spanien**

Die kulturelle Vielfalt Spaniens beruht auf der Verbindung liebevoll gehegter Traditionen und dem toleranten Umgang mit dem „Anderen“.

64_ **Für die Sinne**

Spanien zum Hören, Schmökern, Sehen und Schmecken.

Fotos: v.l.o.n.r.u. © Marqués de Riscal, © Turismo de Tenerife, flickr@Harshil Shah, © Majoral, © Mar Hernández, © Paula Bonet

Fotos: v.l.o.n.r.u. © Jason de Zaires Tailor, © Freixenet, © Turespaña, Illustrationen: © freepik.com



Plitschplatsch!

Lanzarote baut Unterwassermuseum

Lanzarote versenkt für das erste Unterwassermuseum Europas 300 Skulpturen auf einer Fläche von 400 Quadratmetern im Bereich des Triángulo de la Calma vor der Playa Blanca im Meer. Taucher können sie in einer Tiefe zwischen zwölf und 15 Metern besichtigen, die Exponate sind aber auch von der Wasseroberfläche sichtbar. Die Eröffnung des Atlantik-Museums ist für den 1. Januar 2017 vorgesehen.

www.cabildodelanzarote.com

¡Salud!

Neue Trendgetränke

Freixenet bringt das angesagte Trendgetränk aus Barcelonas Szenenbars nach Deutschland: Mia Sangría „Classic Royal“ auf Rotweinsbasis und der prickelnde „White Frizzante“. Beide vereinen die fruchtige Leichtigkeit spanischer Weine mit echter Premiumqualität und geben dem Ganzen so einen modernen touch. Der Name Mia steht für wahre Lebensfreude, der den pulsierenden Esprit Spaniens ins Glas holt.

Der elegant-weiße Flaschensleeve und die Verzierung durch ein farbenfrohes Mosaiketikett erinnern an die Werke Gaudís – kleine Kunstwerke, denen man die südländische Lebenskultur sofort ansehen kann.

www.freixenet.delmia-sangria

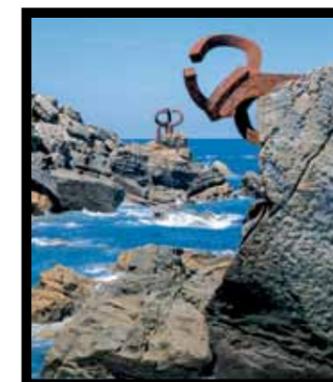


Aaah! Oooh!

San Sebastián ist Europäische Kulturhauptstadt 2016

„Waves of energy, culture to overcome violence“ ist das Motto und Leitmotiv von San Sebastián als Europäischer Kulturhauptstadt 2016. Das Kulturprojekt will neben seiner Bedeutung für den Tourismus innerhalb des Baskenlands zum Modell für das städtische Zusammenleben und kulturelle Planung werden. Das Programm schafft neue Verbindungen, um eine stärkere Integration der Gesellschaft und eine neue, gewaltlose Form des Zusammenlebens zu erreichen.

www.dass2016.eu



Mmmmh!

Toledo ist Gastronomiehauptstadt 2016

Toledo wurde zur spanischen Gastronomiehauptstadt 2016 gekürt. Mit der Auszeichnung will die Hauptstadt der spanischen Autonomen Region Kastilien-La Mancha eine moderne Küche präsentieren, die sich ausgehend von Tradition, regionalen Produkten und einem einzigartigen Erbe mit Sensibilität, Harmonie



und Eleganz neu erfindet. Ähnlich wie in Cervantes Roman „Don Quijote“ die Volksseele mit der Hochkultur verschmilzt, zeichnet sich die toledanische Küche durch die Verbindung zwischen der Schlichtheit der Produkte und dem Einfallreichtum der Köche aus.

www.capitalespanoladelagastronomia.es

Die schönste Paella-Köchin der Welt: Gwyneth Paltrow

Ein Loblied auf einen Hollywood-Star



malen. Regie führte Carlos Saura, in den Hauptrollen neben Paltrow – Spanien. Das Land lässt sie nicht los. An ihrer Liebe lässt sie uns teilhaben. Gracias Gwyneth!

Gwyneth Paltrow ist schwer verliebt – in Spanien. Im Alter von 15 hatte sie dort ein Erlebnis, das ihr Leben veränderte. 29 Jahre später, 2016, ist „33 días“ angekündigt, ein Film über die 33 Tage, die Picasso brauchte, um „Guernica“ zu

Dass sie einen Oscar für „Shakespeare in Love“ bekommen hat und „Hook“ ihr erster Film war – bekannt. Dass sie in „Sieben“ neben Brad Pitt spielte und im Fatsuite in „Schwer verliebt“ – geschenkt.

Aber weniger bekannt ist, dass sie als Teenager Austauschschülerin in Spanien war. „Im Alter von 15 besuchte ich einen kleinen Ort in der Nähe von Talavera de la Reina und hatte dort das schönste Erlebnis meines Lebens. Es veränderte mein Leben. Spanien wurde meine zweite Heimat“, schwärmt sie noch heute. Zu der Familie von damals hat sie noch heute Kontakt und sie spricht noch immer Spanisch, gibt sogar Interviews in der Sprache. Selbstredend, dass sie sie auch ihren Kindern weitergibt – so wie ihre Begeisterung: „Das Land ist so anders als die Vereinigten Staaten. Es hat eine viel längere Geschichte. Hier ist ein altes Gebäude vielleicht 170 Jahre alt und dort stammt es von 500 vor Christus. Das ist unglaublich! Auch die Art, wie die Menschen dort leben, ist so anders. Sie scheinen das Leben ein bisschen mehr zu genießen. Sie verbringen Zeit mit der Familie und haben nicht ständig die Blackberrys eingeschaltet.“

Ihre Liebe zu Spanien findet sich in ihrer Arbeit wieder. Posts auf dem von ihr kuratierten Blog goop.com. Oder in der Fernsehserie „Spain ... On The Road Again“, einer Melange aus Kochshow

und Kultur-Reisemagazin für Gourmets und Spanienfans. Dass sie das Land liebt, verleugnet sie auch nicht in ihren Kochbüchern.

„Als ich als Teenager bei meiner spanischen ‚Mama‘ Julia und ihrer Familie lebte, fuhren wir am Wochenende immer auf ihre Finca im Herzen von Kastilien-La Mancha. Dort probierte ich zum ersten Mal eine Paella, die nichts mit all den ‚Paellas‘ zu tun hatte, die ich seitdem außerhalb von Spanien gegessen habe. Sie bereitete sie in einer uralten eisernen Paellapfanne über offenem Feuer zu – einfach überirdisch lecker. Ich bat sie, mir die Zubereitung zu zeigen, und habe sie seither viele Male gekocht“, erzählt sie in „Meine Rezepte für Familie und Freunde“ und verrät das Rezept zu ihrer Variante des Nationalgerichts.

Spanien lässt sie eben nicht los. So drehte sich auch bei „Mortdecai – Der Teilzeitgauner“ natürlich alles um einen Spanier – einen gestohlenen Goya, um genau zu sein. In ihrem neuen, heiß erwarteten Film spielt sie an der Seite von Antonio Banderas. Er stellt Pablo Picasso dar, sie seine Muse. Ein Film über einen der berühmtesten Spanier, gedreht in Spanien an der Seite des bekanntesten spanischen Hollywood-Stars – das dürfte ein Dreh ganz im Sinne von doña Paltrow gewesen sein!

Illustration: © Agnieszka Grabowska

Fotos: © 2011 by Ellen Silvermann



Mehr von Gwyneth Paltrow

Bücher:
 Meine Rezepte für Familie und Freunde, edel Verlag
 Meine Rezepte für Gesundheit und gutes Aussehen: Genießen ohne Gluten, Zucker und Laktose, AT Verlag

Websites:
www.goop.com
www.spainontheroadagain.com

DVDs (kleine Auswahl):
 Mortdecai – Der Teilzeitgauner (www.mortdecai.de)
 Iron Man Trilogie
 Der talentierte Mr. Ripley
 Die Royal Tenenbaums

Tipp

Formentera um den Hals, am Handgelenk das Mittelmeer

Im Gespräch mit dem Schmuck-Künstler Enric Majoral



Fotos: 8 und 9 ©Majoral

Enric Majoral fängt mit seinem Schmuck den Zauber des Mittelmeers ein. Aus innovativen Materialien und traditioneller handwerklicher Goldschmiedekunst entstehen ganz besondere Objekte, jedes ein wahrer Schatz. Vergangenes Jahr erst gewann Majoral den Couture Design Award for Silver und 2012 den Couture Design Award for Gold auf einer der weltweit wichtigsten Schmuck-Messen, der Couture of Las Vegas Fair.



Auf welche Weise inspiriert Sie das Mittelmeer?

Mein Schmuck wird von den kulturellen und natürlichen Elementen jener Region inspiriert, aus der er kommt: Formentera. Diese kleine Insel vereint das ganze Wesen des Mittelmeers, und das spiegelt sich in meiner Arbeit wider – das Meer, die Natur, Populärkultur, organische Formen und das Licht des Mittelmeers.

Ihre Kinder heißen ‚Roc‘ und ‚Savina‘ – worin liegt für Sie die Bedeutung dieser Namen?

Beides sind traditionelle katalonische Namen, aber gleichzeitig haben sie noch eine weitere besondere Bedeutung. Denn beide sind auf Formentera zur Welt gekommen, wo es viele Bäume gibt, die auf Katalonisch ‚savines‘ heißen (‚Wacholder‘), und auch viele ‚rocas‘ (‚Felsen‘).

Sie haben als Autodidakt angefangen, Muschelketten zu entwerfen, heute tragen Leute auf der ganzen

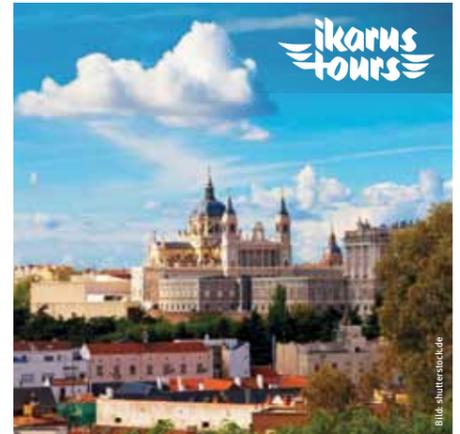
Welt Ihren Schmuck – wie fühlt sich das an?

Ich glaube, dass ich mich dadurch, dass ich keine Fachausbildung absolviert habe, freier entfalten konnte, wenn ich Techniken und Materialien ausprobieren konnte, die nicht aus der Welt des Schmucks stammen. Wenn heute meine Kreationen so weit verbreitet sind, dann bedeutet das, dass sich mein Projekt – ganz unabhängig von Modetrends – durch meinen Instinkt und meine Kreativität durchsetzen konnte und Anerkennung findet.

Welche sind Ihre Lieblingsorte in Spanien?

Es gibt so viele schöne Orte, aber drei möchte ich hervorheben. Als Erstes Cadaqués und die Costa Brava. Dann die Pyrenäen, insbesondere die Cerdanya und der Ort Vall de Boí – wegen der Landschaft, aber vor allem aufgrund des Reichtums an romanischen Kirchen und Malerei. Schließlich drittens Granada mit der außergewöhnlichen Alhambra.

i Weitere Infos auf www.majoral.com



SPANIEN

Ihr Spezialist für Studienreisen und Aktivtouren

Auszug aus unserem Tourprogramm 2016:

STUDIEN- & ERLEBNISREISEN:

- Valencia – Kultur und Erholung (7-Tage)
- Baskenland entdecken (7-Tage)
- Madrid und Umgebung (7-Tage)
- Kantabrien und Asturien – das grüne Spanien (8-Tage)
- Kulturreise Andalusien (10-Tage)
- Vielfältiges Katalonien und Andorra (8-Tage)
- Nordportugal – Nordspanien (7-Tage)

AKTIV-TOUREN:

- Mehrtages-Wandertouren: Zu Fuß auf dem Jakobsweg
- Aktiv entspannen auf Mallorca (8-Tage)



Katalogbestellung, Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder beim Veranstalter

IKARUS TOURS GmbH
Tel. 0 61 74 - 2 90 20
E-Mail: info@ikarus.com
www.ikarus.com

Mercado

So schmeckt Spanien

Nichts gegen typisch deutsche Leckereien. Lakritzschnecken, Gummibärchen oder Schoko-Nuss-Brotaufstrich – schmilzt alles im Mund, nicht auf der Hand. Aber es geht doch nichts über süße Genüsse, die den letzten Spanienurlaub zurückbringen ...

1



1 Orangen-Schokoladen-Konfitüre

Die spanischen Inseln bieten so viele ungewöhnliche Leckereien: Wie diesen delizösen Brotaufstrich aus Orangen und Schokolade! Hergestellt wird jene ungewöhnliche Marmelade in Manacor auf Mallorca, von den Nonnen des Klosters zur Heiligen Familie.
www.manufactum.de

2 Feigenpralinen

Außergewöhnlich fein und lecker: die Pralinen mit ganzen Feigen in Sahne und einem Hauch Brandy, umgeben von Schokolade aus mindestens 54 % Kakao. Diese delikate Nascherei stammt aus der sonnenreichen Extremadura im Westen Spaniens.
www.manufactum.de

3 Ensaimada Mallorquina „Orange“

Ein traditionelles, seit dem 17. Jahrhundert historisch belegtes Gebäck aus süßem Teig, das gern zum Frühstück oder als Nachtisch gereicht wird – die Ensaimada stammt von Mallorca und ist seit 2003 durch ein Gütesiegel vor Nachahmern geschützt. Lecker die Variante von Fet a Soller: mit Orangencreme gefüllt.
www.fetasoller.com

2



4



4 Garnachicos

Wer dachte, dass Marzipan nicht zu toppen sei, der kennt Garnachicos nicht! Anstelle des Rosenwassers haben deren Erfinderinnen (vom Restaurante Rodi im Örtchen Fuendejalón, Provinz Zaragoza) Garnacha-Wein (aus hundertjährigen Reben) beigegeben.

3



5



5 Orangenwein

Den Orangenwein aus dem Weinbaugebiet Condado de Huelva im südlichen Andalusien lancierten die Winzer der Bodegas del Diezmo Nuevo schon 1870. Dieser natur-süße aromatisierte Wein aus der Zalema-Traube eignet sich besonders zum Dessert.

6



6 Muskateller-Rosinen

Aus der mallorquinischen Region um Malaga kommen die größeren Muskatellertrauben, jene feine „Moscatel de Alejandria“-Rebe mit Muskatgeschmack. Die traditionell angebauten Rosinen müssen fleischig sein und klein-knusprige Kerne haben.
www.manufactum.de

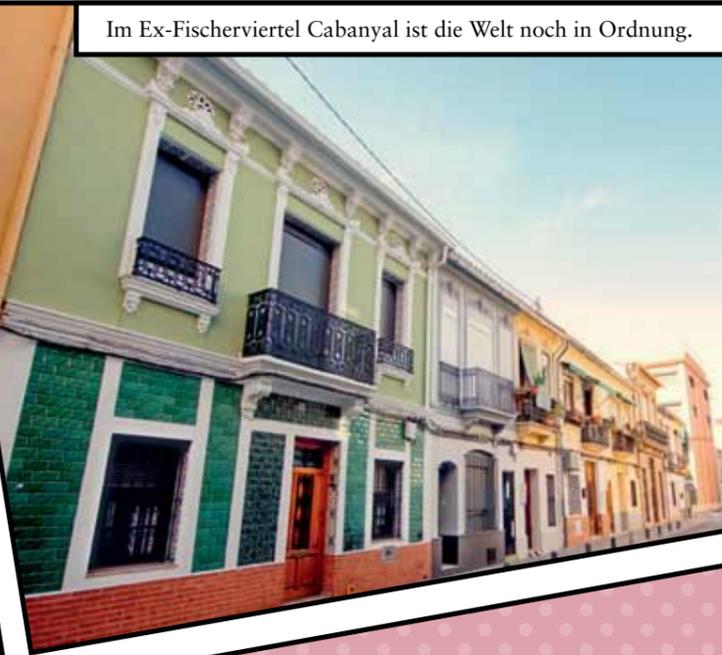
Fotos: ©Manufactum

Fotos: vo.ln.ur. ©Manufactum, fotolia@nito, ©Blanca Rodriguez, ©Bodegas Sauci, ©Manufactum

Morgens in Valencia ...



Im Ex-Fischerviertel Cabanyal ist die Welt noch in Ordnung.



VALENCIA & BARCELONA

Derweil in Barcelona: Die Casa Batlló erstrahlt.



Es grüßt in der Ferne: La Sagrada Familia.



Fotos: v.l.o.n.r.u. © Turismo Valencia, © Turismo Valencia, © Turespaña, © Turespaña, Muster und Sprechblasen © freepik.com

Fotos: v.l.n.r. © Mar Hernández, © Paula Bonet

Metropolen-Malerinnen

Wenn Bilder Ideen eine Stimme geben

Von Höhlenmalereien über Darstellungen auf Vasen und Papyri bis hin zu Comics und Street-Art: Schon immer drückt sich der Mensch in Bildern aus, lässt sich dabei inspirieren von seinen Wünschen, seinen Hoffnungen und seiner Umwelt. Welchen Einfluss das Leben in der Stadt auf ihre Arbeit haben, erzählen uns Paula Bonet, die in Barcelona lebt, und Mar Hernández aus Valencia.



Mar Hernández

(geb. 1980 in Jaén) promoviert in Beaux Arts an der Universidad Politécnica de Valencia. Von 2003 bis 2006 arbeitete sie als Grafikdesignerin und Art-Direktorin für verschiedene Agenturen. Dann eröffnet sie ihr eigenes multidisziplinäres Studio unter dem Namen Malotaprojects. Hier entwickelt sie Projekte in den Bereichen Illustration, Design, Motion Graphics und anderen, die der Kunst nahestehen. Seit 2008 arbeitet sie als Dozentin, u. a. an der Fakultät für Beaux Arts der Universidad Politécnica de Valencia. Sie lebt in Valencia.

www.malota.es

Paula Bonet

(geb. 1980 in Vila-real) studierte Beaux Arts an der Universidad Politécnica de Valencia, bildete sich fort in Santiago de Chile, New York und Urbino. Anfangs widmete sie sich eher der Ölmalerei und dem Gravieren (Kupferstich, Holzschnitt, Lithografie), ab 2009 konzentriert sie sich auf Illustration. Ihr Werk wurde ausgestellt in Barcelona, Madrid, Valencia, Porto, Paris, London, Berlin. Nach mehreren Illustrationen für Bücher erschien 2014 das erste Buch, für das sie komplett Bilder und Text schuf, 2015 folgte das zweite. Sie lebt in Barcelona.

www.paulabonet.com



Fotos: © Turismo Valencia, © Turismo de Barcelona, © Turismo de Barcelona, © Turismo de Barcelona, Muster und Sprechblasen © freepik.com

Illustrationen: © Mar Hernández



„Mein Stil ist warm, farbig, persönlich.“
Illustrationen von Mar Hernández

Wie würdest du deinen Stil beschreiben?

Paula Bonet: Für mich ist es sehr schwierig, über meinen Stil zu sprechen. Ich glaube, dass jeder am wenigsten über sich selbst weiß. Das Einzige, was ich sagen kann: Ich bin immer auf der Suche und versuche, damit mein Werk bis auf Höchste zu bereichern.

Mar Hernández: Mein Stil ist warm, farbig, persönlich, sophisticated, zeitgenössisch – aber mit Zügen anderer Epochen wie den 1950er-Jahren. Ich denke auch, dass mein Stil flexibel ist, der sich an verschiedene Kontexte und Auftraggeber anpassen kann.

Welche Geschichten interessieren dich als Illustratorin?

Bonet: Mich interessieren die Geschichten, die von menschlichen Beziehungen erzählen.

Hernández: Wenn ich für Kunden arbeite, ist es mein Job als Illustratorin, den Ideen anderer Menschen eine Stimme zu geben. Ich liebe es, wenn diese Ideen mit meinen auf gleicher Wellenlänge schwingen, so ist es viel einfacher. Wenn ich an persönlichen Projekten arbeite, gefallen mir fiktive Geschichten, auch Kurzgeschichten, die dazu bewegen, ohne erhobenen Zeigefinger über das Leben zu reflektieren.

Was inspiriert dich an deiner Heimat? Welche Orte, Dinge oder Situationen inspirieren dich besonders?

Bonet: Es ist etwas sehr Abstraktes. Ich kam vor ungefähr vier Jahren nach Barcelona und von da an hat mich das Gefühl, dass irgendetwas in jedem Moment passieren könnte, nicht verlassen. Ich habe das Glück gehabt, Menschen aus anderen künstlerischen Bereichen kennenzulernen, die sich ihren Projekten auf die gleiche Weise nähern, wie ich es mit meinen mache. Ich fand in ihnen eine Art Familie, die alles, was zwischen ihren Mitgliedern passiert, verstärkt. Ich fühle mich sehr glücklich, dazuzugehören.



„Mich interessieren Geschichten von Beziehungen.“
Illustrationen von Paula Bonet

Hernández: Valencia ist eine sehr schöne Stadt. Besonders gefällt mir – und das ist sehr inspirierend für mich –, dass ich sie zu Fuß erobern kann. Man kann quasi überallhin zu Fuß gehen. Sie hat viele grüne Zonen, Parks, die relativ groß sind wie der von Los Viveros, und auch das ehemalige Flussbett des Flusses ist jetzt eine grüne Lunge für die Stadt. Spaziergehen erlaubt mir, meine Gedanken schweifen zu lassen. Viele Ideen für meine Illustrationen kommen während dieser Spaziergänge.

Wo findest du deine Kraftquellen in der Stadt?

Bonet: Die Straßen des Gràcia-Viertels, die der Barceloneta. Die unzähligen Büchereien. Die unzähligen Theater. Die Parks und die Bodegas.

Hernández: In Valencia gibt es viele Kraftquellen und Orte, an denen ich Energie tanken kann. Für mich wären die Jardines del Real ein interessanter Ort, sie sind in der Nähe meines Studios und ich statte ihnen jede Woche einen obligatorischen Besuch ab. Je nachdem, um wie viel Uhr ich dorthin gehe, spüre ich dort eine Ruhe und einen Frieden, der in anderen Städten schwer zu finden ist. Dann haben wir auch die Albufera, herrlich! Das ist ein idealer Ort, um Zugvögel zu beobachten, während die Sonne untergeht.

Wenn du die Eigenheiten und den Charme deiner Heimatstadt mithilfe einer raschen Skizze darstellen solltest ...

Bonet: Sie wäre frisch, reich an unterschiedlichen Pinselstrichen aus einer chromatischen Palette.

Hernández: Warme Farbtöne, das Blaugrün des Meeres, die Helligkeit des sauberen Himmels ohne Wolken und einige grünliche Nuancen wegen ihrer Parks. Etwas sehr Magisches an Valencia ist das Licht. Es ist immer ein warmes Licht, sogar auch im Winter. Die Abenddämmerungen sind für denjenigen, der sie zu schätzen weiß, visuell immer sehr spektakulär. Ich glaube, die ausgiebige Nutzung der warmen Farbtöne in meinen Illustrationen könnte beeinflusst sein durch dieses intensive orangefarbene Licht, das Straßen und Gebäude in den valencianischen Abenddämmerungen färbt.

Illustrationen: © Paula Bonet

Gemeinsam die Welt entdecken.

Exklusive Studienreisen von Dr. Tigges.

Intensiv, faszinierend, unvergesslich.

Dr. Tigges

Weitere Informationen unter Telefon 0431 54460,
in Ihrem Reisebüro und unter www.dr Tigges.de

Inside Tipps

Barcelona & Valencia

Einfach drauflos? Oder streng Reiseführer und Stadtplan folgen? Oder beides, mal so, mal so? Unsere beiden Illustratorinnen verraten ihre Geheimtipps und sorgen so für einen bunten Mix aus Abenteuer und Empfehlung. Viel Spaß!

Mar Hernández' Empfehlungen für Valencia:

Los Viveros, den Naturpark von Albufera, der nördliche Gemüsegarten der Stadt, der in der Nähe meiner Wohnung liegt.

Außerdem: der Mercado Central und die Lonja, im Viertel von Ciutat Vella, der Mercado von Colón und dann, zum Essen, eine Bodega neben dem Mercado del Cabañal, ganz in der Nähe des Strandes.

Sie heißt Bodega Bar Flor, ist schon seit mehr als 100 Jahren geöffnet und ist mein Lieblingsort zum Essen (www.restaurantebodegaflores.es). Das ist so lecker!

Paula Bonets Tipps für Barcelona:

Parks wie die Ciutadella, Restaurants wie La Viblioteca (www.viblioteca.com) oder Lo de Flor (Carrer de les Carretes 18, 08001 Barcelona), die Granja Petit Bo (www.granja-petitbo.com), die Buchhandlung La Calders (www.facebook.com/lacalders), die Plätze des Gràcia-Viertels, die Bar Vinilo (Carrer de Matilde 2, 08012 Barcelona) oder der Heliogàbal (www.heliogabal.com), die Tapas-Bars der Barceloneta, der Frischmarkt La Boquería, die kleineren Straßen des Raval und die Rambla und: Ein Spaziergang durch den Eixample.



Fotos: ©Mar Hernández, ©Paula Bonet, Muster, Illustrationen ©freepik.com

Fotos: ©Turismo Valencia, ©Turismo de Barcelona, ©Turismo de Barcelona, ©Turismo Valencia, Muster und Sprechblasen ©freepik.com



Die Region Valencia

Vielfalt mit den Werten des Mittelmeers



Die Region Valencia ist eine einzigartige Versuchung: Ihre Geschichte, ihr unvergleichliches Klima, ihre Bewohner und ihre abwechslungsreiche Küche ziehen schon seit Jahrhunderten zahlreiche Reisende aus allen Ländern der Erde an. Mit einem touristischen Angebot, das sich auch vor den bekanntesten internationalen Reisezielen nicht verstecken muss, bietet sie dem Reisenden

ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis. Es gibt gute Gründe für einen Aufenthalt: Von der schnellen Anreise mit dem Hochgeschwindigkeitszug AVE bis hin zu bezaubernden Unterkünften, Gourmetrestaurants, Läden für Luxuswaren, einzigartigen Museen sowie 12 mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants.

Eine Jahrtausende Jahre alte Kultur

Angefangen bei den Höhlenmalereien auf der Iberischen Halbinsel, die zum Weltkulturerbe erklärt wurden, haben Iberer, Römer, Westgoten und Mauren ihre Spuren hinterlassen. Neben den Höhlenmalereien wurden die Seidenbörse von Valencia und der Palmenhain von Elche als materielles Erbe der renommierten Liste der UNESCO beigefügt. Als immaterielles Kulturerbe finden sich auf der Liste das Fest zu Ehren der Jungfrau

der Gesundheit in Algemesi, das Wassergericht von Valencia sowie das mittelalterliche Mysterienspiel von Elche. Außerdem warten 116 Museen und 99 weitere Ausstellungen auf die Besucher.

Naturschutzgebiete zum Verlieben

Wer der Stadt entfliehen will, findet über 22 Naturschutzgebiete mit einer Vielzahl unterschiedlicher Ökosysteme: Feuchtgebiete, mediterrane Wälder, Inseln, Küstengebirge und die Gebirge im Landesin-

nern. Das bekannteste Naturschutzgebiet und größte Feuchtgebiet der Region ist Albufera mit der größten biologischen Vielfalt an Tieren und Pflanzen.

365 Sonnentage Golf

Mehr als 35 Golfplätze findet man in Valencia, Castellon und Alicante, die einfach zu erreichen sind, über hervorragende Anlagen verfügen und nebenher auch ein einzigartiges Klima vorweisen können. Sie bieten ausgezeichnete Bedingungen sowohl für Amateur- als auch für Profispielern, die zu internationalen Turnieren anreisen.

kulturellen Werte kennen, genießen ihre köstliche Gastronomie und die erstklassigen Strände oder erforschen ihr bezauberndes Inland. Die Region Valencia verfügt über 14 Sprachschulen, an denen Spanisch als Fremdsprache angeboten wird. Sie sind alle vom Cervantes-Institut zertifiziert und FEDELE angeschlossen.

Valencia, perfekt für einen Kurzurlaub

Zu den zahlreichen Attraktionen, die die Stadt seit Jahrhunderten vorzuweisen hat, gesellen sich weitere sehenswerte Infrastrukturen wie beispiels-



Feste und Traditionen

Feuerwerk, Musik, Farbenvielfalt und Spektakel sind unverwechselbare Elemente der festlichen Veranstaltungen in der Region Valencia, die zum Teil schon seit Jahrhunderten in ihren Straßen durchgeführt werden. Die Bewohner überraschen die Besucher mit ihrer Gastfreundschaft und Einladungen zum Mitmachen bei den Festivitäten, die sich so zu einem gesellschaftlichen Ereignis in allen Städten und Gemeinden verwandeln.

Die Region Valencia begehrt insgesamt zwölf festliche Veranstaltungen von touristischem Interesse. Jedes Jahr kommen Tausende aus aller Welt, um die Festveranstaltungen der Stadt und der Gemeinden kennenzulernen und die meisten von ihnen kommen immer wieder gerne zu Besuch.

Spanisch lernen in der Region Valencia

Wer sagt, dass es langweilig sei, eine neue Sprache zu lernen? In der Region Valencia können Besucher ihre Kenntnisse der spanischen Sprache verbessern. Gleichzeitig lernen sie ihre reichhaltigen

weise die Stadt der Kunst und der Wissenschaften. So ist es dem Besucher der Stadt möglich, die afrikanische Savanne im Biopark zu erforschen.

Die Stadt Valencia ist Teil der Seidenstraße, einem Programm der UNESCO, um nachhaltigen Tourismus zu fördern und das Kulturerbe dieser Gegend zu schützen.

Valencia ist eine sehr vielseitige Stadt: das Licht, der Mond, das Feuerwerk, die Paella, die Blumen und seine traditionellen Seidenkleider. Alle diese Dinge sind Schlüssel zum Verständnis der Stadt, die man eigentlich nicht in Worte fassen kann. Man muss Valencia selbst besuchen und kennenlernen, um festzustellen, dass jahrhundertealte Traditionen sich hier mit der Moderne verbinden. Das Meer und Stadt harmonisch zueinanderpassen. Dass das Grün der zahlreichen Kleingärten das moderne Bild einer Großstadt schmückt. Dass Valencia bei Tag und Nacht wirklich einzigartig ist.

www.comunitatvalenciana.com



Benidorm, ein Ziel zum Träumen



Laut einer durch die Weltgesundheitsorganisation im Jahre 2014 durchgeführten Studie ist Benidorm eine der neun Städte Spaniens, in der man reinere Luft atmet. Doch was ist das Geheimnis?

Einerseits verfügt Benidorm sowohl dank des Naturparks Sierra Helada und der Umgebung mit der Gebirgskette Sierra de Bernia und der Puig Campana als auch dank seiner 7 Kilometer langen, vom Mittelmeer umspülten Küste über optimale Umweltbedingungen.

Andererseits erweist sich sein Modell einer kompakten Stadt als nachhaltiger: Es reduziert die Umweltverschmutzung, weil die Nähe eine Verringerung des privaten Pkw-Verkehrs bewirkt. In einer Stadt wie Benidorm kann man praktisch jeden Ort zu Fuß erreichen.

Ein Reiseziel für das ganze Jahr

Benidorm kann sich das ganze Jahr eines außergewöhnlichen Klimas rühmen. Dies ist in der Winterzeit noch bemerkenswerter und macht die Stadt zu einem idealen Ort, um die Weihnachtsfeiertage zu verbringen.

Die wunderbare Umgebung mit einer weitläufigen landschaftlichen Vielfalt ermöglicht in einem Umkreis von sehr wenig Ki-

lometern den Zugang zu Orten von eindrucksvoller Schönheit. Es gibt große öffentliche Bereiche, in denen man seine Freizeit verbringen kann: Die Strandpromenaden Paseo de Levante und Paseo de Poniente, die Parks Parque de Elche und Parque de L'Aiguera, der Naturpark Sierra Helada und die Strände.

Eine aktive Stadt

Falls Sie eine Kombination von Entspannung und sportlichen Aktivitäten suchen, hat Benidorm ein weitgefächertes Angebot, in der man jede Sekunde nutzen kann: von Wasser- bis zu Bergsportarten oder sogar Golf auf einem der drei Golfplätze der Stadt.

Das Fahrrad ist ein ideales Transportmittel, um durch die Stadt zu fahren, während die Sierra Helada und die naheliegenden Berge wie Sierra Cortina, Bernia oder Aitana über zahlreiche Mountainbike-Routen verfügen. Diese Berggebiete, insbesondere der Naturpark Sierra Helada, sind eine Herausforderung für begeisterte Wanderer, verfügen aber auch über Routen für weniger Fortgeschrittene.

*València
València
Tourismus

Land der
Kontraste



Die Provinz Valencia bietet dem Besucher ein umfassendes touristisches Angebot. Neben dem Hinterland mit herrlichen Naturlandschaften locken über 100 Kilometer Küste mit hervorragenden Stränden. Hochinteressant ist auch das historische Kunsterbe mit unzähligen Sehenswürdigkeiten.



Naturparks

Die Provinz Valencia verfügt über viele Naturparks, die aufgrund ihrer Bedeutung und Einzigartigkeit besondere Erwähnung verdienen. Zahlreich sind die wunderschönen Naturlandschaften wie zum Beispiel die Wasserbecken Charcos del río Grande nahe Quesa. Sehenswert für den Besucher sind auch Burgen und Paläste wie die der Grafen Cervelló in Anna oder die in Bicorp und Bolbaite sowie die iberischen Funde in Enguera, einer Ortschaft, in der auch die Kirche S. Miguel, das Pfarrgemeindemuseum und das Archäologische Museum sowie das Karmeliterkloster besucht werden können.

Sport

Die reizvollen Landschaften und die Natur in Verbindung mit dem besonderen Klima machen aus der Provinz Valencia den idealen Ort für Outdoor-Aktivitäten. Für die Liebhaber des Golfsports stehen zahlreiche Golfplätze in der Nähe der Stadt Valencia mit hervorragender Verkehrsanbindung zur Verfügung. Mit über 100 Kilometern Küste ist die Provinz Valencia der perfekte Ort für die unterschiedlichsten Wassersportarten. Das Mittelmeer selbst sowie zahlreiche Jachtklubs, Tauchzentren und Segelschulen bieten ein umfangreiches Angebot.

Volkstfeste

Im Laufe eines Jahres finden zahlreiche Volkstfeste statt. Den Beginn macht im Juli das Volksfest "Fira de Juliol". Die Krönung dieser Feiertage ist die "Blumenschlach", bei der Tausende von Blüten auf das Publikum geworfen werden. Der Jahrmarkt „Fira d'Agost“ in Xàtiva findet seit dem Jahr 1250 vom 14. bis zum 20. August statt. In der Woche um den 3. Oktober schmückt sich Gandia zu Ehren von „Sant Francesc“ de Borja heraus und begeht das Patronatsfest.

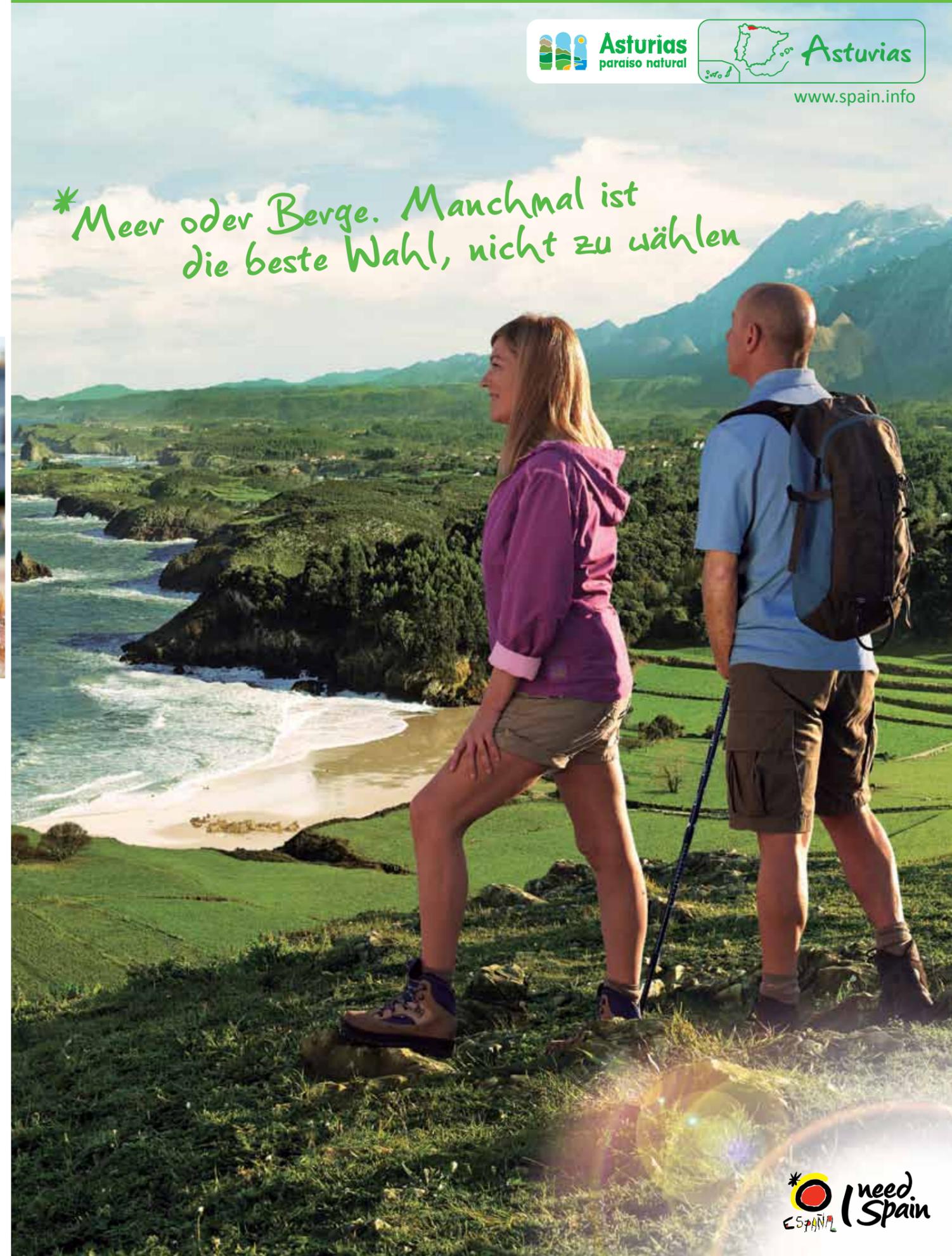
Gastronomie

Die mediterrane Küche zeichnet sich durch vielfältigen Produkte und einfache Zubereitung aus. Innerhalb der ganzen Bandbreite ist wohl die Paella (zubereitet mit Kaninchen- und Hühnerfleisch, Schnecken, Ackerbohnen, grünen Bohnen, Olivenöl, Tomaten, Paprika, Reis, Safran und Salz) unbestreitbar der Star unter den typischen Gerichten. Typisch sind auch die Wurstspezialitäten vor allem aus Requena und Utiel. Zu diesen Gerichten passen Weine aus der Region. Zum Abschluss einer guten Mahlzeit gehören sowohl die Orangen aus den Anbaugebieten rund um Valencia als auch verschiedenste Süßspeisen wie zum Beispiel Kürbis-Desserts. Empfehlenswert ist auch die Erdmandelmilch Horchata aus Alboraya mit der Gebäckspezialität „Fartons“.

www.valenciatourisme.org



*Meer oder Berge. Manchmal ist die beste Wahl, nicht zu wählen



1 Cap Rocat, Mallorca

Cap Rocat liegt in einer abgeschiedenen Bucht an der traumhaften Cala Blava zwischen malerischen Felslandschaften und steilen Klippen. Die einstige Festung wurde umgebaut, ohne die Architektur oder den alten Charme zu zerstören.
www.caprocat.com



Foto: ©Cap Rocat/Lucinda Buxton/Mango PR

Wow-Gefühle Schöne Orte

Für unvergessliche Momente

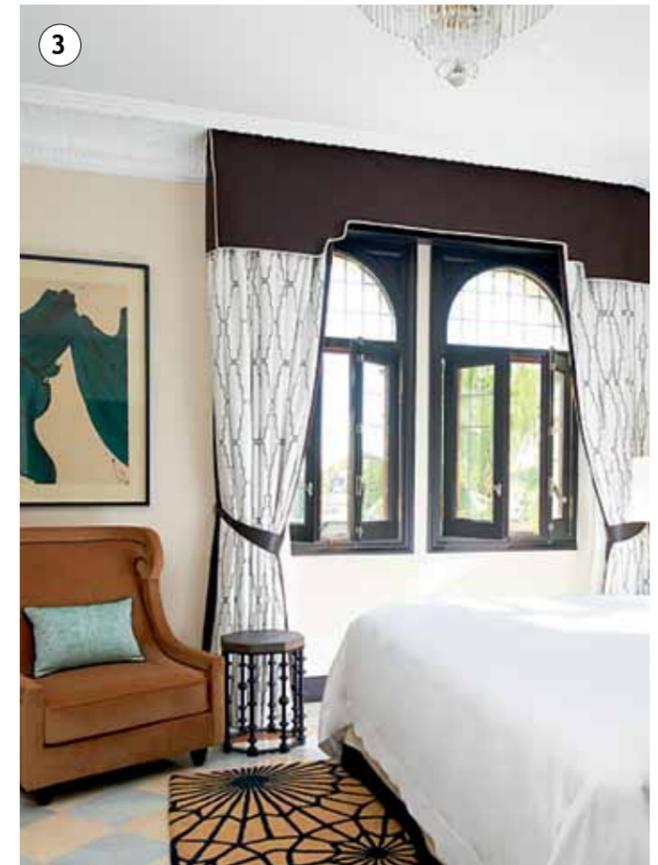
Oscar Wilde sagte einmal, er habe einen einfachen Geschmack: Er sei mit dem Besten zufrieden. In diesem Sinne haben wir für Sie eine Auswahl unserer Lieblingsorte für den perfekten Genuss zusammengestellt.



Fotos: ©Mandarin Oriental Hotel Group, ©Hotel Alfonso XIII; Buchungen: www.designreisen.de, www.arttotravel.de

2 Mandarin Oriental, Barcelona

Die renommierte Innenarchitektin und Designerin Patricia Urquiola designte diese luxuriöse Herberge. Zwei Restaurants verwöhnen die Gäste, eines davon mit einem Michelin-Stern.
www.mandarinoriental.de



3 Hotel Alfonso XIII, Sevilla

Das wohl traditionsreichste Hotel ist nur wenige Gehminuten von der Kathedrale und dem Alcázar Real entfernt. Seit seiner Eröffnung im Jahre 1929 hat sich das Hotel bis heute seine elitäre Aura bewahrt.
www.hotel-alfonsoxiii-seville.com

4 Aire Spa, verschiedene Orte

Dass Entspannung eine wahre Kunst ist, beweisen die Spas von Aire tagtäglich. In Almería, Barcelona, Sevilla und Vallromanes sorgen die Spa-Behandlungen für Genuss vom Fuß bis zum Scheitel.
www.beaire.com

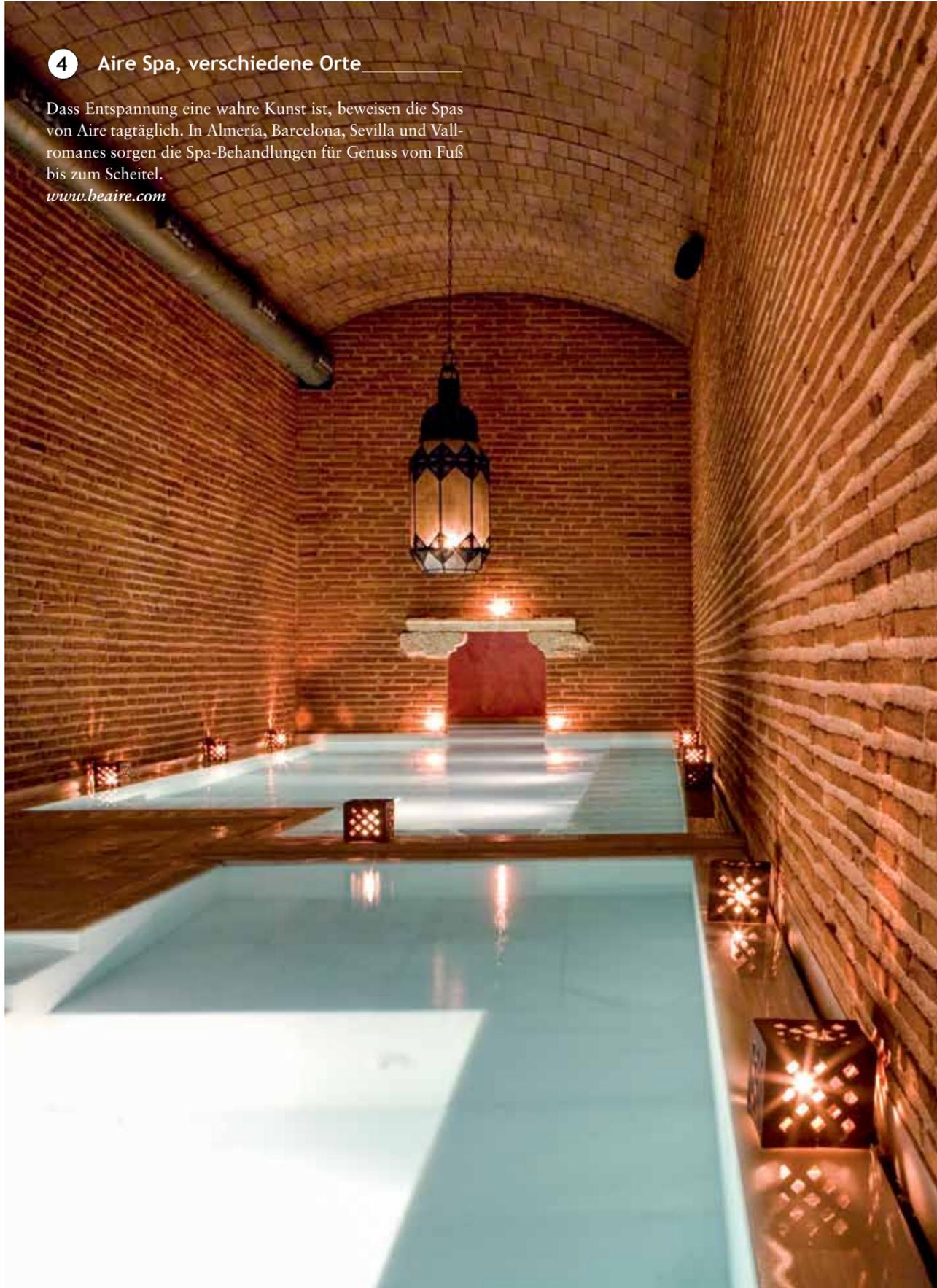


Foto: ©Aire

Freixenet

Cavas und Weine mit einer besonderen Note

Freixenet – Spaniens renommierter Cavaerzeuger blickt auf eine traditionsreiche Familiengeschichte zurück. Die erste Flasche Cava unter dem Namen Freixenet wurde bereits 1914 produziert – die Idee dazu entsprang der großen Liebe und der gemeinsamen Vision von Dolores Sala Vivé und Pedro Ferrer Bosch.

Dolores, groß geworden im Weinhaus Casa Sala, brachte ihre Weinkompetenz und Passion für die heimischen Rebsorten mit in die Ehe. Pedro Ferrer vom Landgut La Freixeneda, das seit 18 Generationen im Besitz der Familie ist, bewies in den Anfängen von Freixenet ein enormes unternehmerisches Gespür und innovatives Markenbewusstsein. Was die Erfolgsgeschichte dieses beachtlichen Paares auszeichnete, war ihr Mut, neue Wege zu gehen. Heute wird das Unternehmen von der Familie in der dritten Generation geführt und sie pflegt weiterhin die Passion für Cava und Wein auf hohem Niveau. Im internationalen Schaumweinmarkt ist Freixenet inzwischen die Nummer 1. Steigend ist auch die Bedeutung des Weinsektors. So besitzt Freixenet heute 21 Weingüter/-kellereien in den besten Anbauregionen der Welt.

Die historisch bedingte Verbundenheit zu Wein und Cava beflügelt José Ferrer, den Sohn von Dolores Ferrer, auch heute noch. Unter seiner früheren Leitung avancierten die Freixenet-Cavas zu internationalen Bestsellern. Der agile Senior widmet sich inzwischen der Restauration und Leitung der beiden elterlichen Stammsitze Casa Sala und La Freixeneda. Dort erzeugt er hochwertige Cavas und Weine im Boutiquestil. Wer die Cavas von Casa Sala und die anspruchsvolle Rotweincuvée La Freixeneda verkostet, erlebt die Familiengeschichte von Freixenet auf eine ganz besondere Art und Weise.



Ergänzend zu den Cavas Carta Nevada und Cordón Negro erzeugt Freixenet eine eindrucksvolle Kollektion an „Cuvée de Prestige“. Schon ihre klangvollen Namen wie z. B. Reserva Real oder Elyssia lassen ihre Noblesse erahnen. Diese besonderen Cavas zeichnen sich durch die Wahl der Rebsorten, ihre limitierte Auflage, die Vermählung der allerbesten Grundweine und eine längere Reifezeit auf der Flasche nach der zweiten Gärung aus. Das filigrane Perlenspiel im Glas und der gehaltvoll weiche Nachklang am Gaumen bezeugen das hochwertige Genussvergnügen. Außergewöhnlich sind auch die beiden Rebsortencavas aus Trepat und Malvasía – zwei regionaltypische Trauben, die den spanischen Wurzeln von Freixenet ganz besonders geschmackvoll Ausdruck verleihen. Über den Freixenet-Onlineshop (www.freixenet-onlineshop.de) sind diese edlen Spezialitäten nun auch für Gourmets außerhalb Spaniens verfügbar.



10 €
Gutscheincode
FXOS01EC
Rabatt*

* bei einem Bruttowarenwert von 50 €

Sí, sí Sevilla!

Die einst mächtigste und reichste Stadt Spaniens lockt noch heute mit ganz besonderen Schätzen: herausragende Kulturorte, feuriger Flamenco und verführerische Küche erwarten die Besucher. Ob 48 Stunden reichen, dies alles kennenzulernen?



Donnerstag, 21 Uhr

Schon auf der Fahrt vom Flughafen in die Stadt lerne ich das besondere Naturell der Sevillanos kennen: herzlich, neugierig, offen. Der Taxifahrer spricht kein Englisch, kein Deutsch, ich nur einige Brocken Spanisch, aber das hindert ihn nicht, mir en détail von seiner Frau zu erzählen. Jeden Satz beendet er mit einem nachdrücklichen „Sí Señor, sí Señor!“, als ob ich ihn dann besser verstehen könnte. Er bringt mich zum Hotel, ein Kleinod im Herzen der Stadt, ich fühle mich auf Anhieb wohl.

www.hotelasaromana.com



Oben: Blick über Sevilla mit Königspalast und Kathedrale

Unten: Heiliges Staunen: Deckengewölbe in der Kathedrale



Freitag, 10 Uhr

Mit „Crying At The Discoteque“ hatte die Band Alcazar im Jahr 2000 einen Riesenhit. Das Lied summt mir im Ohr, als ich den gleichnamigen Königspalast (zuzüglich Accent aigu auf dem zweiten a) betrete. Sofort entschuldige ich mich bei allen Musen und Kulturbeauftragten, verblichenen Königen samt Gemahlinnen und bei meinen weiland für meine Allgemeinbildung verantwortlichen Lehrern. Dieser billige Disco-Ohrwurm hat natürlich überhaupt nichts mit diesem beeindruckenden Bauwerk zu tun.

12 Uhr

Kann so viel historische Bedeutsamkeit, Ästhetik und Geschichtsträchtigkeit noch getoppt werden? Natürlich geht das – wir sind in Spanien! Wenige Schritte sind es vom Königspalast zur Kathedrale, größte gotische Kathedrale der Welt und eines der größten Gotteshäuser überhaupt. Trotz Monumentalität atmet sie eine Geborgenheit, fast könnte man sie gemütlich nennen. Um die wunderschön bemalten Deckengewölbe anzuschauen, muss man nicht mal den Kopf in den Nacken werfen, Spiegel

Fotos: vo.ln.ur.fotolia@SeanPavonePhoto, ©Clemens Glade, flickr@Ronny Siegel



erleichtern das Staunen. Natürlich sind die Altäre überladen, natürlich strahlt und glitzert es überall. Denn alles Gold und Silber aus der Neuen Welt kam ab dem 15. Jahrhundert über Sevilla nach Spanien. Etwas davon, bloß ganz wenig, ist hängen geblieben – natürlich zur Ehre Gottes. Dass dabei noch etwas vom Glanz auf Spaniens Herrscher abfiel, nahm man bescheiden in Kauf. Der Verursacher all dessen, Christopher Kolumbus, wird in einer Ecke geehrt – ebenso monumental wie die Kirche ringsum. Kolumbus wollte hoch hinaus – wir tun es ihm nach und besteigen den Kirchturm. Selten bin ich mit so wenig Anstrengung so hoch gekommen: der Turm („La Giralda“) hat nämlich keine Stufen. Ich könnte mit Kinderwagen und Hackenporse hochmarschieren oder zu Vatertag mit dem Bollerwagen und einem Kasten Bier. Schon wieder diese unangemessenen Gedanken! Ich ohrfeige mich nur innerlich, da ich die japanischen Touristen nicht auf komische Gedanken bringen will, und genieße die Aussicht.

14:30 Uhr

In Ermangelung an Vatertagsbier gönne ich mir einen leichten Weißwein bei einem leckeren Lunch. Im Schatten der Kathedrale im Restaurant Don Juan de Alemanes genieße ich u. a. Süßkartoffelchips mit Pesto und Frittiertes aus dem Meer.

www.donjuandelemanes.es

Fotos: vo.ln.ur.fotolia@byofoto, ©Clemens Glade, ©Jedrezej Marzecki, ©Jedrezej Marzecki, flickr@Harshil Shah



Links: Stimmung pur: Flamenco-Show.

Rechts: Bunte Fassaden schmücken die Straßen.

Unten: Und immer wieder grüßt La Giralda.





Oben: An der Stelle einer früheren Markthalle erhebt sich heute der Metropol Parasol.

Unten: Barocke Pracht: die Kirche El Salvador

te und Bedeutung erzählt und ich erliege spätestens bei der anschließenden Show dem Zauber des Tanzes. Ich wurde in den Siebzigern musikalisch sozialisiert mit Eins-Zwei-Drei-Wechselschritt, Beatles und Howard Carpendale und dachte, ich wäre immun gegen mitreißende Akkorde. Doch die Magie der Musik bei der Flamenco-Show ergreift mich umgehend.

www.museodelbaileflamenco.com

21 Uhr

Spanier können nur Wein? Von wegen. Bestes Bier, selbst gebraut und sehr süffig gibt es in der Maqulia Bar. Tapas sorgen für eine gute Grundlage.

www.maquilabar.com

Samstag, 10 Uhr

Große Kirchenkunst gibt es hier auch in anderen Kirchen. Ich wähle aus der Vielzahl das Gotteshaus El Salvador mit seinen fast menschengroßen Heiligenfiguren. Sie sind faszinierend lebensecht. Ihre nach innen gekehrten, traurigen Gesichter scheinen nur kurz im Gebet innezuhalten und ich warte darauf, dass sie sich wieder bewegen. Sonnenlicht fällt durch Fenster, malt bunte Flecken auf den Boden, als wolle die Sonne die leidgeprüften Heiligen an der Nase kitzeln und sagen: Lach doch mal!

13 Uhr

Wie machen die das in Sevilla nur? Schon wieder so ein Lecker-schmecker-Genießer-Ort. Das Am-

biente im Restaurant Dmercao wirkt zwar eher nüchtern, aber was auf den Tellern landet, lässt jeden anderen Gedanken verschwinden. Der Koch mixt Asia mit Spanien. Keine Frage: gustatorische Bezauberung gelungen.

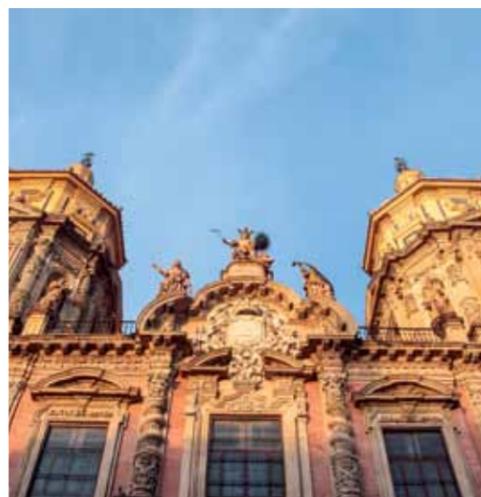
www.dmercao.com

16 Uhr

Sí, sí: 48 Stunden sind zu kurz. Es gäbe noch so viel zu sehen. Und zu schmecken. Und zu staunen. Und zu hören. Liebes Sevilla, ich sage nicht Adios, ich sage Auf Wiedersehen!

Mehr Sevilla gibt es hier:

www.visitasevilla.es/de



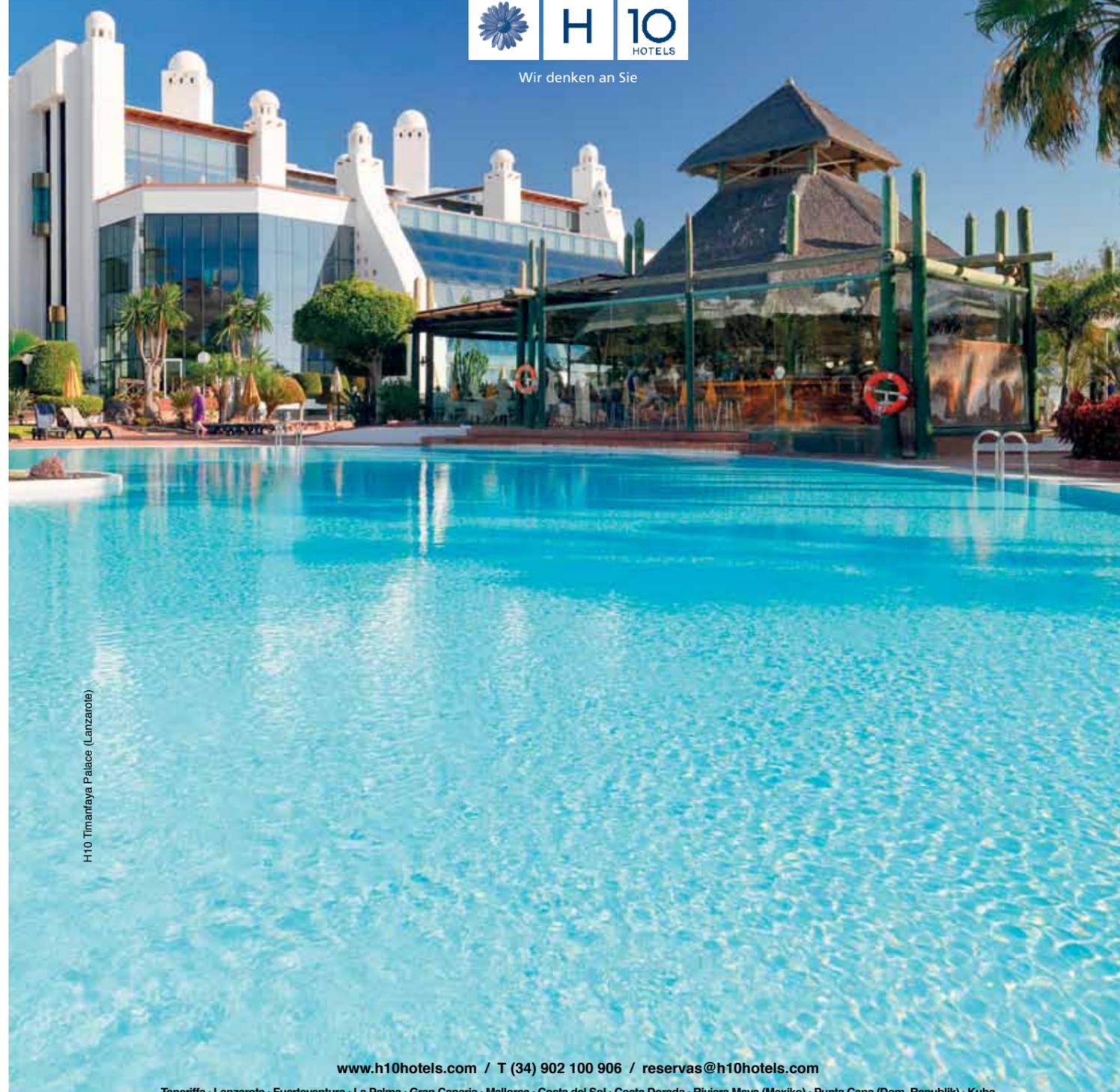
Fotos: vo.ln.ur.flickr@michimaya, flickr@Harvey Barrison, ©Clemens Glade, ©Jedrej Marzecki

Du hast es Dir verdient

Du hast es Dir verdient, dass Dein Aufenthalt ein unvergessliches Erlebnis wird. Hotels in privilegierter Lage: Genieße erlesene Gastronomie und entspanne in unseren renovierten Einrichtungen mit aktuellen Standards. Jetzt mehr denn je... Du hast es Dir verdient, dass man an Dich denkt.



Wir denken an Sie



H10 Timanfaya Palace (Lanzarote)

www.h10hotels.com / T (34) 902 100 906 / reservas@h10hotels.com

Teneriffa · Lanzarote · Fuerteventura · La Palma · Gran Canaria · Mallorca · Costa del Sol · Costa Dorada · Riviera Maya (Mexiko) · Punta Cana (Dom. Republik) · Kuba
Barcelona · Madrid · Sevilla · Rom · London · Berlin · Lissabon



... and action! Hollywood in Spanien

Hier ritt Winnetou durch sein Apachenland, hier wurde der „Schuh des Manitu“ gesucht und gefunden, hier spielte Charles Bronson sein berühmtes „Lied vom Tod“ in Sergio Leones Spaghetti-Western. Mehr als 270 Filme wurden in der Tabernas-Wüste gedreht - nicht nur Western, auch andere irdische und extraterrestrische Sand-Szenarien erwachten zu Leben: „Cleopatra“, „Lawrence von Arabien“, „2001: A Space Odyssey“ und „Indiana Jones“.

Am umfangreichsten drehte aber Sergio Leone, dessen Filmsets zum Teil heute als Touristenattraktionen besucht werden können. In Mini-Hollywood inszenieren Stuntmänner für die Besucher Duelle auf staubigen Straßen und Prügeleien auf Dächern verkommener Trinkhallen, ganz wie in den alten Filmen mit Clint Eastwood oder anderen Kinohaudegen.

Drei Themenparks stehen zur Auswahl: Oasys, ursprünglich als Set für Leones „Zwei glorreiche Halunken“ gebaut, Fort Bravo und Western Leone, wo der Regisseur „Spiel mir das Lied vom Tod“ (1968) drehte. Der Erlebnispark Oasys ist der größte – neben den Westernraufereien können Familien auch in einem Swimmingpool, umgeben von einer tropischen Landschaft, baden gehen und im Zoo wilde Tiere bestaunen. In Fort Bravo tobt das Western-Nacherleben gleich doppelt in zwei Locations. Can-Can-Shows vernebeln den männlichen Besuchern etwas die Sinne, aber beim Reiten bekommen sie wieder einen klaren Kopf. Fort Bravo und Western Leone werden auch heute noch als Kulissen gebucht.

Doch die Gegend um Almería hat noch mehr Hollywood in petto. Neben der Wüste locken fast un-

berührte Mittelmeerbuchten die Filmschaffenden an den Cabo de Gata: Halle Berry entsteigt am Strand von La Caleta verführerisch dem Meer direkt in das Blickfeld von James Bonds Fernglas in „Stirb an einem anderen Tag“ (2002). Einige Jahre zuvor flohen die Helden aus „Indiana Jones und der letzte Kreuzzug“ (1989) über den Strand von Monsul vor ihren Verfolgern. Cabo de Gata ist ein Naturschutzgebiet von 38.000 Hektar östlich von Almería, in dessen Bereich auch die stillgelegten Minen von Rodalquilar gehören. Dort entstanden Szenen für den englischen Mittelalterkrimi „The Reckoning“ (2003) mit Willem Dafoe.

„Neben der Wüste locken fast unberührte Mittelmeerbuchten die Filmschaffenden an den Cabo de Gata“



In der Arena von Osuna wurden mehrere Szenen für Staffel 5 von „Game of Thrones“ gedreht.

Ein Wiedersehen mit den Helden der Serie gibt es seit Februar auf RTL II.





Hier fließt Drachenblut

Einige der spektakulärsten Szenen der fünften Staffel von „Game of Thrones“ entstanden in Andalusien. Die Puente Romano in Córdoba wurde zur langen Brücke von Volantis. Der Königspalast Alcázar in Sevilla dient als Kulisse für die Szenen in den Wassergärten von Dorne. Hier mussten die Set-Designer nicht viel zaubern: der auch heute noch als Residenz der spanischen Könige dienende Palast mit seinen Gärten ist ein wahres Kleinod.

Etwas mehr in die Trickkiste griffen sie bei der Stierkampfarena von Osuna, nahe bei Sevilla, die zur Kampfarena von „Meereen“ wird. In natura hat das kreisförmige Gebäude einen Rang, im Computer entstanden zwei

weitere Ränge. Die Empore, auf der Königin Daenerys Targaryen die Kämpfe abnimmt, wurde extra gezimmert und für die Dreharbeiten aufgestellt.

Eine Besonderheit: In Osuna wartet ein Museum mit Devotionalien, Memorabilien und Requisiten auf Vollblut, Pardon: Drachenblut-Fans. (Calle Sevilla 37) Wer sich in Original-Kostümen am Original-Schauplatz ablichten lassen möchte, ist in der Arena genau richtig. Auch ein Drachenspektakel und eine Kopie des Thrones sind geplant. Frei nach dem Motto: „Ich bin kein Tourist. Ich bin eine Khaleesi!“



Der Alcázar von Sevilla verwandelte sich für „Game of Thrones“ in die Wassergärten von Dorne. Auch hier wird geliebt, gekämpft und vor allem intrigiert.

Fotos: S. 34-36 © HBO Enterprises - All Rights Reserved, Illustrationen © freepik.com



Alle Angebote finden Sie im aktuellen NOVASOL-Spanien Katalog.

URLAUBSGLÜCK UNTER SPANISCHER SONNE
Ferienhausurlaub mit NOVASOL

Mit über 1.500 Objekten bietet NOVASOL, einer der führenden Ferienhauseanbieter Europas, in Spanien ein vielfältiges Angebot für individuellen Wohlfühlurlaub. Besonders groß ist die Auswahl an herrlichen Fincas auf Mallorca. Aber auch das spanische Festland hat in den letzten Jahren einen Nachfrageboom erlebt. Ob Landhaus oder modernes Apartment – fast alle Domizile bieten die Möglichkeit, mit Terrasse, Garten oder Balkon das Leben unter dem freien Himmel zu genießen. Die spanische Welt von NOVASOL, das sind Fincas, Villen, rustikale Dorf-Häuser – und immer wieder ganz außergewöhnliche Feriendomizile, die meisten mit privatem Pool oder in Strandnähe.

In den NOVASOL-Ferienhäusern erlebt man Spanien von seiner unbeschwerteren Seite. Nichts soll dem Urlaub im Wege stehen und daher gehört die Mietkaution der Vergangenheit an, sie wird nur in besonderen Ausnahmefällen vor Ort erhoben. Und das Sicherheitspaket ist bei jeder Buchung inbegriffen, was das Angebot noch attrakti-

ver macht. Ein Highlight sind sicherlich die sechs NOVASOL-Golfresorts in der Region Murcia mit 18-Loch-Golfplätzen, die alle von dem großartigen Golfer und führenden Golfplatzarchitekten Jack Nicklaus entworfen wurden. Zusätzlich bieten die sechs Resorts mit den großzügigen Außenpools, Town Centers, Clubhäusern, Restaurants sowie Pubs und den vielen weiteren Freizeit- und Sporteinrichtungen eine hohe Urlaubsqualität um sehr attraktiven Preis. Und der Gast kommt hier in den Genuss eines besonderen Services. An der Costa del Sol und im Golf Resorts in Murcia bietet NOVASOL Ihnen jetzt die Bestellung eines Willkommenspaketes an. So finden Sie bereits bei Anreise eine Auswahl an Lebensmitteln und Getränken im Kühlschrank vor. Übrigens liegen alle NOVASOL-Objekte in Spanien in der Nähe eines Golfplatzes.

Fühlen Sie sich in den Ferienhäusern von NOVASOL so behaglich wie zu Hause, hier haben Sie den Raum und die Ruhe zur individuellen Erholung mit Ihrer Familie oder Freunden. Zurückgezogen und doch mittendrin!

NOVASOL-SERVICE-ANGEBOT

BUCHUNGSSERVICE

Tel.: +49 (0)40 / 23 88 59 82
Mo-Fr: 9 bis 18.30 Uhr
Sa: 9 bis 15.00 Uhr

24-STUNDEN-ONLINE-SERVICE

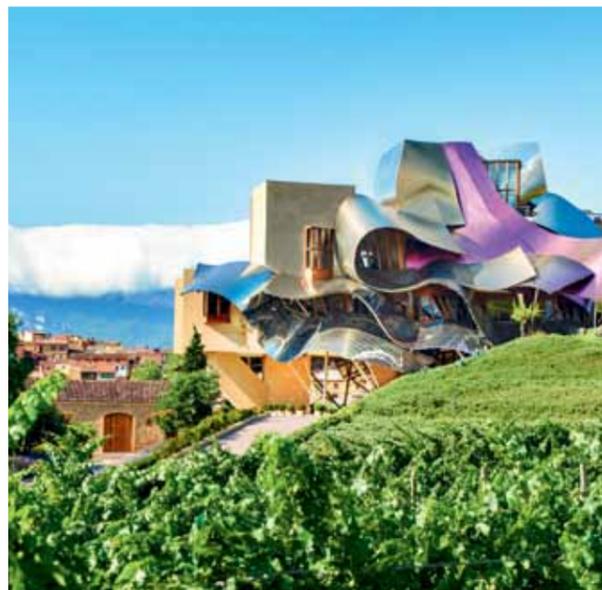
Haus wählen – klicken – Urlaub!
www.novasol.de

facebook.com/NOVASOL.de

NOVASOL VIDEO-WORLD

Tolle Filme und authentische Impressionen rund um den Urlaub im Ferienhaus.
www.novasol-video.com





Von links nach rechts, von oben nach unten:
 Im Weinkeller der Bodega Marqués de Riscal in Elciego. Edle Trauben reifen auf den Hängen der Bodega Pago de Carraovejas in Peñafiel. Architekt Frank Gehry schuf den beeindruckenden Neubau des Hotels Marqués de Riscal. Moderne Architektur trifft auf Weinbau-Tradition in der Bodega Pago de Carraovejas. Langs des Carraovejas wird Tinta del País, Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut. Gehry sorgte auch im Inneren des Marqués de Riscal für beeindruckende Raumwirkungen.

Hin zur Individualisierung, hin zur *Natur*

Michael Blum im Interview

Die schönste Zeit des Jahres soll nicht in Betonburgen oder anonymen Ferienanlagen verbracht werden. Der Trend geht hin zu besonderen, authentischen Momenten z. B. auf Weingütern oder in kleinen, familiär geführten Pensionen. Kommunikationsberater Michael Blum über das Bedürfnis nach Ursprünglichkeit im Urlaub und Ernährung.

Woher kommt das Bedürfnis bei so vielen Menschen nach Ursprünglichkeit?

Lebensmittel werden unter Bedingungen produziert, die die meisten Menschen nicht gut finden. Zu Industrialisierung und Massenproduktion gibt es nun den Gegentrend, Menschen, die sagen: Ich möchte das nicht. Ich möchte wissen, woher mein Schinken, mein Ei kommt.

Warum wollen Menschen das auch im Urlaub leben?

Das, was im hochsensitiven Thema Nahrung gilt, gilt auch für Freizeit: Hin zur Individualisierung, hin zur Natur. Die Erkenntnis wächst, dass man sich in natürlicher Umgebung einfach besser erholt als in irgendwelchen Fabriken, die Entspannung produzieren. Immer weniger Leute leisten immer mehr Arbeit. Wir sind durchgetaktet ohne Ende. Und es gibt zunehmend mehr Menschen, die genau das Gegenteil von dem wollen, was sie im Alltag erleben. Und dazu gehören zum Beispiel kleinteilige Ferien auf dem Bauernhof oder in einer schönen Anlage als Gegenmodell zum Alltag.

Geht es da um Genuss oder um Nachhaltigkeit?

Ich würde Nachhaltigkeit und Genuss nie ausschließen, das ist etwas, das unbedingt zusammengehört, es bedingt sich. Es gibt das Bedürfnis nach dem natürlichen Geschmack und natürlicher Geschmack ist etwas, das letztendlich nur nachhaltig erzeugt werden kann.

Wie stark ist dieser Trend?

Noch sprechen wir über eine Nische. Der Marktanteil von Bio-Produkten bei Lebensmitteln beträgt 2015 nur knapp vier Prozent, bei der bewirtschafteten Fläche sind es acht Prozent. Ähnlich wird es sich beim Tourismussektor verhalten. Aber die Gruppe, die sich bewusst für Themen wie Nachhaltigkeit und Qualität entscheidet, wächst Stückchen für Stückchen.

Mehr von Michael Blum:

<http://michael-blum.eu>

Ich stehe auf das *Ursprüngliche*

Peter Maffay im Interview

Peter Maffay macht nicht nur erfolgreich Musik: Seit vielen Jahren engagiert er sich für benachteiligte Kinder und setzt sich für nachhaltige Landwirtschaft ein, u. a. auf Mallorca. Dort auf der Finca Ca'n Sureda wird auf insgesamt 20 Hektar all das angebaut, was auf der Insel Tradition hat: Gemüse, Kräuter und Obst. Seit 2007 ist die Finca zudem Weinanbaugebiet, auch hier haben traditionelle mallorquinische Rebsorten den Vorrang.

Sie haben sich für Ihr Kinderprojekt und den Öko-Bauernhof für Mallorca entschieden. Warum Mallorca? Warum Spanien?

Das hatte sich so ergeben. Ich bin Anfang der siebziger Jahre in Mallorca hängen geblieben, weil mir das sehr gut gefallen hat. Die Kultur dort, die Möglichkeiten, die wir mit der Finca hatten, haben letztlich den Ausschlag gegeben, dort vor 15 Jahren unser Stiftungsprojekt zu starten. Wir wollten den Kindern einfach einen anderen kulturellen Background anbieten, wir wollten ihnen eine andere Sprache, eine andere Kultur zugänglich machen. Traumatisierte Kinder brauchen Schutzräume und die wollen wir mit unserer Stiftung und unseren Einrichtungen schaffen.

Was können interessierte Besucher aus Deutschland bei Ihnen erleben?

Wir haben einen Hofladen, in dem man die Öko-Produkte, die wir erzeugen, kaufen kann. Brot und Käse, das Gemüse und dazu Marmeladen, die eine nahe gelegene Behindertenwerkstätte aus den Früchten der Finca herstellt. Da kann man sich hinsetzen, eine Kleinigkeit trinken oder essen. Man kann die Finca bis zu einem gewissen Punkt begehen. Um sich zu informieren, was in unserer Stiftung und auf der Finca passiert, gibt es den Tag der offenen Tür, bei dem zwei- bis dreitausend Leute kommen.

Was sind Ihre Lieblingsorte auf Mallorca?

Meine favorisierte Gegend ist der Norden. Da kann man wunderbar Urlaub verbringen. Es ist nicht so überlaufen. Ich stehe mehr auf das ursprüngliche Mallorca, das kann man dort sehr gut erleben. Die Bucht von Alcúdia, die Bucht von Pollença bis rüber nach Artà. Das sind die Ecken, die mir am besten gefallen.

Weitere Infos zur Finca und zu den Projekten:

www.cansureda.de und www.maffay.de

Die Produkte der Finca kann man online kaufen:

www.sureda.de

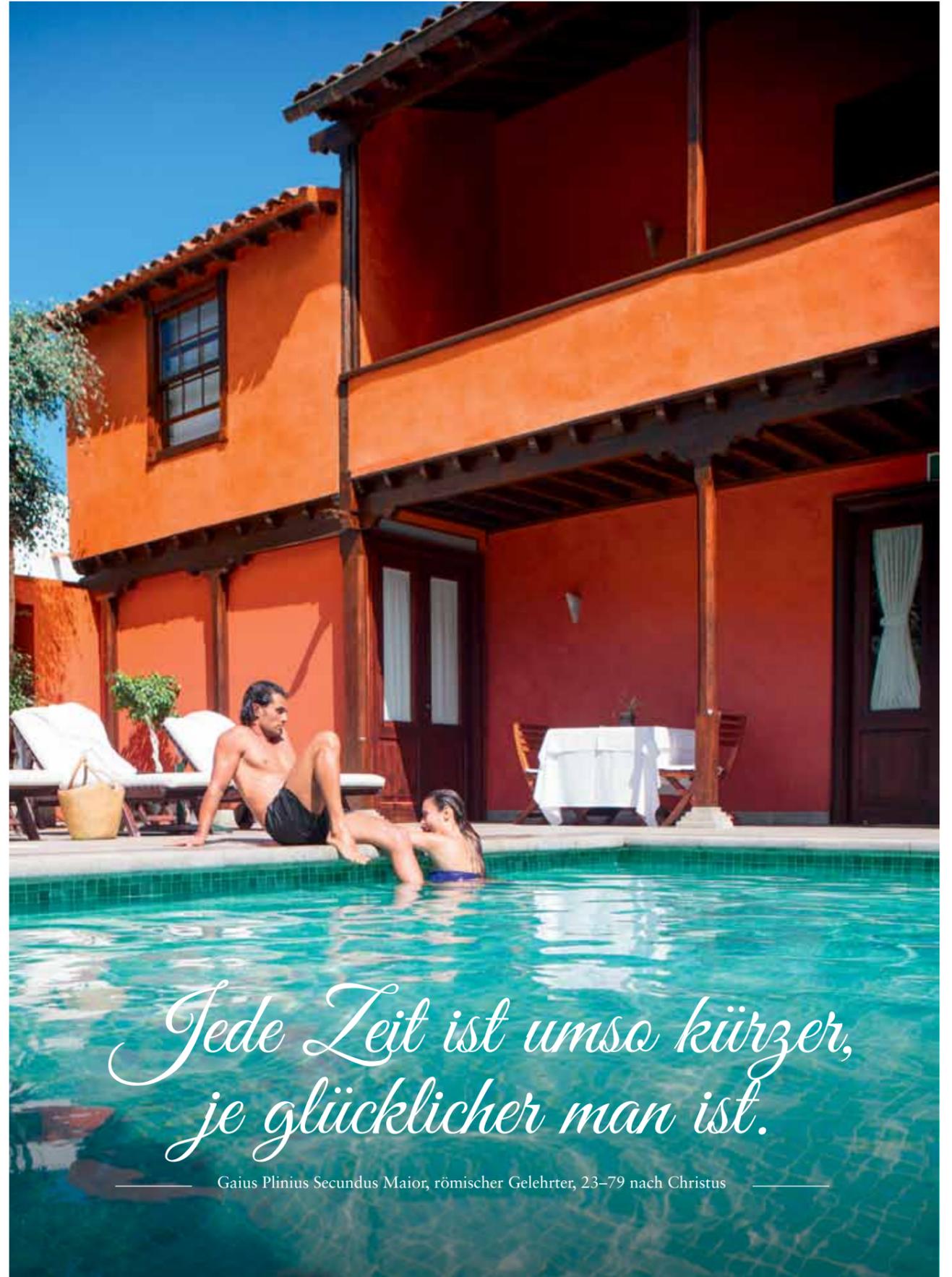


Von links nach rechts, von oben nach unten:
Altsradfahrer in der Carrer del Calvari in Pollença auf Mallorca. Entspannung pur am Strand von Alcúdia auf Mallorca. An der Kirche Nostra Senyora dels Angels in Pollença gibt es einen der schönsten Märkte Mallorcas. Das Hotel San Roque befindet sich im Herzen der Isla Baja im Norden von Teneriffa.



Fotos: v.o.n.u.fotolia@schulzfoto, @Promo, fotolia@pkazmierczak

Foto: ©Turismo de Tenerife



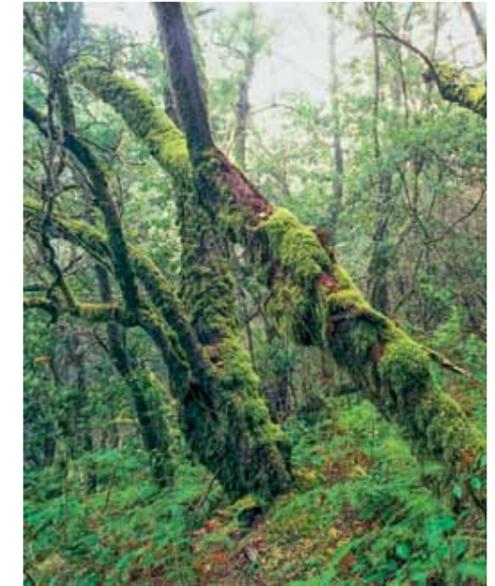
*Jede Zeit ist umso kürzer,
je glücklicher man ist.*

Gaius Plinius Secundus Maior, römischer Gelehrter, 23–79 nach Christus



Von links nach rechts, von oben nach unten:
 Am Hotel Rural La Quinta Roja in Santa Cruz de Tenerife, Teneriffa.
 Blick auf Garachico, ein Städtchen im Nordwesten von Teneriffa mit 5.169 Einwohnern.
 Weinberge am Fuße des Castillo de Davalillo, La Rioja.

Fotos: S. 42-43 oben v.o.l.n.u.r.: © Turismo de Tenerife, fotolia©NoraDoo, © Turismo de Tenerife, © Turismo de Tenerife



Von links nach rechts:
 El Socorro auf Teneriffa ist besonders unter Surfern beliebt – hier kann man sogar gratis im Internet surfen.
 Der Nationalpark Garajonay liegt inmitten der Kanarischen Insel La Gomera.

ADVERTORIAL

Ein Spaziergang durch die *Region La Rioja*

Mit einer Fläche von etwas mehr als 5.000 Quadratkilometern ist La Rioja die kleinste autonome Region Spaniens und dennoch besitzt sie eine erstaunliche landschaftliche Vielfalt.

Ihren Weltruhm hat die Region allerdings einem ihrer Produkte zu verdanken: dem Wein.

Die Reise in die Welt des Weins kann beispielsweise im Museum der Weinkultur Dinastia Vivanco beginnen, das sich im reizenden mittelalterlichen Städtchen Briones befindet.

In La Rioja kann der Wein auf unzählige Arten genossen werden, sogar ohne ihn zu trinken, z. B. bei der entspannenden Behandlung einer Weintherapie.

In die Stadt Haro findet jedes 29. Juni das inzwischen legendäre Weinfest statt. Am Sankt Peterstag, ab 8 Uhr morgens und stundenlang, werden Tausende Liter Rotwein auf Tausende von Menschen ausgegossen.

Überall in La Rioja, wo guter Wein gekeltert wird, kommt der Besucher auch in den Genuss einer Gastronomie auf demselben Niveau.

La Rioja ist sogar die Wiege der spanischen Sprache. Im Skriptorium des Klosters von San Millán de La Cogolla verfasste ein Mönche den Kodex 46, die ersten in spanischer Sprache geschriebenen Wörter.

Mehr Informationen unter:

www.lariojaturismo.com

www.latierraconombredelavino.com





Quittengelee auf Frischkäse

Auf dem Camino Francés

Rucksack, Wanderschuhe und Wanderstöcke und los geht's. Pilgern, wandern oder radfahren, Natur oder Kultur erleben: Der Jakobsweg bietet jedem die Möglichkeit, seinen eigenen Weg individuell zu gestalten.

Genau genommen beginnt der Jakobsweg vor der eigenen Haustür. Die meisten Pilger beginnen ihren Weg jedoch in Sárria, um die letzten 114 Kilometer nach Santiago zu wandern. Doch sollte man etwas früher einsteigen: Die letzten 176 Kilometer, die Etappe von Ambasmestas nach O Cebreiro, ist eine der schönsten Etappen des Jakobswegs. Auf idyllischen alten Waldwegen geht es zwischen knorrigen Esskastanien und mit Moos und Farn bewachsenen Steinmüerchen bergauf. Oben auf dem Pass empfängt den Pilger das pittoreske Bergdorf O Cebreiro mit seinen traditionellen, strohgedeckten Rundhäusern und der legendenumwobenen Kirche Santa María.

Wer zwischen Mai und September unterwegs ist, sollte eine Unterkunft vorreservieren. Zum Beispiel im Hotel O Cebreiro, das von Pilar geführt wird, der Nichte des ehemaligen Dorfpfarrers Elias Valiña, der

1984 erstmals den Jakobsweg mit gelben Pfeilen kennzeichnete (www.hotelcebreiro.com). Spätestens zum Frühstück sollte man den Queixo do Cebreiro probieren, einen jungen Frischkäse in Form einer Kochmütze. Er schmeckt hervorragend auf galicischem Holzofenbrot mit Waldhonig oder Quittengelee.

Ab Sárria lässt sich der Jakobsweg in fünf bis sechs Pilgeretappen gut bewältigen. Der Weg ist sehr gut ausgeschildert und es gibt zahlreiche Einkehrmöglichkeiten. Idyllisch übernachten kann man in sogenannten Casas rurales, galicischen Landhäusern, wie zum Beispiel der Casa Blanco bei Palas de Rei (www.casa-blanco.com) oder der Casa Assumpta bei Arzúa (www.casa-assumpta.com). Diese Landhotels liegen zwar nicht direkt am Jakobsweg, bieten aber einen kostenlosen Abholservice vom Jakobsweg an.



Seit 2007 ist Eva Pick als Reiseleiterin auf den verschiedenen spanischen Jakobswegen unterwegs. 2012 hat sie sich mit einem eigenen Reiseunternehmen selbstständig gemacht und organisiert zusammen mit ihrer Partnerin Reisen in Galicien und Nordspanien.

Weitere Infos bei KNULPS REISEN: www.knulpsreisen.de



eurolines *Touring*

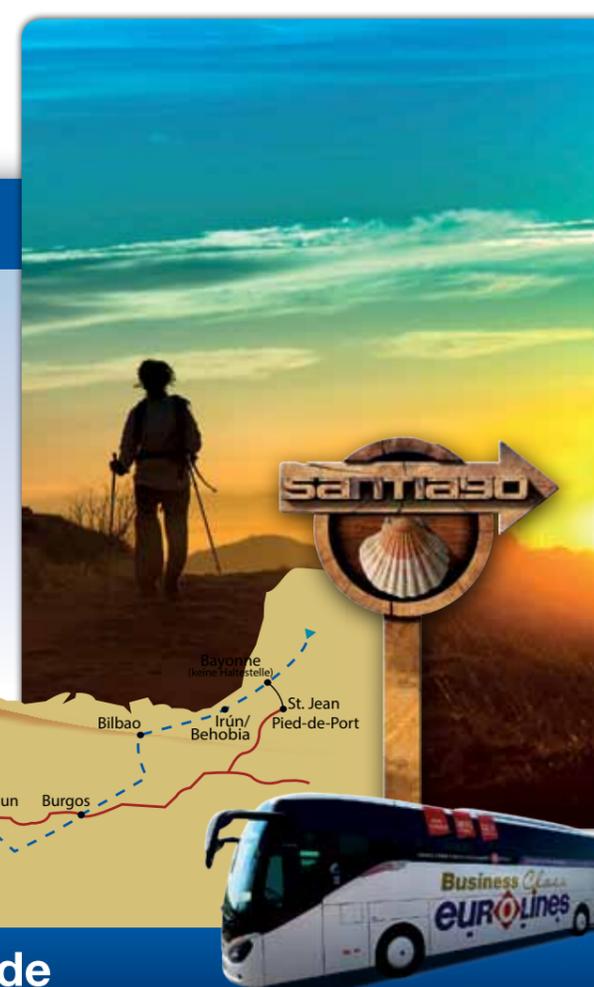
Wir verbinden Europa!

NIMM DOCH DEN BUS!

Unsere Linienbusse fahren von über 25 deutschen Städten entlang des Jakobswegs!

Sie können sich individuell zusammenstellen wann, wohin und wie viel Sie wandern wollen.

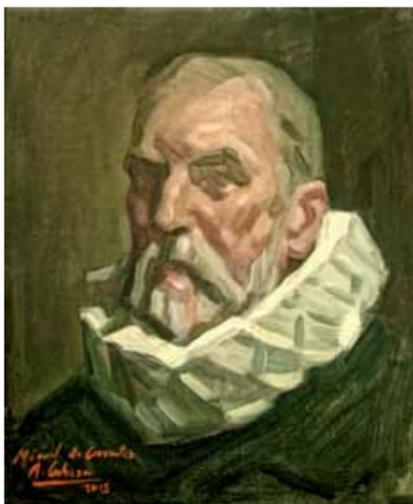
SERVICE | BERATUNG | BUCHUNG
069 230331
jakobsweg@eurolines.de



www.eurolines.de

Fotos: vo.l.n.u.r. ©Eva Pick, ©Cedida por Turismo de Galicia, ©Eva Pick, S. 45 oben Illustrationen: ©freepik.com

MIGUEL DE CERVANTES – GENIE UND UNGLÜCKSRITTER



Porträt von Cervantes
© Alejandro Cabeza



Kammer im Museum Geburtshaus von Cervantes
Comunidad de Madrid



Von Cervantes firmierte Getreidebestellung für die
königlichen Galeeren © Navia: Miguel de Cervantes
oder der Wunsch zu leben

Ob das Leben des Miguel de Cervantes, des bedeutendsten Autors spanischer Sprache, tatsächlich so vorbildlich und heldenhaft war, wie manche Biographen uns glauben machen wollen, kann man getrost bezweifeln. Aber eines war es sicherlich nicht: langweilig.

Der Namensgeber der spanischen Kulturinstitute wird 1547 in Alcalá de Henares, in der Nähe von Madrid, geboren und tritt im Alter von 22 Jahren dem spanischen Heer bei. In der verlustreichen Seeschlacht von Lepanto 1571, in der spanische Schiffe gegen das osmanische Aufgebot kämpfen, verliert er eine Hand, was ihm den Beinamen „el manco de Lepanto“ (der Einarmige von Lepanto) beschert. Auf der Rückfahrt nach Spanien wird sein Schiff, die „Sol“, von türkischen Seefahrern gekapert und er wird als Sklave ins nordafrikanische Algier gebracht. Erst nach einer langwierigen und komplizierten Sammelaktion können seine Familie und der Trinitarier-Orden jene 300 Dukaten locker machen, mit denen er nach fünf Jahren freigekauft werden kann.

Cervantes muss dann beweisen, wozu ein Einarmiger fähig ist: 1588 übernimmt er in Sevilla die Verantwortung für die Versorgung der angeblich unbesiegbaren Armada. 1594 wird er mit dem Posten eines Steuereintreibers betraut, was schon damals kein Traumjob war. Die Bank, bei der Cervantes die verwalteten Gelder hinter-

legt hat, bricht zusammen, und er wandert ins Gefängnis. Vorher hat er schon acht (wenig erfolgreiche) Dramen und die Galatea verfasst, einen Schäferroman im Geist der Zeit, doch jetzt kommt ihm ein ganz anderer Gedanke: er ersinnt einen Helden, der bei dem Lesen klassischer Ritterromane seinen Verstand verloren hat.

So entstehen der weltberühmte Idealist Don Quijote, der „Ritter von der traurigen Gestalt“, und sein naiv-listiger Begleiter Sancho Panza – und mit ihnen der Roman, den Literaturwissenschaftler als Beginn des modernen Erzählens feiern und der als Inbegriff menschlicher Tiefe und als Vorläufer humanistischen Denkens gilt: Don Quijote (1605, zweiter Teil: 1615).

Persönlich und beruflich setzen sich die Komplikationen fort: Trennung von der Gattin nach kinderloser Ehe, Geburt einer Tochter aus einer anderen Beziehung, weitere Anklagen vor Gericht ... Doch zugleich explodiert sein literarisches Schaffen. Mit den 12 Exemplarischen Novellen (1613) kann er den Anspruch erheben, als Erster in spanischer Sprache diese damals hochmoderne Erzählform zu pflegen. Im April 1616 stirbt Cervantes in Madrid. Erst nach seinem Tod, 1617, erscheint sein letztes Werk, ein „byzantinischer“, an Abenteuern und Intrigen reicher Roman über das nordische Prinzenpaar Persiles und Sigismunda, das in Rom zueinander findet.

Veranstaltungen zum Jubiläum

Miguel de Cervantes oder der Wunsch zu leben. Fotografien von Manuel Navia

Ausstellung von Acción Cultural Española und Instituto Cervantes
Madrid, Instituto-Cervantes
bis 2. Mai

Aviles, Casa de Cultura

10. Mai - 17. Juni

Málaga, Centro de Generación del 27
15. September - 14. Oktober

Miguel de Cervantes vom Leben zum Mythos, 1616-2016

Madrid, Nationalbibliothek

3. März - 22. Mai

Weitere Infos: 400cervantes.es

Cervantes-Museen

Geburtshaus und Museum von Cervantes
C/Mayor 48, 28901 Alcalá de Henares, Madrid
www.museo-casa-natal-cervantes.org

Wohnhaus und Museum von Cervantes
C/Rastro s/n, 47001 Valladolid
www.mecd.gob.es/museocasacervantes



Spanisch lernen, Kultur erleben!

Spanischkurse, AVE - Aula Virtual de Español, DELE-Prüfungen
Lehrerfortbildung, Kulturveranstaltungen, Bibliothek

Kurse für Anfänger bis Fortgeschrittene, Spezialkurse, Konversationskurse
Vorbereitung auf die DELE-Prüfung, die offizielle Spanischprüfung

Katalanisch-, Galicisch- und Baskischkurse

Berlin

Rosenstraße 18-19
10178 Berlin
Tel.: 030 25 76 180
Fax: 030 25 76 1819
berlin@cervantes.es
<http://berlin.cervantes.es>

Bremen

Schwachhauser Ring 124
28209 Bremen
Tel.: 0421 34 03 90
Fax: 0421 34 99 964
cenbre@cervantes.es
<http://bremen.cervantes.es>

Frankfurt

Staufenstraße 1
60323 Frankfurt am Main
Tel.: 069 7137497 0
Fax: 069 7137497 15
frankfurt@cervantes.es
<http://frankfurt.cervantes.es>

Hamburg

Fischertwiete 1 (Chillehaus)
20095 Hamburg
Tel.: 040 530 205 29 0
Fax: 040 530 205 29 9
hamburg@cervantes.es
<http://hamburg.cervantes.es>

München

Alfons Goppel Str. 7
80539 München
Tel.: 089 29 07 18 0
Fax: 089 29 32 17
cenmun@cervantes.es
<http://muenchen.cervantes.es>



Fotos: ©Avelino Tapas y Vino, Illustrationen S. 49 ©freepik.com

Vom Einfachen das Gute

Zu Gast bei Avelino Tapas y Vino in Hamburg



Die besten Geschichten wurden alle schon erzählt. Sie schmücken die Wände des Avelino Tapas y Vino in Hamburg. Es sind Artikel über den Besitzer und Namensgeber Avelino Garcia Ortega, sie berichten vom Lachsangeln mit einem norwegischen Prinzen, zwei Michelin-Sternen und Haute Cuisine. Das Avelino Tapas y Vino ist ohne Zweifel eine Erinnerung an diese Zeiten. Eine sauber gewählte Reminiszenz, in der die Leidenschaft der Vergangenheit fortbesteht, um in der Gegenwart einen Ort zu schaffen, bei dem jeder sagen kann: „Es ist ein wenig so, als würde man nach Hause kommen.“

Auf den ersten Blick offenbart sich das Geheimnis der Tapas-bar nicht. Eine weite, spanische Landschaftsszene schmückt eine Wand. Das Mobiliar wirkt zufällig, aber alle Tische sind reserviert und schon der erste Schluck Rotwein erinnert an wilde Beeren und Karamell.

„Wir haben alles selber aufgebaut, mit unseren eigenen Händen“ sagt Ortega, während er die Gäste begrüßt. „Jeden Tag kochen wir auf dem gleichen Niveau. Das ist die Kunst. Das sollen unsere Gäste am Ende sagen, so sollen sie sich erinnern: Bei Avelino war es immer gut.“ Gut. Ein seltsames Wort. Wenige Menschen benutzen es noch. Es wirkt zu schmal und unbedarft. Wir benutzen so gerne Superlative, dass „gut“ fast unglaublich geworden ist. Im Avelino Tapas y Vino trifft es die Tatsachen auf den Punkt. Es gilt nichts zu beweisen, nichts zu sein, was man nicht ist und auch nicht sein will. Wenn all das Chichi wegfällt, das So-tun-als-ob, wenn die Gegenwart entkleidet wird, bleibt nur noch, wofür das eigene Herz schlägt. Wenn man alles Unnötige wegfällen lässt, dann bleibt vom Einfachen nur das Gute.

Die Pimientos del Padròn schmecken leicht bitter und erhalten durch das Meersalz eine Klarheit, die die Unkompliziertheit des Gerichts unterstreicht. Das Solomillo de cerdo envuelto con jamón serrano e higos ist zartrosa. Die kräftigen Gewürze und die Süße der Feigen und Orangen teilen sich die Aufmerksamkeit des Genießers. So entsteht immer wieder eine familiäre Direktheit, die stets durch große Kochkunst zu ihrer logischen Konsequenz geführt wird – zu einfach guten Gerichten.

Die Qualität der Speisen reicht nicht aus, um dem Appeal des Restaurants habhaft zu werden. Zu sehr ist es mit dem Charakter von Ortega verwoben. Er geht von Tisch zu Tisch, begrüßt die Gäste mit einem Handschlag. „90 Prozent unserer Besucher sind Stammkunden“, erklärt er, „sie haben schon bei uns gegessen, als wir mit dem ‚Benedict‘ eines der zehn besten Restaurants in Deutschland geführt haben. Sie kommen immer noch zu uns, weil wir etwas wie Familie sind.“ Man kennt sich (hier ist es wieder, dieses Wort) gut. Ortega zeigt auf seinem Telefon die Ergebnisse seiner letzten Wildschweinjagd und fachsimpelt über die richtige Munition, während auf einer Tafel der letzte Fang angeboten wird. Jede Entscheidung scheint eine andere zu bedingen und der Hund aus dem Video liegt dösend am Eingang.

Avelino Tapas y Vino ist eine Mixtur aus hohem Anspruch und unpräntiöser Umsetzung. Obwohl alles vertraut ist und auf keinen Fall neu, warten lukullische Überraschungen, deren überufernde Gemeinsamkeit die Qualität der Zutaten ist.

Wie schon gesagt, all die großen Geschichten wurden erzählt, was bleibt, ist das gute Essen, das Leben an sich und ein paar wertvolle Stunden mit alten Freunden.



Eines der beliebtesten Gerichte im Avelino Tapas y Vino ist Ochsenchwanz.

Ortega war selbst Stierkämpfer, gab diese Profession jedoch im Alter von 17 Jahren auf. Das Rezept stammt aus Córdoba, wo Ortega es von der Besitzerin eines Restaurants verraten bekam, das den Namen „Rotes Pferd“ trug. Es brauchte einige Überzeugung, um es dem Koch Walter Kalabinski zu entringen, der bereits seit 34 Jahren an der Seite von Ortega steht. Auf die Nachfrage nach Mengenangaben sagt er nur: „Das hat man im Gefühl, das liegt an einem selbst.“ Wahrscheinlich ist auch das das Geheimnis seiner guten Gerichte.

Ochsenchwanz

Zutaten:

- Ochsenchwanz
- Tomatenmark
- Zucker
- Wurzelgemüse nach eigenem Geschmack
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblätter
- Thymian
- Kartoffelstärke
- Portwein

Zubereitung:

Ochsenchwanz teilen und anbraten. Tomatenmark hinzufügen und etwas Zucker dazugeben.

Gewürfeltes Wurzelgemüse, Knoblauch und Zwiebeln mit anrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und das Ganze 3-4-mal wiederholen.

Ist der Rotwein reduziert, alles mit Wasser bedecken und Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben.



Alles kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Zwischendurch immer wieder mit Rotwein auffüllen.

Zum Schluss mit Kartoffelstärke abbinden und mit Portwein abschmecken.

Fotos: ©Avelino Tapas y Vino, fotolia@uckyo Illustrationen: ©freepik.com

Fotos: Illustrationen: ©freepik.com

Spanische Gastrotipps

Der nächste Genuss wartet um die Ecke

In der modernen spanischen Küche geht es um Qualität und Wagnis, um stolze Tradition mit subtilen Zitaten der Gegenwart. Diese vier Restaurants gehen ihre eigenen Wege und sind sich doch einig: Essen ist die Freude am Leben.

 München	 Köln	 Hamburg	 Berlin
<p>Bodega Enlatado Sommerstraße 41 81543 München www.bodegaenlatado.com</p> <p>Spanische Cuisine ist nicht nur Nahrung, sondern genauso Lebensgefühl – auch die Seele soll satt sein. Das findet man im Enlatado in München. Ein paar Stehtische auf hellen Dielen, die Gäste sagen einander „Hallo“. Zu jedem Drink gibt es Tapas von erlesener Qualität dazu. So kann ein guter Abend beginnen oder eine laue Nacht enden. Mit einem Gefühl unter Freunden und sinnvoll verbrachter Zeit.</p>	<p>La Barra Barbarossaplatz 8 50674 Köln www.la-barra.de</p> <p>Cava ist Leben! So oder ähnlich könnte das Motto der La Barra Bar in Köln lauten. Die Wände sind gesäumt mit Flaschen des katalanischen Schaumweins, der hier in allerlei Variationen genossen werden kann. Die beiden Besitzer haben sich vom legendären Can Paixano in Barcelona inspirieren lassen und eine Menge Ambiente mitgebracht. Sie setzen alles daran, leere Gläser zu füllen und die Korken knallen zu lassen.</p>	<p>Restaurante Picasso Rathausstraße 14 20095 Hamburg www.picasso-hamburg.de</p> <p>Das Picasso in Hamburg findet man nah am Rathaus der Hansestadt. Es existiert seit 30 Jahren und war damit ein Vorreiter der Tapas-Kultur im hohen Norden. Diese Erfahrung schmeckt man in über 50 Tapas. Neben der Qualität der einzelnen Zutaten liegt der Fokus im Picasso auf einem Weinsortiment, das die verschiedenen Facetten und die bedeutende Expertise spanischer Winzer auf besondere Weise einfängt.</p>	<p>Mariona Skalitzer Straße 94 b 10997 Berlin www.mariona-berlin.de</p> <p>Richtig Berlin und richtig Spanien – so ist es im Mariona in Kreuzberg. Das Interieur ist im klassischen Hauptstadt-Hipster-Chic gehalten. Was der Koch am Morgen auf dem Markt gefunden hat, findet sich später sauber drapiert auf den Tellern der Gäste wieder. Es wird serviert: Karamellisierten Oktopus mit Escalibada und Schwarzer Reis mit Seeteufel und Aioli – ebenso spanisch wie einfallsreich.</p>



Spanier sind kommunikativ, auch als Fremder ist es nie schwierig, in Kontakt zu kommen. Das Schöne mit den Verbindungen bei ihnen ist zudem, dass sie nicht oberflächlich sind, sondern (sic!) verbindlich. Noch schöner ist, dass es scheinbar keine Grenzen gibt. Oft ergeben sich dann Kombinationen, an die man nie gedacht, die man nie erwartet hätte. Dabei entsteht oft Neues, das staunen lässt.

Verbindlichsten Dank, liebes Spanien!

Und jetzt alle zusammen:

Fusión!

Die kulturelle Vielfalt Spaniens beruht auf einem Paradox: Auf der einen Seite liebevoll gehegte Traditionen und Überlieferungen, auf der anderen der pragmatisch-tolerante Umgang mit dem „Anderen“.

Die iberische Halbinsel wurde bereits im 11. Jahrhundert vor Christus von den Phöniziern besiedelt. Die stammten aus dem Gebiet des heutigen Syrien und des Libanon und brachten erstmals fremde kulturelle Einflüsse. Mit dem Zweiten Punischen Krieg kamen die Römer und organisierten die Halbinsel, wie den Rest Europas, sehr gründlich nach ihren eigenen Vorstellungen. Nach der Auflösung des Römischen Reiches und der Zwischenherrschaft der Westgoten wurde das Land über Jahrhunderte von islamischen Mauren aus Nordafrika beherrscht und dauerhaft geprägt. Mit der Vereinigung der Königreiche von Kastilien und Aragón im 15. Jahrhundert wurde Spanien selbst zur Weltmacht. Seine Kolonien umfassten große Teile Mittel- und Südamerikas, den Süden der heutigen USA und die Philippinen und brachten zahlreiche neue Kulturgüter nach Europa.

Spanien, so könnte man sagen, ist der historische Beweis für eine gewinnbringende Begegnung unterschiedlicher Kulturen, Spanien steht in der Vergangenheit aber auch für die brutale Inquisition und Eroberung der sogenannten „Neuen Welt“. Eine wechselvolle Geschichte zwischen Macht und Ohnmacht, zwischen Beherrschung und Befreiung – zuletzt etwa vor 40 Jahren mit dem Ende der langen Militärdiktatur unter Francisco Franco und der anschließenden kulturellen Blüte der Movida in Madrid.



Architektur, Tanz und Kulinarik sind, aus der Ferne betrachtet, Kristallisationspunkte dieser notwendigen Begabung, das Eigene und das Andere über die Jahrhunderte auf einen Nenner zu bringen. Von römischen Meisterwerken wie dem gigantischen Aquädukt von Segovia, dessen Pfeiler in einer neuartigen Technik mit Zement errichtet wurden, über den Burgpalast der Alhambra mit seiner komplexen Mischung aus arabischen und europäischen Elementen bis hin zu Antoni Gaudís modernistische Sagrada Familia und Santiago Calatravas spektakuläre Bauten des öffentlichen Raums der Gegenwart.

Das Talent der kulturellen Integration zeigt sich im Flamenco, der Synthese von Musik, Gesang und Tanz mit ihren wiederum maurischen und hinduistischen Einflüssen. Ein immaterielles Weltkulturerbe, das ohne die Gitanos undenkbar wäre.

Auch die spanische Küche ist *fusión avant la lettre*. Auf der einen Seite kitschig-bunte Ibérico-Folklore mit Tapas und Paella, auf der anderen Seite kulinarische Visionäre wie etwa Ferran Adrià, der mit seinen Experimenten und der Lust an Erneuerung nicht nur die spanische Küche nachhaltig verändert hat.

Alles in Spanien, so scheint es, steht dauerhaft in einem Spannungsverhältnis von Tradition und Erneuerung.



Spaniens Sehnsuchtsort für Homosexuelle

Traut euch!

Ein abgelegenes Dorf mit 200 Einwohnern wurde durch seinen schwulen Bürgermeister und seine Trauungen gleichgeschlechtlicher Paare berühmt und wohlhabend. Sogar der katholische Pfarrer ist begeistert.

„An manchen Wochenenden haben wir bis zu Tausend Hochzeitsgäste in unserem kleinen Dorf, und das, obwohl hier unter der Woche gerade mal 200 Einwohner leben.“

Die flirrende Sommerhitze macht Paco Maroto nichts aus – auch nicht, wenn er viel zu tun hat. An diesem Sonntag wird der Bürgermeister des pittoresken spanischen Schieferdorfs Campillo de Ranas noch ein Paar trauen, das vierte an diesem Wochenende. Die Hochzeit hier oben im Gebirge nordöstlich der Stadt Guadalajara hat einen Grund: Maroto ist der Mann, der in Spanien gegen den Widerstand der Kirche und vieler Konservativer als erster Standesbeamter homosexuelle Paare traute. Deswegen pilgern seit Jahren verliebte schwule und lesbische Paare zu Maroto. „An manchen Wochenenden haben wir bis zu Tausend Hochzeitsgäste in unserem kleinen Dorf, und das, obwohl hier unter der Woche gerade mal 200 Einwohner leben“, sagt er stolz. Er sitzt im Garten seines Hauses, daneben grasen seine Ziegen auf der Weide, ein Schild baumelt an der Haustür: „Honig zu verkaufen“. Maroto ist nebenberuflich Imker und seit 16 Jahren Bürgermeister. „Ich gewinne immer mit absoluter Mehrheit“, sagt er und grinst.



wenn zwei Männer Händchen haltend hereinkommen“, sagt Maroto. Rubios Film trägt den Titel ‚Campillo, sí quiero‘ (Campillo, ja, ich will) und machte das „Mekka für Homo-Ehen“ weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Dabei ist die Pilgerstätte nur schwer zu erreichen. Sie liegt eineinhalb Stunden von Madrid entfernt, vor der Trauung müssen die Heiratswilligen erst über holprige und kurvige Straßen in das abseits gelegene Dörfchen in 1.200 Meter Höhe fahren.

Für die Feierlichkeiten im Standesamt zieht sich der 47-Jährige nicht extra um. Mit bequemen Wandersandalen und im kurzärmligen Karohemd geht er zum Rathaus, um seines Amtes zu walten. Die legere Kleidung ist sein Markenzeichen, Maroto ist eben nicht wie alle anderen. Das hat er bei der Einführung der Homo-Ehe in Spanien deutlich gemacht. Und ganz nebenbei hat er noch sein Dorf gerettet. „Als vor zehn Jahren der damalige sozialistische Regierungschef José Luis Rodríguez Zapatero die Homo-Ehe einführte, weigerten sich die konservativen Stadtobere von Lugo und Valladolid, gleichgeschlechtliche Paare zu trauen“, so Maroto, der selbst der Sozialistischen Partei angehört. „Ich war damals schon Bürgermeister und sagte laut, dass ich solche Paare sehr wohl vermählen werde.“ Mit einem Schlag wurde Maroto, der selbst homosexuell ist, landesweit berühmt, die Zeitungen berichteten über ihn, Fernsichtteams reisten an und filmten die ersten Trauungen.

Zwei Jahre später drehte ein junger Regisseur namens Andrés Rubio einen einstündigen Dokumentarfilm über das Dorf, seinen schwulen Bürgermeister und die vielen Hochzeiten. Im Mittelpunkt steht der vorurteilsfreie Umgang der Dorfbewohner mit der Schwulenbewegung. „Hier wohnen Bauern, Viehzüchter, Jäger, und in der Kneipe dreht sich schon lange keiner mehr um,

Der Film über das kleine Örtchen Campillo bekam auf alternativen Filmfestivals große Aufmerksamkeit. Maroto und seine Freunde wurden nach Reykjavík, Dublin, Thessaloniki, Turin oder Berlin eingeladen. Momentan wird der Film in Lateinamerika vorgestellt. „Wir wurden wie Stars empfangen, in Island holte uns der spanische Botschafter höchstpersönlich vom Flughafen ab, das Gleiche geschah in Oslo und London“, erzählt Maroto. Durch die Dokumentation wurde das katholische Spanien im Ausland plötzlich in einem anderen Licht gesehen. Eine Genugtuung für Maroto. „Wir Iberer waren ja schon immer etwas eifersüchtig auf die Länder der nördlichen Hemisphäre, die als fortschrittlicher galten“,

„Alle Hochzeiten sind im Grunde gleich.

Die Eheleute sitzen umringt von ihren Familienangehörigen, dann müsste ich mich mit irgendeiner Tante abgeben, die ich überhaupt nicht kenne.“

sagt er. „Aber mit der Homo-Ehe schlug unsere Stunde. Alle Welt wunderte sich, dass sie ausgerechnet hier im rückständigen Süden legalisiert wurde, einzig in Holland konnten gleichgeschlechtliche Paare seinerzeit heiraten.“ All die Aufmerksamkeit lockte noch mehr Hochzeitswillige nach Campillo. „Ich habe Menschen aus Australien, Japan, Brasilien und Island mit Spaniern verheiratet“, so Maroto. Er schätzt, dass er in den vergangenen zehn Jahren rund 900 Paare getraut hat.



Paco Maroto (Mitte) bringt glückliche Paare unter die Haube.

Die konservative Volkspartei (PP), die seit Ende 2012 in Spanien an der Macht ist, hatte die Homo-Ehe anfangs vor dem Verfassungsgericht angefochten – vergeblich. Jetzt herrscht parteiübergreifende Einigkeit darüber, niemand würde mehr an dem Gesetz rütteln. „Ich habe inzwischen auch viele Ehen zwischen homosexuellen PP-Mitgliedern geschlossen“, sagt Maroto. Sein Traum ist, dass alle Länder ihre Gesetze reformieren würden, so wie Spanien es gemacht hat. „In Italien und Griechenland gibt es bis heute keine Homo-Ehen, Frankreich hat erst jetzt nachgezogen.“

Maroto ist stolz, dass er und sein Dörfchen für ein modernes, weltoffenes Spanien stehen. Nicht nur homosexuelle Paare lassen sie bei ihm trauen. Die Mehrheit sind inzwischen Heterosexuelle. Heute sind Carlos und Laura an der Reihe. Vor dem Gebäude aus schwarzem Schieferstein – typisch für die Region – hat sich eine kleine Hochzeitsgesellschaft schon versammelt und wartet auf Maroto. Auf dem Weg zum Rathaus grüßen ihn alle Leute, die er trifft. Man ist ihm dankbar, denn er hat aus dem einst bitterarmen und verlassen Campillo das gemacht, was es heute ist: ein blühendes Dorf, in dem viele Menschen das ganze Jahr über ein Auskommen finden. Fast jeder hier lebt nun vom Hochzeitsbusiness: Gab es früher gerade mal eine Bar, so stehen in dem Ort inzwischen elf kleine Landhotels, vier Restaurants und ein Gasthof. Jetzt leben auch wieder junge Familien hier, die Schule wurde sogar wiedereröffnet.

Da ist es kein Wunder, dass sich Maroto auch mit dem Dorfpfarrer gut versteht. Denn das Ende der Landflucht brachte auch wieder mehr Arbeit für den Geistlichen. Sogar die Hochzeitsglocken der Kirche, die jahrelang verstummt waren, sind jetzt wieder ab und an zu hören. Der Bürgermeister hat Verständnis dafür, dass die kurze Zeremonie im engsten Familienkreis auf dem Standesamt nicht allen ausreicht. „Viele meiner Paare werfen sich erst im Restaurant in Schale und holen sich Film- oder Fotoprofis, um die Hochzeit vor der versammelten Familie und den Gästen nachzuspielen“, erzählt Maroto. Er ist immer mit eingeladen, geht aber nie hin.

„Alle Hochzeiten sind im Grunde gleich. Die Eheleute sitzen umringt von ihren Familienangehörigen, dann müsste ich mich mit irgendeiner Tante abgeben, die ich überhaupt nicht kenne“, sagt er. Abgesehen davon steht Maroto der Institution Ehe ohnehin mittlerweile viel zu abgeklärt gegenüber. Er war einer der Ersten, die sich nach Einführung der Homo-Ehe in Spanien trauen ließen. „Siebzehn Jahre waren wir zusammen, bevor wir diesen Schritt wagten.“ Doch die Verbindung hielt danach nur noch zwei Jahre, dann ließ sich Maroto scheiden. Inzwischen lebt er mit seinem neuen Partner Aurelio zusammen – ohne Trauschein. Und das wird auch so bleiben. „In meinem Fall war die Ehe keine gute Idee. Ich würde nie wieder heiraten.“

Dies ist eine gekürzte Version des Artikels. Den vollständigen Text und viele andere spannende Reisegeschichten finden Sie auf www.welt.de.



Foto Seite 56: Privat; Fotos Seite 57: Fotolia; Grafik Seite 54-57: Fotolia; ©valtec5

Ein Brief an eine Trauminsel

Liebes Gran Canaria,

lange glaubte ich all die Klischees und hatte Vorbehalte. Ich glaubte, Du wärest mit Hotelburgen zubetoniert und von sonnengegerbten Rentnern und schwulen Floristen aus Bottrop bevölkert, deren Strähnchen eine Schande für das Friseurhandwerk sind. Zugegeben, meine Quellen waren vielleicht tendenziös: Comics von Ralf König und „Elvira auf Gran Canaria“ von Elvira Klöppelschuh (das Buch gibt es wirklich) sind ganz sicher kein seriöser Journalismus. Aber lustig. Irgendwie war ich nicht heiß darauf, Elvira, die RainerSche, die Püppi, das Alphorn oder die Biene Maja zu treffen. Beim verbotenen gut aussehenden Sven war ich mir allerdings nie ganz sicher.

**Eins vorweg:
Wir fanden Stil, Spaß und Sonne –
gleich drei Sachen auf einmal!**

Also die Sache mit dem Beton: hier und da wurde dieser Baustoff genutzt, da hat man Dir sicher keinen Gefallen getan, aber sicher weniger häufig als in manch westdeutscher Nachkriegsstadtplanung vorgesehen. Immerhin 43 Prozent von Dir stehen unter Naturschutz und von Deiner Küste wollen wir gar nicht sprechen: 60 Kilometer wunderbarer Bilderbuchstrand. Für Deine zerklüftete Berglandschaft in Deinem Inneren mit dem Pico del Pozo de las Nieves sollten wir Mutter Natur Dankesbriefe schreiben – richte ihr doch bitte schon mal unsere Grüße aus. Auch mit dem Roque Nublo ist ihr ein kleines Meisterwerk gelungen und für mich alten Marschierer ein pittoresker Grund, die Wanderschuhe anzuziehen. „These shoes are made for walking“ – Deine Landschaften, verehrte Insel, ebenfalls. Hierfür gönnten wir uns ein besonderes Hotel, den Parador Cruz de Tejada. Er liegt fast in Deinem geografischen Zentrum auf 1.560 Meter Höhe mit Spa-Bereich, guter kanarischer Küche und einem Ausblick, für den das Wort imposant erfunden wurde (www.paradores.de).

Die Toleranzen der Völker, wenn ich das mal so nennen darf, haben oft unterschiedliche Motivationen. Amsterdam und die Städte Flanderns als alte Handelszentren zum Beispiel wurden tolerant, weil es gut fürs Geschäft war. In Spanien ist mein Eindruck, dass es über das Menschliche geht: du bist mir sympathisch, also ist es wumpe, ob jemand schwul oder lesbisch oder sonst was ist. Bei Dir, liebes Gran Canaria, kommt hinzu, dass Du durch all die Jahrhunderte ständig neue Wechsel von Kulturen und Völker erlebt hast: Du warst und bist Brücke zwischen Europa, Afrika und Amerika. So etwas prägt.

Ein Ort, an dem Toleranz erlebbar wird, ist sicher das Yumbo Center. Ich gestehe, ich hatte mir ein geschlossenes, dunkles Gebäude vorgestellt, in dem ghettomäßig einige schwule Bars untergebracht sind. Denkste: Hier gibt es auf 200.000 Quadratmetern wirklich alles, für den homo- wie heterosexuellen Geschmack.

Von Transen-Shows über Lederclubs mit Gogo-Boys auf offener Bühne über entspannte Cocktail-Bars und Klamotten- und Schnickschnack-Shops bis hin zu All-you-can-eat-Asiaten und der unvermeidlichen „Fundgrube“: Hier findet jeder Topf seinen Deckel. Dazwischen Capoeira-Buben, Straßenhändler und Schnell-Maler. Und dass der Kegelclub aus Dortmund ebenso wie das junge verhuschte Pärchen bei der Transen-Show zuschaut ist genauso selbstverständlich wie die bewundernden Blicke der Girls-Gruppe aus Groß-Gerau auf das Gesäß des gestählten Gogos gleich gegenüber. War Friedrich Zwo hier? Von wegen „jeder nach seiner Façon“ und so (yumbocentrum.com).

Aber das Tolle, liebe Gran Canaria, sind nicht nur Deine Nächte, sondern vor allem Deine Tage. Die kleine Altstadt in Deiner Hauptstadt würde ich als Kulisse für romantische Liebeskomödien buchen, wäre ich Regisseur romantischer Liebeskomödien. Aber so besuchten wir nur so zum Spaß die Catedral de Santa Ana und bestiegen ihren Turm. Wir bewunderten das kleine-feine Museum im wunderschönen Orangerhof und setzten unsere Tour durch die Straßen von Las Palmas fort, indem wir die Kirche von San Agustín und die Kapellen San Antonio Abad und Espíritu Santo sowie das kleine Kirchlein von San Telmo besichtigten.

Apropos Kultur: auf Dir wurden die meisten Überreste der Ureinwohner des gesamten kanarischen Archipels gefunden. Deine Schwestern scheinen wohl nicht so freundlich zu ihren Ureinwohnern gewesen sein – oder Du hast einfach besser für die Höhlenmaleereien gesorgt, wie wir sie in der Cueva Pintada de Gáldar bestaunen konnten. Sehr dekorativ und mein Allerbestes, an dem u. a. ein Innenarchitekt verloren gegangen ist, überlegt immer noch, ob die Quadrate, Dreiecke und Kreise in Rot-, Ocker- und Weißtönen nicht doch eine Alternative zu unserer Raufasertapete sein könnten. Besser als Pril-Blumen sind die geometrischen Formen allemal, aber außer Kartoffeldruck haben wir keine Erfahrung mit individueller Flächengestaltung (www.cuevapintada.com).

Wenn wir doch mehr Zeit gehabt hätten! Wir hätten gerne noch eine Deiner vielen Tauchschulen besucht. Oder Windsurfing probiert. Oder vielleicht doch eine Jacht gechartert. Für Hochseefischen oder um Wale zu beobachten. Na ja, einige haben wir gesehen. Am Strand. Sie trugen großgemusterte Badehosen aus der letzten Saison. Aber dies erzähle ich nur aus dramaturgischen Gründen, um den Bogen zum Anfang zu schlagen. Liebes Gran Canaria, keine Sorge, wir lassen Dich nicht allein mit den anfangs Genannten. Wir kommen wieder!

i Weitere Infos auf www.grancanaria.com



Foto Seite 59: ©Clemens Glade (4), ©Tourist Board of Gran Canaria (7)



Ibiza

Flowerpower und sonnengereifte Tomaten



Ibiza gilt als tolerante Insel, hier treffen Party-Urlauber auf Alt-Hippies, werden Erholungssuchende zu Blumenkindern. Dieses Lebensgefühl ist vermutlich auch der Grund, warum sich hier Modelabels niedergelassen haben, die weit fließende und großzügig gemusterte Stoffe bevorzugen.

Doch nicht nur in Boutiquen oder auf (Floh-)Märkten findet sich das besondere Flair des liberalen Eilandes. Bloggerin, Journalistin und Modemacherin Alexa von Heyden erzählt, was sie an Ibiza liebt, und verrät ein paar Tipps für die Baleareninsel.

Warum Ibiza? Sylt ist doch auch recht schön.

Ich bin das erste Mal nach Ibiza gekommen, als ich sechs Jahre alt war. Mein Vater war ein Jahr zuvor gestorben und man kann sagen, dass die ganze Familie dort die Lebensfreude wieder entdeckt hat.

Nach all der Trauer waren das für uns Kinder die ersten richtig tollen Sommerferien. Wir waren den ganzen Tag schwimmen und haben gespielt, abends haben wir Lammkoteletts im Sa Soca in Sant Josep oder die beste Aioli der Welt in Santa Inés gegessen. Wir sind in den



Ferien oft wiedergekommen. Diese Zeit werde ich nie vergessen.

Was ist dein ganz persönliches Ibiza-Lebensgefühl? Wie ibizenkisch bist du mittlerweile?

Ich liebe Finca-Leben. Ich mag es, mit Familie und Freunden in einem großen Haus zu leben, tagsüber spielt sich das Leben rund um den Pool ab, abends sitzt man auf der Terrasse und trinkt ein Glas Wein und knabbert Mandeln. Wir fahren meistens jeden Abend woanders essen, meine Mutter und meine Tante lieben es, die Insel zu entdecken.

Das Ibiza-Gefühl stellt sich nach ein paar Tagen automatisch bei mir ein: Ich laufe nur noch barfuß durch die Gegend und trage weite Kleider. Alles ist super entspannt – das ist für mich Ibiza.

Was ist das Tollste an der Insel?

Dass sie nicht so weit von Deutschland weg ist und dennoch ein großes Urlaubsgefühl bietet. Und die Erinnerungen an meine Kindheit natürlich. Ich habe schon das Gefühl, ein kleiner Local zu sein. Und das Tollste sind ohne Frage die sonnengereiften Tomaten.

Verrätst du uns ein paar Tipps? Wo gibt es die besten Hippie-Klamotten? Das entspannteste Bierchen?

Die beste Paella gibt es in Es Vedra und die schönsten Kleider finde ich immer in Ibiza-Stadt. Mein Lieblingsstrand ist die Cala Vadella. Dort hat meine kleine Schwester schwimmen gelernt.

i Mehr von Alexa:
alexavonheyden.de und
alexapeng.de

EVENTS

Valencia Cuina Oberta, Valencia

Dieses gastronomische Event wurde zum ersten Mal 2009 veranstaltet und findet normalerweise im Juni und November statt. Am Wettbewerb nehmen etwa 60 Restaurants teil, die zu festen Preisen für Mittags- und Abendmenüs ihre besten kulinarischen Kreationen anbieten. Die offizielle Website enthält die Liste und die Menüs der Restaurants, die sich an diesem Ereignis beteiligen. Außerdem veröffentlicht der Club Cuina Oberta wöchentlich Nachrichten zu Veranstaltungen, die in Valencia rund um die Gastronomie stattfinden.

www.valenciacuinaoberta.com
www.facebook.com/valenciacuinaoberta



Was geht ab?!

Events, Ausstellungen & Konzerte

Es gibt viele gute Gründe, nach Spanien zu reisen: Land und Leute, Sehenswürdigkeiten und Kulinarik. Vor allem aber sind es Veranstaltungen, Ausstellungen und Feste, die immer wieder aufs Neue in unser liebstes Urlaubsland locken. Gute Unterhaltung ist hier garantiert!



Hieronymus Bosch, Madrid

Aus Anlass des 500. Todestags von Hieronymus Bosch im August stellt der Prado in Madrid Werke aus der Hand des Meisters und der seiner Schüler vor. Die Kunstwerke der „Exposición del Centenario“ stammen aus der Sammlung des Prado und anderer großer Museen. Der Renaissance-maler aus den Niederlanden ist berühmt für seine phantastischen Gemälde wie „Der Garten der Lüste“.

31. Mai bis 11. September 2016

www.museodelprado.es



Fiesta del Marisco, O Grove

Die galicische Gemeinde O Grove in der Provinz Pontevedra zelebriert seit 1963 das Meer und seine Früchte. Von denen finden sich an der nordwestiberischen Küste eine Vielzahl. Sehr zu empfehlen: Stabmuscheln oder Tintenfisch auf galicische Art, dazu einen jungen VINO Verde. Schlemmen mit kulturellem Beiprogramm – herrlich.

29. September bis 12. Oktober 2016



San Sebastián Film Festival, San Sebastián

„Muscheln“ werden in San Sebastián als Preise des dortigen internationalen Film-Festivals vergeben, benannt nach der muschelförmigen Bucht, an der die Stadt liegt. Vergeben werden sie seit den 1950er-Jahren: Goldene Muscheln für den besten Film, Silberne für Beste Regie. Tolle Filme sind sicher beim 64. San Sebastián Film Festival im September.

16. bis 24. September 2016

www.sansebastianfestival.com

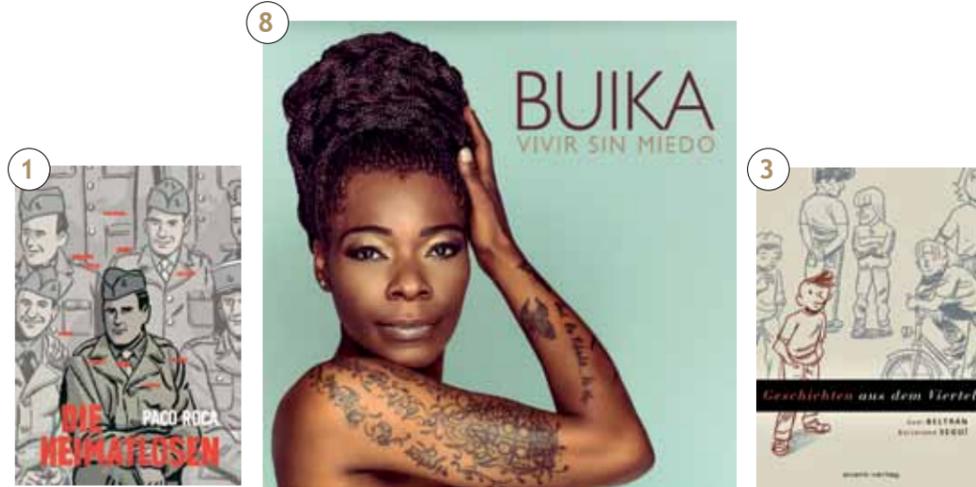


Kraftwerk im Guggenheim, Bilbao

Acht Alben in acht Konzerten: die legendäre Elektro-Band wird im nicht weniger legendären Guggenheim-Museum an je einem Abend ein Album spielen. Die Konzerte vom 7. bis 14. Oktober bilden den Auftakt der Feierlichkeiten zum Geburtstag des spektakulären Museumsbaus von Frank Gehry 2017. König Juan Carlos I. eröffnete höchstpersönlich am 18. Oktober 1997 den Kunstpalast in Bilbao. 7. bis 14. Oktober 2016

www.guggenheim-bilbao.es

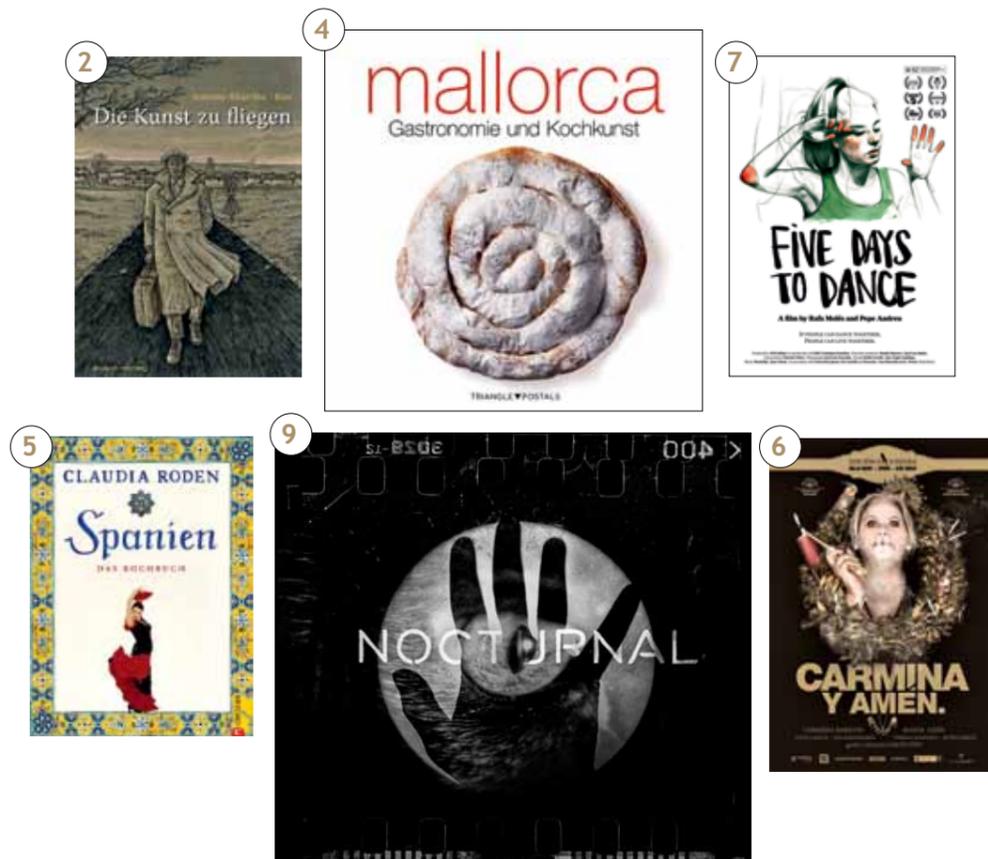
Fotos: S. 62-63 v.o.l.n.u.r. fotolia@paul.brighton, ©Museo del Prado, ©Cecidas por Turismo de Galicia, ©Kraftwerk, ©Kraftwerk, ©Cecidas por Turismo de Galicia, fotolia@JackF



Für die Sinne

Augen auf und hingehört!

Bücher sind bekanntlich ein Garten, den man in der Tasche trägt. Ein Garten, der die Sehnsucht bis zum nächsten Urlaub stillt. Gleiches gilt für CDs. Und Videos. Und die Abendessen, die man für Freunde kocht.



Zum Schmökern

1 Paco Roca
Die Heimatlosen
Verlag: Reprodukt.
328 Seiten.

Es ist ein schöner erzählerischer Kniff: Paco Roca zeichnet in *Die Heimatlosen* die Gespräche eines jungen Zeichners mit einem alten republikanischen Antifaschisten – der zuerst gegen Franco, dann in Frankreich gegen die Nazis bis zu deren Niederlage kämpfte – mit schwarzen Linien und verhaltener Schattierung auf weißem Hintergrund. Die eigentlichen Erinnerungen aus der Zeit des Widerstands und der Zeit im französischen Exil erscheinen in prächtigen Farben. Großartige Geschichtsschreibung.

2 Antonio Alarrriba & Kim
Die Kunst zu fliegen
Verlag: Avant-Verlag.
208 Seiten.

Die Kunst zu fliegen beginnt mit dem vielleicht verwirrten Selbstmord des Vaters, einem alten Mann, der sich zum Fliegen aus dem Fenster stürzt. Das Szenario von Antonio Alarrriba erzählt in Rückblenden aus dem Leben des Mannes (dem Vater des Autors) und reflektiert darin die Geschichte Spaniens. Die realistischen Zeichnungen von Kim betonen eine leicht expressive Linie und feine graue Farbflächen – ein schönes und bewegendes Werk.

3 Gabi Beltrán & Bartolomé Seguí
Geschichten aus dem Viertel
Verlag: Avant-Verlag.
152 Seiten.

Geschichten aus dem Viertel spielen in Palma de Mallorca von 1980, Hauptfiguren sind Jugendliche, die sich ihr Geld mit Diebereien und Drogen verdienen und ihre Jungfräulichkeit im Bordell verlieren. Dort arbeiten allerdings auch die Mütter der Jungs. Die feinlinigen Zeichnungen und Farben von Bartolomé Seguí verleihen den Szenarios von Gabi Beltrán eine starke Emotionalität.

Zum Schmecken

4 Mallorca:
Gastronomie und Kochkunst
Verlag: Triangle Postals.
192 Seiten.

Die mallorquinische Küche vereint die Geschichte ihrer kulturellen Vorfahren, der Römer, Araber und Katalanen. *Mallorca: Gastronomie und Kochkunst* stellt die für die Inseln charakteristischen Produkte und Gerichte vor. Sobrasada, Kaninchen mit Zwiebeln und Ensaimada gefällig? Ein mit prächtigen Fotos aufbereitetes Kochbuch.

5 Claudia Roden
Spanien: das Kochbuch
Verlag: Christian.
512 Seiten.

Die Londoner Autorin Claudia Roden bietet mit *Spanien: das Kochbuch* mehr als ein solches: einen Kulturführer, einen Führer über die einzelnen Regionen Spaniens und eine Einleitung über Kochgebräuche – aber natürlich auch Rezepte. Über 300 sind es, die sie innerhalb von fünf Jahren vor Ort bei Köchen, Bauern, Gelehrten und aus Archiven zusammentrug – Vorspeisen, Eierspeisen, Fisch, Fleisch, Tapas, Saucen. Eigentlich ist alles dabei.

Für die Augen

6 Carmina y Amén
von Paco León
DVD

Regisseur Paco León lässt seine fulminante Mutter Carmina Barrios und seine Schwester Maria León in dieser schwarzen Komödie auftreten: Vom plötzlichen Tod ihres Ehemanns überrascht, versucht die ketterrauchende Carmina dessen Ableben geheimzuhalten bis ein Versicherungsscheck eintrifft. Natürlich erfordern in den 48 Stunden bis zum Eintreffen der Geldanweisung unzählige Komplikationen Carminas Spontaneität heraus.

7 Five days to dance

Tanzen, um die Welt zu verändern. Die Regisseure José Andreu und Rafael Molés beobachten, wie die Choreografen Wilfried Van Poppel und Amaya Lubeigt, aus Bremen kommend, fünf Tage mit Schülern in San Sebastián arbeiteten. Im Tanz ändern die Schüler ihre sozialen Rollen, lernen sich selbst kennen – dieser begeisternde Dokumentarfilm lässt die Wirkung körperlich-kreativer Bewegungen nachempfinden.

Für die Ohren

8 Concha Buika
Vivir sin miedo
Label: Warner
www.conchabuikamusic.com

Die Königin des Flamenco-Fusion-Jazz gibt auf *Vivir sin miedo* wieder einmal alles. Mal englisch, mal spanisch, hier ein Hauch Flamenco, dort eine Prise Karibik, ein Fünkchen Reggae – die Musik lässt sich kaum kategorisieren. Mit schöner Regelmäßigkeit hat die Sängerin Latin Grammy Awards und andere Auszeichnungen für ihre Alben eingeheimst. Sie ist die Beste.

9 Amaral
Nocturnal
Label: Discos Antártida
www.amaral.es

Nocturnal, das 7. Album dieser Band um Sängerin Eva Amaral, strotzt auch diesmal vor kräftigen Poweriffs und gesanglichem Pathos. Die Band versteht mit ihren Melodien alle Liebhaber melancholischen Rocks auf ihre Seite zu ziehen. Auch ihr neues Album begeistert.

Fotos: v.o.l.n.u.r. ©Reprodukt/Paco Roca, ©Warner Music, ©Avant-Verlag, ©Triangle Postals, ©SUIICAfilms, ©Christian-Verlag, ©Discos Antártida, ©Andy Joke SL

Wie gefällt Ihnen colores de España?

Mit colores de España möchten wir Ihnen eines der schönsten und vielseitigsten Reiseländer der Welt nahebringen und Ihnen Anregungen für den nächsten Urlaub geben. Damit wir das in Zukunft noch besser machen können, bitten wir Sie um Ihre Hilfe: Füllen Sie den Fragebogen aus und senden oder faxen Sie ihn an:

Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH,
Tempelhofer Damm 94 a, 12101 Berlin,
Fax: 030-80 58 59 2-10, E-Mail: spanien@grafenstein.net

Alle Angaben werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

1. Wie gefällt Ihnen colores de España?

- sehr gut gut mittelmäßig
 nicht so gut gar nicht

2. Welche(r) Artikel hat/haben Ihnen besonders gefallen?

.....

3. Haben Sie beim Lesen oder Durchblättern von colores de España Lust auf einen Urlaub in Spanien bekommen?

- Ja, sehr! Ich werde mich nun genauer informieren.
 Ja, ein bisschen.
 Nein, eher nicht.

4. Für welche Regionen interessieren Sie sich besonders?

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> Andalusien | <input type="radio"/> Kastilien-La Mancha |
| <input type="radio"/> Aragonien | <input type="radio"/> Kastilien-León |
| <input type="radio"/> Asturien | <input type="radio"/> Katalonien |
| <input type="radio"/> Balearische Inseln | <input type="radio"/> La Rioja |
| <input type="radio"/> Baskenland | <input type="radio"/> Madrid |
| <input type="radio"/> Extremadura | <input type="radio"/> Murcia |
| <input type="radio"/> Galicien | <input type="radio"/> Navarra |
| <input type="radio"/> Kanarische Inseln | <input type="radio"/> Valencia |
| <input type="radio"/> Kantabrien | |

5. Waren Sie schon einmal in Spanien?

- Nein, noch nie. Ja,mal.

6. Planen Sie (wieder) eine Reise nach Spanien?

- Nein.
 Ich möchte zwar gerne, habe den Zeitpunkt aber noch nicht festgelegt.
 Ja, und zwar im

..... /

- Ich habe vor,
 allein zu zweit
 in einer Gruppe mit Kindern zu reisen.

7. Wie lange beabsichtigen Sie, in Spanien zu bleiben?

..... Tage

8. Zu welcher Altersgruppe gehören Sie?

- unter 16 16-24 25-34
 35-44 45-54 55-64
 65 +

9. Haben Sie ...

- Hauptschulabschluss Realschulabschluss
 Abitur
 Abschluss einer Universität/FH

10. Mein/Unser monatliches Haushaltsnettoeinkommen in Euro beträgt ...

- bis 2.000 bis 3.000
 bis 4.000 bis 5.000
 über 5.000

Meine Adresse lautet:

- Frau Herr

Titel:

Vorname:

Name:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort:

Tel.:

E-Mail-Adresse:

GEWINNE

Wir verlosen unter allen Einsendern Kochbücher von Gwyneth Paltrow, „Meine Rezepte“, und DVDs ihres Films mit Johnny Depp, „Mortdecai –

Der Teilzeitgauner“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, es entscheidet das Los. Viel Glück!



NOVASOL Urlaubsglück im Ferienhaus



Mallorca: Ferienhaus für bis zu 8 Personen mit sichtgeschützten Pool und hochmoderner Küche.

ab 719,- €
pro Woche*



Andalusien: Rustikales Ferienhaus für bis zu 10 Personen und Haustiere sind herzlich willkommen.

ab 550,- €
pro Woche*



Region Valencia: Geschmackvolles Landhaus für bis zu 4 Personen mit Meerblick und privatem Pool.

ab 369,- €
pro Woche*



Katalonien: Rustikales Ferienhaus für bis zu 6 Personen auf einem weitläufigen Grundstück mit 2 Parkplätzen.

ab 379,- €
pro Woche*

Entdecken Sie die Vielfalt Spaniens und freuen Sie sich auf viele Extras:

- Ferienhäuser mit eigenem, teilweise sichtgeschützten, Pool
- Feriendomizile in Golfplatznähe
- Attraktive Angebote, z.B. für Ihren Langzeiturlaub oder den Urlaub zu zweit
- Haustierfreundliche Häuser ohne Aufpreis
- Spezielle Strandhäuser für Ihren Badeurlaub am Meer
- Servicebüros vor Ort – wir sind für Sie da!

**NOVASOL-
Sicherungspaket immer
im Preis inklusive!**



Katalogbestellung und Buchungen per Telefon 040 / 23 88 59 82, im Reisebüro

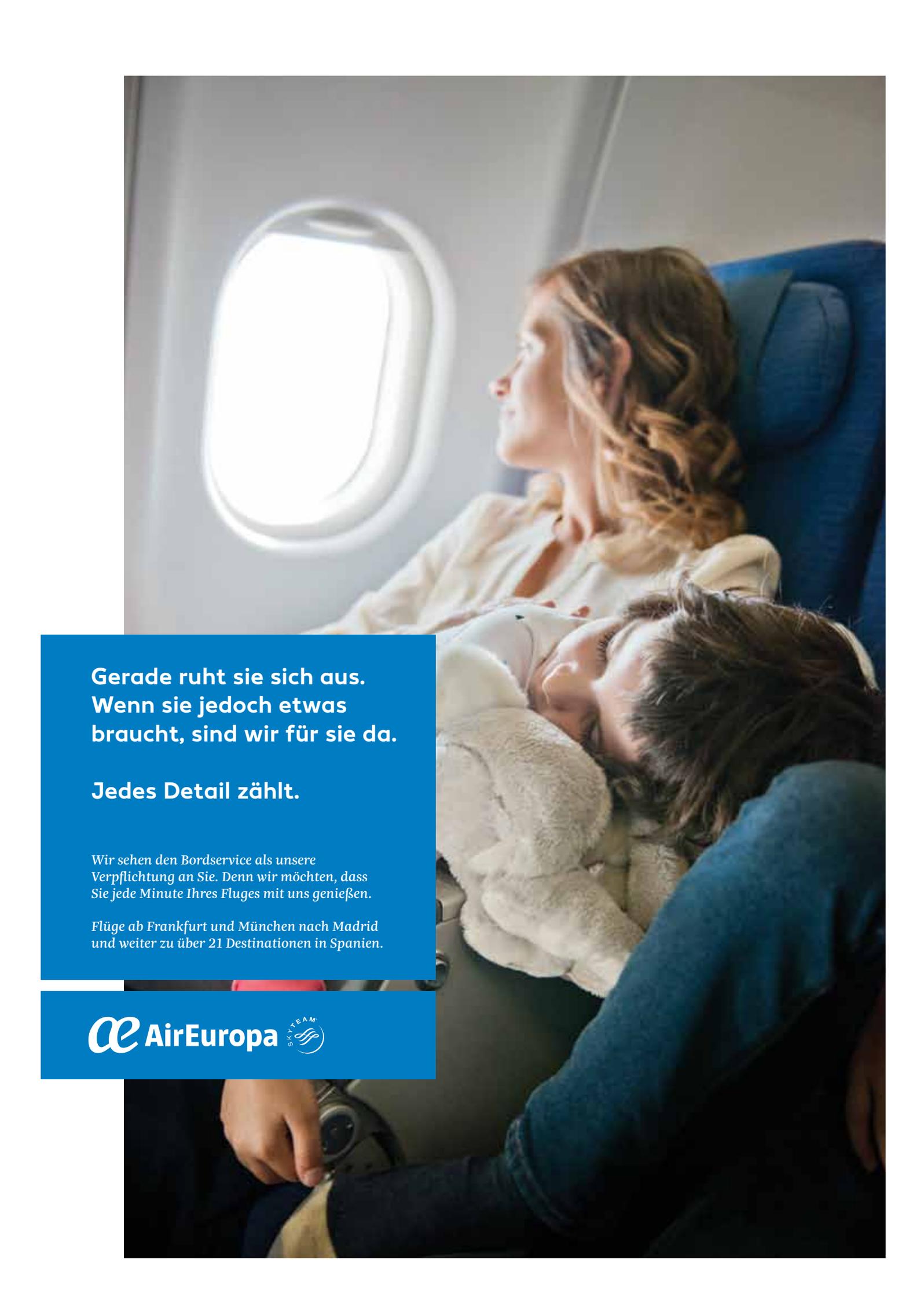
oder unter www.novasol.de



Urlaub im Ferienhaus

By Wyndham Vacation Rentals

* Stand Saison 2016, NOVASOL A/S: Gotenstr. 11, 20097 Hamburg



**Gerade ruht sie sich aus.
Wenn sie jedoch etwas
braucht, sind wir für sie da.**

Jedes Detail zählt.

*Wir sehen den Bordservice als unsere
Verpflichtung an Sie. Denn wir möchten, dass
Sie jede Minute Ihres Fluges mit uns genießen.*

*Flüge ab Frankfurt und München nach Madrid
und weiter zu über 21 Destinationen in Spanien.*

æ AirEuropa 