

de España **1 colores** *das Spanienmagazin*

VON GUTEN MÄCHTEN

Spiritualität auf Mallorca und Fuerteventura

VON GUTEM ESSEN

Paella aus Valencia

Spanien gemeinsam entdecken!

Ganz nah dran an Menschen,
Landschaften und Kulturen:
Unsere Reiseleiter sorgen auf unseren
Gruppenreisen für spannende
Begegnungen in ganz Spanien.

**Andalusien:
Mauren, Tapas
und Meer
13 Tage
ab € 1.595**

**Nordspaniens
exquisite
Köstlichkeiten
8 Tage
ab € 1.495**

**Wanderungen
auf dem
Jakobsweg
10 Tage
ab € 1.395**

Die ganze Vielfalt unserer Spanien-
reisen finden Sie unter www.Gebeco.de
und in unserem Europa-Katalog.

Gebeco

Weitere Informationen unter **Telefon 0431/54460**,
in Ihrem **Reisebüro** und unter **www.Gebeco.de**



Arturo Claver,
Direktor des Spanischen
Fremdenverkehrsamtes in Berlin

Buenos días

Liebe Spanienfreunde,

haben Sie die Nase voll vom Alltag? Dann nichts wie hin nach Spanien, ein Land, das salzig nach Meer duftet, fruchtig nach Orangen oder auch würzig nach leckerem Essen. Wir haben unser Heft wieder voll gepackt mit Themen, die Ihre Sinne betören werden: probieren Sie einmal die leckerste Paella der Welt, die es so nur in Valencia gibt oder schnuppern Sie hinein in die anderen Regionen, von denen unsere Protagonisten berichten.

Falls Sie es mal nicht in meine Heimat schaffen: die Produkte, die wir dieses Mal vorstellen, sind im wahrsten Wortsinne duftend und bringen eine Ahnung von Urlaub zu Ihnen nach Hause. Auch unsere Restaurant-Tipps, das cinco in Berlin oder das Portomarín in Hamburg, werden Ihnen auf der Zunge zergehen und für Wohlbefinden sorgen.

Wohlbefinden ist ja ohnehin eines unserer Lieblingsthemen. Wenn Sie eine Auszeit suchen und sich einmal ganz neu kennen lernen wollen, legen wir Ihnen eines der Meditationszentren auf Mallorca oder Fuerteventura ans Herz. So überlaufen manche Ecke dieser Inseln auch sein mag – nach der Lektüre unseres Heftes werden Sie wissen, wo Sie – dort oder anderswo in Spanien – zur Ruhe kommen können.

Wir wünschen Ihnen viele spanische Momente im Alltag.
Herzliche Grüße, Ihr Arturo Claver

PS: Übrigens, die vorangegangenen Ausgaben finden Sie im Netz unter http://issuu.com/grafenstein_experts_in_tourism.

ADRESSEN

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

**Spanisches Fremden-
verkehrsamt 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 Fremden-
verkehrsamt Düsseldorf**
Grafenberger Allee 100
„Kutscherhaus“
40237 Düsseldorf
Tel.: +49 (0)211 680 39 81
E-Mail: duesseldorf@tourspain.es
Mo–Fr 10–13 Uhr

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

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

Kein Publikumsverkehr. Die Infor-
mationsabteilung steht Privatkun-
den und Reisebüromitarbeitern
Mo–Fr von 9–13 Uhr für telefoni-
sche Auskünfte zur Verfügung.

IMPRESSUM

Herausgeber: Spanisches Fremden-
verkehrsamt in Zusammenarbeit mit
Grafenstein Freizeit- und Tourismus-
werbung 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 Anga-
ben in diesem Magazin.

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

Redaktion: Clemens Glade
(c.glade@grafenstein.net),
Olga Sanavia
(o.sanavia@grafenstein.net)

Recherche: Florian Bux

Art Direktorin: Julia Multhaupt

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



6_ España mia

Aurora Lacasa war eine Legende in der DDR und auch nach der Wende erfolgreich – mit über zwei Millionen verkauften Tonträgern.

8_ Mercado

Spanien macht schön! Mit diesen Produkten überstehen Sie die Zeit bis zu Ihrem nächsten Aufenthalt glänzend.

10_ Inselgespräche Mallorca & Fuerteventura

Spaniens Inseln bergen manch Geheimnis, stecken voller Spiritualität und Glauben. Zwei Insider verraten die schönsten Ecken.

20_ Extremadura: extrem schön

Die Region besticht durch gelebte Religiosität, überwältigende Natur, spannende Geschichte und eine Küche, die alle Diätvorsätze vergessen lässt.

24_ PSSST: Geheimtipps vom Profi

Steffen Butzko kennt sich aus: der Reiseexperte verrät Orte in Andalusien, an der Costa Blanca sowie auf Mallorca und den Kanaren, die noch entdeckt werden wollen.

28_ Madrid by night

Die Nacht ist nicht allein zum Schlafen da. Ob ältestes Restaurant, leckerste Tapas-Bar oder buntestes Viertel: mit diesen Tipps geht nichts mehr schief.

32_ Valencia

In der Heimatstadt der Paella im Osten Spaniens ist gutes Essen wichtig. Eine Tour durch die Markthalle und Restaurants.

36_ Herzlich Willkommen – Hotels

36_ Das Stue

Die einstige dänische Botschaft in Berlin ist nun ein Hotel mit ungewöhnlichen Design-Ideen. Wir sprachen mit seinem Direktor Jean-Paul Dantil.

38_ Fuerte Hotels

Nachhaltigkeit bedeutet keinesfalls weniger Komfort für die Gäste. José Luque García, CEO der Hotelkette, verrät das Geheimnis des Erfolgs.

40_ H10 Hotels

Von Krise keine Spur: Spanische Hotels sind auf dem Erfolgskurs – und dies nicht nur in Spanien. Neuestes von einem der Erfolgreichsten.

42_ Gute Nächte – Tipps der Redaktion

Die Nacht ist manchmal eben doch zum Schlafen da. Ein gutes Ruhekissen sind dabei die Empfehlungen unserer Mitarbeiter.

44_ ¡Buen provecho!

Seit 2000 Heimstatt leckerster spanischer Küche: das Portomarin in Hamburg-Winterhude.

48_ Für die Sinne

Spanien zum Hören, Schmökern, Sehen und Schmecken.



2014 – 400. TODESTAG VON EL GRECO

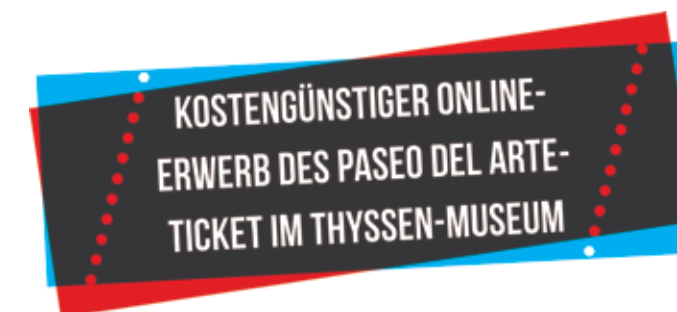
Am 7. April 2014 jährt sich der 400. Todestag von El Greco, der 1541 als Doménico Theotocópuli auf Kreta geboren wurde. Für das Jubiläumsjahr 2014 ist eine Reihe von Ausstellungen in ganz Spanien geplant, um dem Tod des Künstlers vor 400 Jahren zu gedenken: Im Kulturzentrum von San Marcos in Toledo findet vom 21. Februar bis zum 14. Juni die Ausstellung ToledoContemporánea – Streifzüge durch das zeitgenössische Toledo in Zusammenarbeit mit dem Cervantes-Institut statt. Das Museum Santa Cruz in Toledo präsentiert vom 31. März bis zum 14. Juni den „Griechen von Toledo“.

DIE PILGERROUTE DER HEILIGEN TERESA VON AVILA

Die kastilische Provinzhauptstadt Ávila ist die Wiege der spanischen Mystikerin und Heiligen Teresa (28. März 1515 – 4. Oktober 1582).

Anlässlich der Fünfhundertjahrfeier zu ihrer Geburt im kommenden Jahr haben sich 17 Gemeinden in vier Autonomen Regionen (Kastilien-León, Kastilien-La Mancha, Andalusien und Murcia) zusammengeschlossen, um eine neue Pilgerroute einzurichten, die den Reisen und Klostergründungen der weltklugen und ortsbewanderten Heiligen folgt. Wer mehr als vier Klostergründungen in mindestens zwei Regionen besucht hat, darf den Titel eines Heiligen Teresa-Pilgers führen.

Den Pilgerstempel erhalten die zukünftigen Pilger in den Touristenbüros von Ávila, Medina del Campo, Malagón, Valladolid, Toledo, Pastrana, Salamanca, Alba de Tormes, Beas de Segura, Sevilla, Caravaca de la Cruz, Villanueva de la Jara, Palencia, Soria, Granda und Burgos.



Madrid-Besucher können Zeit und Geld sparen, wenn sie den Eintritt für die drei wichtigsten Museen Madrids am sogenannten „Paseo del Arte“ auf der website des Thyssen-Museums online kaufen. Im Internet erhalten die Touristen mit dem Er-

Jerez de la Frontera 2014:

750 JAHRE & EUROPÄISCHE WEINSTADT

Jerez de la Frontera ist stolz auf 750 Jahre Stadtgeschichte und darauf, in 2014 europäische Weinstadt zu sein. Die Stadt lockt Urlauber sowie Sherry- und Weinfreunde gleichermaßen mit einer Fülle von Feierlichkeiten und sportlichen Großveranstaltungen, wie der Vuelta, der Spanien-Radrundfahrt. Weitere Attraktionen sind die genussvollen Angebote der regionalen Küche und die Möglichkeit, selber eine individuelle & organisierte Radrundreise zu unternehmen. Weitere Infos zu Gourmet- und Radreisen in und um Jerez auf www.spanien-spain.de.

werb des Museumspasses für die Kunstsammlungen des Museo Thyssen-Bornemisza, des Prado-Museums und des Reina Sofia Museums, die zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Hauptstadt gehören, einen 20% Rabatt auf die normalen Tarife der einzelnen Museen und vermeiden gleichzeitig lästige Warteschlangen am Eingang. Das Thyssen Museum selbst zeigt eine perfekte Zusammenfassung der Geschichte der abendländischen Kunst. Dürer, Raffael, Tizian, Rembrandt, Caravaggio, Watteau, Goya, Friedrich, Manet, Renoir, Cézanne, Van Gogh, Gauguin, Kandinsky, Picasso, Dali und Hopper sind nur einige der großen Meister der Malerei, die die Kunstliebhaber auf dem Paseo del Arte fesseln. www.museothyssen.org

Jetzt hat sie wieder Sehnsucht

DIE SÄNGERIN AURORA LACASA

Termin mit einer Legende: Verabredung in Berlin mit der Sängerin Aurora Lacasa. In der DDR erfolgreiche Schlagersängerin, machte sie auch nach der Wende von sich reden. Fünf Langspielplatten, viele Singles und seit 1990 fünf CDs, ihre Tonträger wurden mehr als zwei Millionen mal verkauft. Ganz aktuell ist ihre neue CD „Mit einem Lächeln“.

Lacasa kommt mit Manager, klein und zierlich. Und doch scheint es, als ginge die Sonne auf. Sie hat eine beeindruckende Präsenz und strahlt Energie aus – sie kann ihre Wurzeln nicht leugnen. Spanische Eltern, in Paris geboren, in Ungarn und in der DDR aufgewachsen – was ist da typisch deutsch oder spanisch an ihr? „Typisch spanisch an mir ist meine Leidenschaft“, erklärt sie nach einiger Überlegung, „typisch deutsch sicher meine Zuverlässigkeit.“ Sie erzählt lächelnd von der mañana-Mentalität ihrer spanischen Landsleute und fügt hinzu: „Aber dieses angeblich Typische verändert sich auch.“ Ihre Leidenschaft wird spürbar, fragt man sie nach ihren Lieblingsorten in Spanien. Es fließt nur so aus ihr heraus und sie will gar nicht mehr mit dem Aufzählen enden: „Toledo, da wird Mittelalter lebendig, das hat eine ganz ursprüngliche Atmosphäre. Und dazu die großartigen Bilder von El Greco! Als ich damals nach dem Besuch in den Bus stieg, schrieb ich Postkarten an meine Freunde. Ich weinte Tränen vor Glück und die ganze Schrift verwischte! Oder Barcelona, auf dem Plaza de España vor dem Nationalpalast, dort gibt es bezaubernde Wasserspiele mit Musik, die Fuente Mágica. Menschen kommen mit Cava und Coca, süßem Kuchen,

sitzen dort abends auf den Stufen und lassen sich verzaubern. Die Extremadura mit Mérida, wundervoll! Dann der gesamte Norden Spaniens am Atlantik, das ist eine grandiose Landschaft. Die Rückfahrt quer durchs Land erlebten wir mit ganz verschiedenen Vegetationen. Und dann natürlich Cambrils, ein Ort in der Nähe von Barcelona, in dem meine Eltern ihre letzten glücklichen Jahre verbrachten. Dort bin ich auch zuhause und fühle meine Wurzeln.“ Die Sängerin liebt das Land ihrer Eltern, das erst später auch das ihre wurde, und seufzt mit melancholischem Blick angesichts all der Reise-Erinnerungen, die hochkommen: „Jetzt habe ich wieder Sehnsucht bekommen.“ Lacasa wuchs in Ungarn und in der DDR auf. Ihre Eltern waren vor dem Franco-Regime aus Spanien geflohen. Der Vater arbeitete in der DDR als Journalist bei der Tribüne, der Tageszeitung des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes. Ihre Mutter arbeitete als Schauspielerin und Künstlerin und dann als Journalistin bei ADN. Vor allem aber schuf sie das, was wohl das Wichtigste für ein Kind ist: ein Zuhause. Fern ihrer Heimat bewahrte sie Traditionen. Vermutlich achtete die Mutter mehr auf die Gebräuche, als sie es in Spanien getan hätte – wie das Menschen in der Diaspora gerne tun. Sie lehrte Aurora und ihren Bruder die Sprachen und – natürlich – kochte sie spanisch. Die Sängerin erzählt: „Ich koche spanisch, französisch, etwas ungarisch – deutsch eher weniger. Und gut, oder?“ Kurzer Seitenblick zum Manager – er bestätigt mit nachdrücklichem Nicken.

Nach einer Ausbildung als Facharbeiterin für Maschinenbau verdiente Lacasa als Dolmetscherin ihr Geld und bekam schließlich 1968 die Gelegenheit, vor

Publikum aufzutreten. Sie sang Lieder aus dem Spanischen Bürgerkrieg und von Paco Ibañez, vertonte Gedichte von Federico Garcia Lorca. Später war es die eher leichte Muse, Schlager eben, mit der sie Erfolge feierte. Ganz frei war sie in ihrer Liedwahl nicht: „Ich hatte zwar auch spanische und französische Lieder auf meinen LPs, das aber immer nur wohl dosiert: meine Lieder sollten die Reiselust der DDR-Bürger nicht wecken“, sagt sie und kann heute darüber schmunzeln. Mit ihren letzten CDs nimmt sie die Tradition ihrer Anfänge wieder auf, weg vom Schlager, hin zu Chanson und Musik anderer Kulturen. „Leider haben die Medien kein großes Interesse. Anders wäre es, wenn ich ein Dirndl anziehen und Volksmusik machen würde“, bedauert sie. Ihre Konzertbesucher folgen ihr treu und lassen sich gerne auf das Neue ein, das eigentlich das Alte ist: „Heute kommen in meine Konzerte oft Menschen, die manchmal die Schlager von damals erwarten. Wenn ich dann aber meine aktuellen Lieder singe, sind sie einen Moment überrascht. Aber dann gehen sie mit, nehmen es an und finden sich in den Inhalten wieder. Sie bestätigen mich dann auch hinterher: ‚Aurora, mach das weiter‘. Das tut gut und die Themen sind wichtig.“ Und sie macht weiter. Nach dem Rückzug von der Bühne wird sie wieder Zeit haben fürs Malen und Modellieren. Vor allem aber will sie weiter mit ihrem Mann und Manager durch Spanien reisen: „Es gibt noch so viel zu sehen, und ich will ihm noch so viel zeigen!“

Weitere Infos:
www.aurora-lacasa.de
Aktuelle CD „Mit einem Lächeln“



Ihr Spezialist für Studienreisen und Aktivtouren

Auszug aus unserem Tourprogramm 2014:

STUDIEN- & ERLEBNISREISEN:

- **Baskenland genießen** (5-Tage)
- **Kastilien und das Baskenland** (9-Tage)
- **Kulturreise Andalusien** (9-Tage)
- **Klassische Andalusien-Rundreise** (8-Tage)

AKTIV-TOUREN:

- **Mehrtages-Wandertouren:**
- **Zu Fuß auf dem Jakobsweg**
- **Wandern auf Mallorca** (8-Tage)
- **Wandern im grünen Norden Spaniens** (7-Tage)
- **Wandern in den Alpujarras** (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

SPIEGELSCHATULLE

Wer hochwertigen Schmuck besitzt, möchte diesen meist extravagant zur Schau stellen. Dies kann in dieser wunderschönen Spiegelschatulle in spanischem Stil aus exquisitem Nussbaumholz geschehen: Sie bietet Platz für die kostbarsten Schätze und ist selbst ein Hingucker. Der Spiegel im Deckel sowie die zahlreichen Aufbewahrungsfächer verwandeln die Schatulle in ein praktisches Schmuckstück, das seine spanischen Wurzeln nicht verleugnet. Erhältlich in den **Manufactum-Läden** oder online unter www.manufactum.de.



DASS SPANIEN SCHÖN IST, DÜRFTE BEKANNT SEIN. ABER DASS DIESES LAND AUCH SCHÖN MACHT, IST VERMUTLICH EINE ÜBERRASCHENDE ERKENNTNIS. MANCHMAL SIND ES NUR EINZELNE ZUTATEN WIE DER GRANATAPFEL, DIE DEN **MERCADO** ZAUBER UND DEN DUFT UNSERES LIEBLINGSURLAUBS-ZIELS EINFANGEN, MAL SIND ES WUNDERBARE PRO-DUKTE WIE DIE ANTIAGE-SERIE MIT GOLD-PARTIKELN, MIT DENEN MAN DIE ZEIT BIS ZUM NÄCHSTEN AUFENTHALT GARANTIERT GLÄNZEND ÜBERSTEHT. DAZU EIN PAAR ACCESSOIRES – UND AUS BEAUTY WIRD BELLEZA.



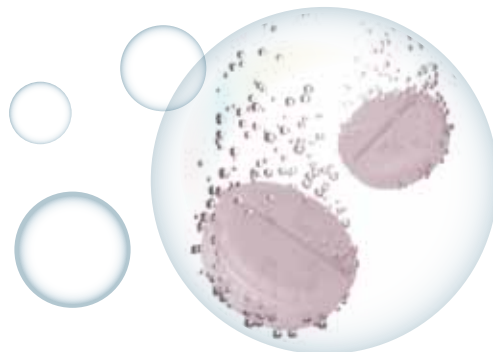
ZAHNPUTZBECHER AUS PORZELLAN

Die Porzellanmanufaktur Pordamsa produziert seit 35 Jahren qualitativ hochwertige Porzellanwaren, Kristallgläser und Besteck aus Edelstahl im Herzen der Costa Brava. Die Produkte werden aus natürlichen Rohstoffen hergestellt, die aus aller Welt stammen. Mittlerweile ist Pordamsa weltberühmt, denn die Qualität der Rohstoffe macht die Produkte zu einmaligen Haushaltshel-fern. Die Zahnputzbecher aus Porzellan bestechen durch ihre zeitlose Form und geben jedem Badezimmer eine elegante Note. Erhältlich in den **Manufactum-Läden** oder online unter www.manufactum.de.

SPRUDEL-TABLETTE

FÜR DIE MANIKÜRE

Nagellack, Hausarbeit und Umwelteinflüsse lassen die Fingernägel trocken, spröde und gelblich werden. Die Brausetabletten von Deliplus versorgen die Nägel und die Nagelhaut mit Feuchtigkeit, haben eine aufhellende Wirkung und erleichtern die anschließende Mani-küre. Einfach die Brausetablette in warmem Wasser auflösen und die Hände zehn Minuten darin baden. Das Bad hat eine wohltuende Wirkung auf gestresste Hände, und die anschließende Maniküre wird so gut wie in einem professionellen Nagelstudio! Bezugsquelle: www.mareni-beauty.de



PRODUKTE MIT SPANISCHEM

GRANATAPFEL

Der Granatapfel ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Selbst in der Bibel fand die rote Frucht Erwähnung, und die spanische Region Granada hat ihr ihren Namen zu verdanken. Jetzt hat auch die Kosmetik den Paradies-apfel entdeckt, der viele wichtigen Eigenschaften in sich vereint: Er besitzt viele Vitamine und schützt die Haut nicht nur vor freien Radikalen, sondern beugt Hautirritationen vor und hilft trockener Haut. Die Granatapfelprodukte von Yves Rocher verwöhnen Körper und Geist mit dem betörenden Duft der biblischen Frucht.

Erhältlich in den **Yves Rocher-Shops** oder online unter www.yves-rocher.de.



SPRAY FÜR KINDER ZUM LEICHTEN

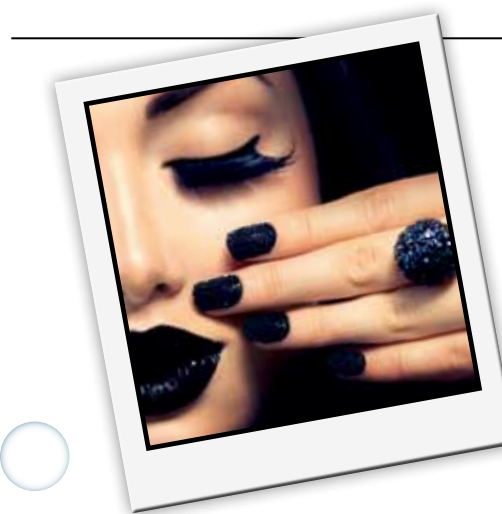
HAARE KÄMMEN

Verknottetes Kinderhaar führt häufig zu unschönen Situa-tionen im Bad, die meist mit Tränen und Frustration enden. Deliplus stellt her, was Eltern sich wünschen: Ein Spray zum leichten Kämmen. Dieses milde Spray ohne Schadstoffe wird einfach auf das feuchte Haar aufgesprüht. So lassen sich Kno-ten leicht entwirren. Neuen Verklebungen wird vorgebeugt, so dass es keine Tränen mehr geben muss. Ein Segen für alle Familien!

Bezugsquelle: www.mareni-beauty.de

AUGENCREME MIT KAVIAR

Seit Jahrhunderten gilt Kaviar als Speise der Reichen und Schönen. Jetzt hat die Schönheitsindustrie den Extrakt der Eier des Störs entdeckt: Dieser ist wasser-löslich und somit ein idealer Bote für wichtige Nährstoffe, die die Haut benö-tigt. Proteine, Vitamine und Spurenelemente unterstützen ihre Gesundheit. Die feuchtigkeitsspendende und glättende Pflege der Firma Deliplus verwöhnt die empfindliche Haut der Augen und glättet kleine Fältchen. Bezugsquelle: www.mareni-beauty.de



ANTIAGE-SERIE MIT GOLD-PARTIKELN



Luxus für die reife Haut: Bereits in der Antike wurde Gold eingesetzt, um die Haut zu straffen. Die AntiAge-Serie von Deliplus nutzt Jahrtausende altes Wissen und verwöhnt die Haut mit Goldpartikeln in ihrem Gesichtereinigungsöl, der Tagescreme und dem AntiAge-Konzentrat. Der luxuriöse Stoff kann das 300-fache seines Gewichts an Feuchtigkeit speichern und somit reife Haut optimal versorgen. Die Haut wird gestrafft und wirkt jünger, da die Goldpartikel das Licht an der Hautoberfläche brechen. So erscheint die Haut glatt und jugendlich frisch. Bezugsquelle: www.mareni-beauty.de

Spiritualität und Glauben auf Mallorca und Fuerteventura

VON GUTEN MÄCHTEN WUNDERBAR

Spanien ist ein religiöses Land. Orte wie Santiago de Compostela oder Guadalupe tragen die Botschaft Gottes zu den Menschen, den Ruf eines religiösen Landes hinaus in die Welt – und die Menschen hier wiederum tragen ihre Bitten vor Gott. Doch kann Religiosität – und vor allem Spiritualität – ganz unterschiedliche Gesichter haben. Manche dieser Traditionen sind zudem älter als das Christentum selbst. Gerade Spaniens Inseln bergen manch Geheimnis. Sie sind traditionell heilige Orte, da umgeben vom reinigenden Wasser. Wir haben mit Andreas Kampf und Frauke Behrens, die auf Mallorca und Fuerteventura in Retreats leben und arbeiten, über Spiritualität gesprochen.



Andreas Kampf

Andreas Kampf wurde in seiner Zeit als Mönch in Indien u.a. in vedischer Astrologie und Tempelritualen ausgebildet und unterrichtet Yoga und Meditation auf Mallorca. Der Vater zweier Söhne und einer Tochter unternimmt regelmäßig Pilgerreisen nach Indien. Weitere Infos:

www.mallorcaretreat.com



Frauke Behrens

Frauke Behrens ist des Wetters wegen 1976 nach Fuerteventura gekommen. Zwischendurch hat sie viele Jahre auf Teneriffa und in Südspanien gearbeitet, war auch ein Jahr in Uruguay. Seit zwölf Jahren ist sie wieder auf Fuerteventura und arbeitet im Lotus Lodge in Corralejo und dem Retreat in Villaverde als Kundalini Yoga- und Meditationstrainerin. Weitere Infos:

www.azulfit.com

Was ist das Besondere an Ihrem Retreat?

Andreas Kampf: Bei uns tauchen die Menschen in eine andere Welt ein. Den ganzen Tag über finden Aktivitäten statt wie Meditation und Yoga, Wandern, Kayak und Radfahren, Paddelsurfing, Ayurveda-Massagen, Suyok, Gesichts-Yoga, Ernährungsberatung, Sauna und vieles mehr. Unsere Gäste entdecken dabei eine ganz andere Lebensweise, begegnen sich selbst anders und fühlen sich dadurch meist wie neu geboren. In unserem Retreat entdecken die Menschen Dinge, die ihnen ein besseres Körpergefühl geben, sie erleben, wie sich ihr

Geist beruhigt und wieder mehr für die schönen Dinge des Leben öffnet. Ein Urlaub bei uns ist eine Reise ins Innere.

Frauke Behrens: Bei uns ist es vor allem unser Team: Es ist jung, professionell und alle sind mehrfach tätig. Das heißt, es gibt Küchenchefs, die gleichzeitig Pilates- oder Yoga-Lehrer sind. Jeder macht ein bisschen mehr. Daher gibt es vom ersten Moment an eine gute Verbindung zu unseren Gästen: Alles geschieht mit sehr viel Liebe und ist sehr persönlich. So erleben unsere Gäste sehr gutes Essen, sehr gute Stunden, Professionalität und Offenheit, sobald sie bei uns

eintreffen. Wir möchten, dass jeder Gast sich wohlfühlt und mit einer positiven Einstellung nach Hause fährt.

Was ist das Besondere an Ihrer Insel? Warum leben und arbeiten Sie gerade dort?

Andreas Kampf: Mallorca ist eine Insel, umgeben vom Mittelmeer und bietet immer viel Sonne. Das weiß jeder! Bevor ich zum ersten Mal nach Mallorca kam, hatte ich aber eher das Bild einer Touristenhochburg im Kopf. Doch Mallorca hat so viel mehr zu bieten: Viel schöne Natur, die unglaublichsten Wanderrouten mit Bergen, Wasserfällen,



Naturlabes und ein Geheimtipp: Touristen sieht man selten am Strand von El Cutillo im Norden Fuerteventuras.

Wäldern und Wiesen, einsame Strände – wenn man weiß wo – und dazu das perfekte Klima. Im Sommer ist es nicht zu heiß und im Winter nicht zu kalt und fast immer scheint die Sonne – wer würde hier nicht leben wollen?

Warum gerade Fuerteventura?

Frauke Behrens: Hier gibt es 325 Sonnentage im Jahr und man kann immer hinaus in die Natur. Die Natur hier ist wild und unberührt. Obwohl im Süden der Insel viel gebaut wurde, ist hier alles noch klein, gemütlich und naturnah. Ich bin zwar schon lange hier, aber es gefällt mir noch immer sehr. Die Insel hat viele Gesichter, denn während es in Strandnähe trocken ist, kann man in der Mitte der Insel wahre grüne Oasen entdecken. Fuerteventura liebt man oder man hasst es. Doch wem es gefallen hat, der kommt wieder. Ich liebe diese Insel einfach!

Welche Rolle spielt die jeweilige Insel für Ihre Arbeit?

Andreas Kampf: Mallorca hat einfach alles: Wunderbare Strände und Meer, hier den Sandstrand, dort felsigen Untergrund. So kommt es zu einem ganz anderen Badeerlebnis. Hier kann man auch sehr gut tauchen, was wir auch als Aktivität für unsere Gäste anbieten. Auf das Wetter kann man sich verlassen, denn es ist nie über einen längeren Zeitraum schlecht. Ist es an einem Tag bewölkt, ist es am nächsten wieder gut. Andere Inseln sind sicher auch schön, doch auf Mallorca fühle ich mich rundum wohl, besonders wegen der Natur und des Klimas.

Frauke Behrens: Die Insel, umgeben von kristallklarem Wasser, weißen Sandstränden und dunklen Vulkanen, spielt eine große Rolle. Wir haben ein großes Angebot an Aktivitä-

ten, die in der Natur stattfinden, dank des guten Wetters ist dies immer möglich. Wir bieten unseren Gästen an, Surf-, Windsurf- oder Kitesurfkurse zu buchen. Wer lieber die Insel erkunden will, der kann mit dem Mountainbike umherfahren oder uns auf einer der Wanderungen begleiten. Von unserem Retreat in Villaverde aus ist man innerhalb weniger Minuten inmitten der Vulkane und unsere Lotus Lodge in Corralejo ist nur zwei Minuten Fußweg vom Strand entfernt, wo auch jeden Tag Beach Yoga stattfindet. Jeder kann jeden Tag das machen, was er oder sie möchte, und muss nicht auf gutes Wetter warten. Es kommen auch viele Pärchen zu uns, die dann getrennt voneinander aktiv sein können. Einer kann beispielsweise Surfen, während der andere Yoga macht. Man kann sich in der Lodge auch hervorragend entspannen und beispielsweise im Garten liegen und lesen. Alles ist hier gut miteinander gekoppelt.



Geheimnisvolle Ruinen wie hier bei Pollenca im Norden Mallorcas künden von vergangenen Zeiten.

Ist Ihre Insel denn ein spiritueller Ort?

Andreas Kampf: Auf jeden Fall! Es gibt auf Mallorca Plätze, die etwas ganz Besonderes sind und die wir immer gerne bei Wanderungen aufsuchen, um dort zu meditieren. Beispielsweise gibt es Wasserfälle mitten im Wald oder einsame Bergspitzen und Hochplateaus. Dort gehen wir hin, um zu meditieren oder ein Homa, eine hinduistische Feuerzeremonie, zu veranstalten. Die Energie solcher Orte macht das immer zu etwas ganz Besonderem. Sobald man nach Mallorca kommt und den Massentourismus hinter sich lässt, merkt man, wie besonders die Insel ist. Auch die Mischung aus Meer und den Bergen, deren Klippen steil aus dem Meer ragen, ist unglaublich.

Frauke Behrens: Fuerteventura ist ein sehr energetischer Ort. Man sagt, dass die sieben kanarischen Inseln die Spitzen von Atlantis seien. Die Energie hier ist sehr stark und hilft den Menschen dabei, ihr Bewusstsein zu öffnen. Wir bieten daher auch Vollmondmeditationen in der Natur und energetische Behandlungen an. Die Menschen sind sehr offen und das Interesse ist groß.

Was gibt es Besonderes zu sehen?

Frauke Behrens: Am Montaña de Tindaya hat man Fußabdrücke mit nur vier Zehen gefunden, sie sind noch in den Felsen des Berges zu sehen. Man darf den Berg nur mit vorheriger Anmeldung bei der Inselleitung und in Begleitung einer Führung besuchen. Die Cueva de los Llanos ist von unserem Retreat in Villaverde zu Fuß zu erreichen. Dies ist der einzige Ort, an dem kleine, weiße,

blinde Krebse leben. Am 19. September feiern die Inselbewohner die Schutzpatronin der Insel, die „Virgen de la Peña“, und laufen stundenlang zu Fuß über die Insel, um sich an dem Pilgerort, einer kleinen Kapelle in Rio de Palma in der Nähe von Betancuria zusammenzufinden. Betancuria war die erste Hauptstadt und ist mehr als 500 Jahre alt. Dort kann man die Ruinen eines der ersten Klöster der Kanaren besichtigen.

Gibt es Kraftorte?

Andreas Kampf: In der Nähe der Wasserfälle im Wald gibt es versteckte Ruinen, die früher eine Kirche waren. Es gibt auch noch immer Grotten, in denen früher Verehrungen stattfanden. Dies habe ich selbst leider noch nie gesehen, aber sie sollen ebenfalls sehr spirituelle Orte sein. An sich entsteht an jedem Ort, an dem meditiert wird, mit der Zeit eine be-

FUERTEVENTURA



- 1 In den Bergen oberhalb des Flusses Barranco erinnert eine kleine Kapelle an den Fund der Felsenmadonna im 15. Jahrhundert.
- 2 Mehr als 100 Ritzzeichnungen von „Füßen“ (Podomorphs) sind im marmorartigen Gestein des Tindaya erkennbar.
- 3 Atemberaubender Blick auf die Montaña de Arena.
- 4 Wo früher lebensfeindliche Lava glühte, blühen heute Sukkulente.



MALLORCA



- 1 Ein uralter Olivenbaumstumpf schenkt Moosen neuen Lebensraum.
- 2 Blick auf das Steinkreuz des Klosters San Salvador bei Felanitx.
- 3 Gar nicht touristisch: Überall auf Mallorca finden sich kleine, stille Buchten und versteckte Ecken.
- 4 Egal ob Mensch oder Tier: Auf Mallorca kommen alle Geschöpfe Gottes zur Ruhe.



sondere Atmosphäre. Das Bewusstsein vieler Menschen geht dann in diese bestimmte Richtung, und die so entstehende Energie bleibt erhalten und nährt sich immer weiter. So werden Kraftorte mit einer gewissen Ausrichtung des Bewusstseins geschaffen. Auf der anderen Seite gibt es Orte in der Natur, die durch ihre natürliche Energie das Bewusstsein erheben und uns mit Höherem verbinden. Wenn man solche Orte aufsucht, um zu meditieren, potenziert sich das Ergebnis.

Wie finden die Bewohner der Insel Ihre Arbeit?

Frauke Behrens: Unser Retreat in Villaverde befindet sich inmitten der Natur, etwas versteckt, aber in der Nähe gibt es einen kleinen Supermarkt, eine Bäckerei und zwei Restaurants. Die Insulaner freuen sich, unsere Gäste in deren Freizeit begrüßen und auch mal beköstigen zu dürfen. Sie sind stets nett und wir pflegen einen sehr guten Kontakt zu ihnen.

Andreas Kampf: Generell ist die Insel an Touristen gewöhnt. Viele kommen aufgrund des Sports hierher und wandern, tauchen oder fahren Rad. Daher fallen wir nicht besonders auf. Die Mallorquiner haben sich an uns gewöhnt, wenn wir am Strand Yoga machen oder meditieren. Dies ist also kein besonderer Anblick mehr und es gibt kaum Kommentare. Generell sind die Einwohner sehr freundlich und man fühlt sich hier sehr wohl.



FUERTEVENTURA
Malerische Meditationen möglich: Retreat (vom Garten aus) und das exklusive Meditationszelt.

MALLORCA
Ein alter, urgemütlicher Landsitz mit rustikalem Charme auf der Westseite Mallorcas mit Meerblick, umgeben von Bergen und viel Natur, lädt ein, Ruhe zu finden und nach innen zu blicken.



Was empfehlen Sie Insel-Besuchern?

Frauke Behrens: Wenn unsere Gäste für eine Woche da sind, bringen wir sie zu den Sanddünen und den Grandes Playas in der Nähe von Corralejo. Diese muss man einfach gesehen haben. Die Lagunen von El Cotillo, wunderschöne weiße Sandlagunen mit türkisfarbigem kristallklarem Wasser, sind in 20 Minuten mit dem Bus zu erreichen. Auf der einen Seite von El Cotillo sieht man das wilde Meer, in denen sich Surfer austoben können, auf der anderen Seite befinden sich die Sandlagunen. Wenn Gäste ein Auto gemietet haben oder sich einen Fahrer nehmen, empfehle ich immer die alte Hauptstadt Betancuria, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln nicht so leicht zu erreichen ist.

Andreas Kampf: Unsere Besucher kennen nach einem Retreat die besten Seiten Mallorcas, wir besuchen z.B. auch die Altstadt, die wunderschön ist. Ansonsten würde ich jedem empfehlen, nicht nur am Strand zu liegen, sondern sich ein Auto zu mieten und über die Insel zu fahren. Hier gibt es überall so viel zu sehen und zu entdecken: alte Klöster und alte Ruinen im Wald, wunderschöne kleine Restaurants, Fischerdörfchen oder Festungen und Aussichtspunkte. Mein Tipp: Auf Mallorca sollte man mobil sein. ■

MALLORCA INSIDE

ANSEHEN



Santuari de Santa Maria de Lluc

Kaum zu glauben, dass Party und Ruhe so eng bei einander liegen können: einige zum Teil sehr alte Klöster erlauben Einkehr und Kontemplation, oftmals gar nicht weit von den touristischen Zentren entfernt, aber doch durch Welten getrennt. Mallorcas bekanntestes **Kloster** ist das **Santuari de Santa Maria de Lluc** im Gebirge der **Serra de Tramuntana** im Nordwesten der spanischen Insel. Viele Wallfahrer sorgen für rummeligen Betrieb, heilige Andenkenlädchen und weltliche Souveniershops greifen professionell das Geschäft ab. Dennoch findet man hier ruhige Ecken am Bildnis der schwarzen Jungfrau.

Das **Kloster Sant Salvador** bei **Felanitx** stammt aus dem 14. Jahrhundert. Es thront auf steilen Felsen weit über dem Land und vom Gipfel des 510 Meter hohen Bergs hat man eine tolle Aussicht. Wer bei einem Aufenthalt mit dem Ordensleben in Kontakt kommen möchte, dem sei das **Kloster Nostra Senyora de Cura** bei Randa empfohlen: Mönche des Regulierten Dritten Ordens von San Francisco de Asis leben noch im Kloster.

www.lluc.net,
www.santsalvadorhotel.com,
www.santuariodecura.com

ESSEN UND TRINKEN

Genestar

Plaça Porta de Mallorca 1, Alcúdia,
Tel.: +34 971 549 157,
www.genestaurant.com

Reduzierte Einrichtung, angenehme Atmosphäre. Der Name „Genestar“ ist gleichzeitig der Nachname des Besitzers Joan, die gute Seele des Ladens. Serviert wird neomallorquinische Küche.

Mandilego

Carrer Isabel Garau 49,
Can Picafort,
Tel.: +34 971 850 089

Das würde auch Neptun schmecken: Lokaler Fisch, perfekt zubereitet in gemütlichem Ambiente.

Cases de Son Barbassa

07580 Cala Mesquida,
Capdepera,
Tel.: +34 971 565 776,
Fax: +34 971 566 057,
info@sonbarbassa.com,
www.sonbarbassa.com

Cases de Son Barbassa ist ein Landhotel mit Geschichte. Die alten Häuser mit Verteidigungsturm aus dem 16. Jahrhundert liegen am Park Natural de Llevant. Das Restaurant Cases de Son Barbassa befindet sich im Wintergarten und bietet einen wunderschönen Blick über das Tal, während die Gäste die mediterrane Küche mit frischen und natürlichen Produkten aus eigenem Anbau oder vom lokalen Markt genießen können. Alle Speisen sind mit eigenem Olivenöl verfeinert. Und wer sich nicht trennen mag: Cases de Son Barbassa verfügen über 12 Zimmer, jedes mit ganz eigenem Charakter.

ÜBERNACHTEN

Ferienhaus Colonia San Pedro

Bucht von Alcúdia, www.novasol.de
Neu, modern und futuristisch: das Ferienhaus Colonia San Pedro wird höchsten Ansprüchen gerecht. Es liegt im Süden der Bucht von Alcúdia und gehört zum Gemeindegebiet von Artá. Nicht weit entfernt liegt der schöne Sandstrand von Es Trenc mit seinen Dünen und dem türkisfarbenen Wasser des Mittelmeeres.

Finca Cas Hereu

Sa Figuera, nahe bei Port de Soller, www.fincamallorca.de
Das Anwesen liegt an der Westküste Mallorcas, im Herzen der Sierra Tramuntana, inmitten großer Orangenplantagen und Weinberge, gesäumt von Johanniskorn, Feigen- und Olivenbäumen. Die Finca Cas Hereu ist ein ehemaliges Landgut aus dem 17. Jahrhundert und nur ca. 30 Autominuten von Palma entfernt. Das wunderschöne Herrenhaus wurde erst kürzlich von dem bekannten spanischen Architekten José García Ruiz restauriert. Neben zahlreichen Salons verfügt das Anwesen über sieben klimatisierte Schlafzimmer, eine eigene Kapelle, eine alte Ölmühle und weitere Wirtschaftsgebäude.

Son Julia Country House Hotel

Crta. S´Arenal a Llucmajor,
07620 Llucmajor,
Tel.: +34 971 669 700,
Fax: +34 971 669 701,
info@sonjulia.com,
www.sonjulia.com

Das beeindruckende Landhotel in einem aus dem 15. Jahrhundert stammenden Herrenhaus bietet eine malerische Aussicht auf die mallorquinische Landschaft. Eröffnet im Jahre 2006, lockt das Hotel mit kreativer mediterraner Küche. Traumhaft: der 300 Jahre alte, wunderschön gepflegte Garten verspricht Auszeit vom Alltag.

FURTEVENTURA INSIDE

ANSEHEN



Im Süden liegt Morro Jable mit einem künstlich aufgeschütteten Sandstrand.

Jandía

Die Halbinsel bezaubert durch eindrucksvolle Natur: traumhafte Sandstrände, die unter Naturschutz stehende Lagune Playa Barca und die zerklüfteten Felsen der Gebirgskette laden zum Wandern. Am Leuchtturm Faro de Jandía kann man bei guter Sicht die Nachbarinsel Gran Canaria sehen. Pittoresk: der Hafenort Morro Jable hat sich viel von seinem ursprünglichen Charme bewahrt.

Puerto del Rosario

Lust auf authentisches Leben abseits der Touristen-Hochburgen? Sehenswürdigkeiten sind eher die Ausnahme, allenfalls die Rosenkranzkirche lässt zum Fotoapparat greifen. Sie wurde ab 1824 im Mudéjarstil erbaut. Dafür werden in Puerto del Rosario alle Shopping-Süchtigen glücklich: In der Einkaufsstraße Avenida Primero de Mayo kann man Stunden verbringen, bis die Kreditkarte glüht.

ESSEN UND TRINKEN



Leckere Tapas: Scharfe Gambas, Huhn mit Knoblauch und Chorizo

Kiss, Primero del Mayo/Ecke Maestro de Falla, Puerto del Rosario

Nomen est Omen: Ein Fall für alle Schlecker und Lutscher. Kiss ist die wohl beste Eisdele der Stadt und sicher nicht der schleck- pardon: schlechteste Grund für einen Ausflug.

Casa Princess Arminda

Calle Juan de Bethencourt 2, 35637 Betancuria, Tel.: +34 638 802 780, www.princessarminda.com

Die Prinzessin bietet typisch kanarische und örtliche Tapas an, wie Ziegenkäse, luftgetrockneter Jamon Serrano vom Freilandschwein, verschiedene Tortillas, Gambas al Ajillo und Papas Arrugadas mit Mojo. Unbedingt probieren: Ziegenfleisch-eintopf und eines der hausgemachten Desserts.

ÜBERNACHTEN



Der Waikiki Beach Club in Corralejo wird am Wochenende zur Diskothek.

Casa de Los Padrones

Departamento de Educación Ambiental del Cabildo de Fuerteventura, c/ Lucha Canaria 112 . C.P. 35.600, Puerto del Rosario, Tel.: +34 928 533 602, www.cabildofuer.es

Es müssen nicht immer fünf Sterne sein: Ein refugio de montaña, eine Berghütte, kann zum echten – genau: Refugium werden. Der Stadtrat von Fuerteventura vermietet die Casa de Los Padrones bei Betancuria, ganz ohne Spa und Zimmerservice, aber dafür mit viel authentischem Charme.

Avanti Boutique Hotel

Calle Delfín 1, Avenida Marítima de Corralejo, Tel.: + 34 928 867 523, info@avantihotelboutique.com, www.avantihotelboutique.com

In der Altstadt direkt am Meer liegt dieses Hotel. Es wurde im Jahr 1969 als erstes Hotel in Corralejo eröffnet und im Jahr 2013 komplett renoviert. Die besondere Note zeigt sich insbesondere in den Zimmern: Einfach, aber mit viel Geschmack und Liebe zum Detail eingerichtet, erwartet den Gast eine entspannende und warme Atmosphäre. Besonderes Highlight: die Dachterrasse mit Jacuzzi und Bar. Der Sonnenuntergang kann kommen!

NOVASOL

Urlaubsglück im Ferienhaus



Jetzt den
NOVASOL Spanien-
Katalog bestellen!

Urlaubsvielfalt für Spanienliebhaber mit vielen Extras, z.B.:

- Domizile mit Pool: eine große Auswahl
- Ferienhäuser in Golfplatznähe – Golfurlaub für Jedermann
- Langzeiturlaub – Überwintern in der Sonne
- Urlaub zu zweit: 20% Ermäßigung auf den Buchungspreis
- Rundum-Wohlgefühl: Servicebüros vor Ort
- City-Apartments – Städte neu entdecken
- Sicher ist sicher: NOVASOL Garantie-Paket, u.a. Reiserücktrittskosten-Absicherung bei jeder Buchung inklusive

Ferienhaus mit Pool für 7 Personen
ab 280,- €* pro Woche



Ferienhaus auf Mallorca für 6 Personen
ab 459,- €* pro Woche



Ferienhaus in Andalusien für 4 Personen
ab 439,- €* pro Woche



Große Auswahl an Golfresorts in der
Region Murcia

* Stand Saison 2014, NOVASOL A/S: Göttenstr. 11, 20097 Hamburg

Fotos/Muster: Shutterstock.com: ©Philip Lange, ©Paul_Brighton ©Transia Design / 123rf.com: ©Anna Ivanova

Buchungen per Telefon 040/23 88 59 82,
im Reisebüro oder unter www.novasol.de



Urlaub im Ferienhaus

By Wyndham Vacation Rentals

EINE REISE DURCH GUADALUPE, MÉRIDA UND TRUJILLO

Extremadura: *extrem schön*

Die Extremadura im Frühling ist farbenfroh wie ein hysterischer Gegenentwurf zum Existentialismus: Gelben Sturzbächen gleich umrahmen leuchtende Ginsterbüsche längs des Wegs unsere Ankunft. Dazwischen weiße Tupfer von Zistrose, blau- und lilafarbene Flecken von Lavendel. Unter uns akkurat wie mit dem Lineal gezogene Felder mit Korkeichen und Olivenbäumen, über uns schwindelerregende Felsformationen, hier und da kleine Dörfer und Städtchen, die sich wie bei-läufig in die Natur fügen.



Erste Station: Guadalupe, Spaniens zweitwichtigster Wallfahrtsort nach Santiago de Compostela. Mittelalterliche, niedrige Häuser aus grauem Stein kuscheln sich rund um das Kloster der Jungfrau von Guadalupe, das wuchtig und selbstbewusst in der Mitte thront. Gespeist wird abends bei „den Schweizern“ – „Los Suizos“ nennen die Einheimischen das kleine Restaurant algo así im Nachbardorf Cañamero. Ein tatsächlich so geheimer Geheimtipp, dass wir zweimal nach dem Weg fragen müssen.

Susanne und Frank Sinzig aus der Schweiz haben hier vor 17 Jahren, etwas abseits vom Dorf, eine kulinarische Offenbarung eröffnet. Das Essen: schlicht und einfach eine Wucht. Frank Sinzig erklärt das Konzept: „Es gibt keine Karte.“ Es ist, als wäre man bei Freunden zu Gast. Auf den Tisch kommt das, was Markt oder Garten hergeben. Immer frisch, immer auf den Punkt und wenn es



geht, aus biologischem oder zumindest nachhaltigem Anbau: „Wir versuchen, probieren alles aus und lernen jeden Tag dazu.“ Er hat ein ganz einfaches Motto: „Ich will meine Ruhe haben.“ Daher hat das Restaurant nur Freitag bis Sonntag geöffnet, gibt es einen Tisch nur auf Vorbestellung, sucht man Schild oder Wegweiser vergebens. Vor 20 Jahren waren sie auf der Durchreise und verliebten sich in das Dorf. Sie blieben. „Wir fahren demnächst zwei Wochen in die Schweiz“, sagt Frank, „ich habe jetzt schon Heimweh nach Spanien!“

Am nächsten Tag besuchen wir das Kloster Real Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe, seit 1993 Weltkulturerbe. An ihrem Schrein beteten Könige um Sieg und Eroberer um gutes Gelingen. Als Dank für die Erfolge, die man auf ihre Fürsprache zurückführte, beschenkte man sie reich. Einst lebten bis zu 150 Mönche in den heiligen Mauern, nun sind es gerade mal noch zehn zwischen 30 und 80 Jahren, doch noch immer pilgern viele Menschen zur Figur der schwarzen Madonna. Auf einer Führung durch das Kloster bekommt man einen kleinen Eindruck von all der einstigen Pracht und Herrlichkeit: goldbestickte Messgewänder, Gebetbücher aus der Haut unborener Kälber und Folianten so groß und schwer, dass sie mit Rollen versehen wurden, Heiligenfiguren aus Ebenholz, Kruzifixe aus Elfenbein, Werke von Goya, Michelangelo und El Greco. In der Kirche, geschmückter als jede Braut zur Hochzeit, können fünf Orgeln mit 4.700 Orgelpfeifen zur Ehre Gottes spielen, hier endlich auch das Zentrum der Anbetung: In einem goldenen Hochaltar überragt die heilige Figur aus Ebenholz die Gläubigen. Winzig klein ist sie und aus der Ferne kaum erkennbar.

Nach soviel Kultur und Geschichte erfreuen wir uns nachmittags an extremenischer Natur im Geopark Villuercas Ibores Jara. Der Geopark fasst 44 geologisch interessante Orte zusammen und macht sie erlebbar, darunter Felsenzeichnungen aus der Bronzezeit, Fossilien oder besondere Eigenheiten der Region. Wir fahren durch Eichenhaine, deren Stämme mit Flechten behangen sind und ihnen ein gespenstisches Bild verleihen. Wir brettern über enge Straßen, neben denen es steil bergab geht, und besteigen felsige Gipfel, von denen wir einen überwältigenden Ausblick haben, während über uns die Gänsegeier kreisen. Für Landschaften wie diese wurde die Panoramafunktion meines Smartphones erfunden.

Am nächsten Tag machen wir eine Zeitreise in Mérida. Überall in der Stadt gibt es Orte, an denen man die Jahrhunderte wechselt und wie von Zauberhand in einer anderen Welt steht. Wie aus dem Nichts tauchen zwischen Betonfassaden alte Tempel und antike Säulen auf. Schließlich stehen wir im Theater: Steil aufsteigende Ränge vor einer Bühne, geschmückt mit Figuren, Säulen im Hintergrund. In der Mitte steht Ceres, Göttin der Fruchtbarkeit. Die Statue selbst, wie alle Figuren an den alten Überresten Méridas, ist nur eine Kopie. Die Originale findet man im Museo Nacional de Arte Romano, einem beeindruckenden Neubau in der Nähe. Das Museum ist aus Ziegeln gebaut, luftig und weitläufig und der perfekte Rahmen für die Überreste der untergegangenen römischen Kolonie. Den perfekten Rahmen für unseren Lunch wiederum liefert das Parador des Ortes. Es war einst Kloster, Gefängnis, Irrenanstalt, Hospital – nun beherbergt es ein Hotel. Wir nehmen im Innen-

hof Platz, einem angenehm schattierten Kreuzgang. An den Säulen haben Römer und Mauren ihre Schriftzeichen eingeritzt – antike Graffiti sozusagen. Bevor wir essen dürfen, müssen wir aber hart arbeiten. Antonio, seines Zeichens Schinkenschneider, bringt uns bei, wie wir einen klassischen Iberico-Schinken tranchieren. Von Hand, denn eine Maschine würde die Fettschicht zerstören. Durch die verschiedenen Bereiche des Schinkens mit seinen unterschiedlichen Härten ist das Schneiden gar nicht so leicht. Schließlich haben wir uns die Vorspeise verdient und naschen vom Schinken, genießen die anderen Leckereien aus der Küche.

Letzte Station: Trujillo. Eine wunderschöne Stadt, Gebäude aus der Zeit der Reconquista um 1000 vor Christus, ein traumhafter Marktplatz und über allem thront eine Burg – ein Ort wie aus dem Bilderbuch. Auf dem Marktplatz steht ein Reiterbild von Francisco Pizarro, die geflochtenen Zierbänder auf seinem Helm flattern im Wind des wilden Galopps, den er mit seinem Pferd hinlegt. Er war ein echter Conquistador, einer von 56 namentlich bekannten aus Trujillo. All das sieht man dem heutigen Trujillo nicht an – von dem wuchtigen Reiterstandbild mal abgesehen. Wir steigen den Berg hinauf zur arabischen Burg, die stolz über der Stadt liegt. Die Sonne lacht, zwischen den Steinen wuchert Unkraut, liegen Eidechsen und dösen, flattern Krähen und keifen. Ein toller Ort, gesättigt mit Atmosphäre, getränkt von Geschichte. Kurz genießen wir den Blick über den Naturpark Monfragüe. Hier leben über 300 Vogelarten, darunter seltene Spezies wie Kaiseradler, Gänsegeier oder Schwarzstorch. Einige von ihnen wohnen sogar

in der Stadt und so kreist immer ein Weißstorch irgendwo in der Nähe oder lässt sein fröhliches Klappern hören. Doch manche halten sich versteckter: Bei einer Führung mit Ornithologen entdecken wir aber auch sie, dem Feldstecher sei Dank. Die Zeit vergeht wie im Fluge, viel zu schnell. Voller Erlebnissen, voll von Kultur und Natur, ja und auch voll gefuttert von der einmalig leckeren Küche geht es zurück in die Heimat.

INFO

Anreise: Mit dem Flugzeug nach Madrid, dann weiter mit dem Mietwagen oder Bus.

Algo así, Paraje del Porrero, 3, 10136 Cañamero
Telefonische Reservierung: +34 (0)927 369 322
sinzigalgoasi@gmail.com

Natur- und vogelkundliche Touren:
www.discover-extremadura.com

Weitere Infos:
www.stadtlandextremadura.de oder www.spain.info

Den ausführlichen Reisebericht gibt es hier:
www.grafenstein.net/reiseblog/

Buchtipps:
Dumont-Reisetaschenbuch Extremadura

PSSST:

GEHEIMTIPPS VOM PROFI



Steffen Butzko ist Reiseleiter mit Herz. Der Geschäftsführer von adamare SingleReisen war schon unzählige Male in Spanien und verrät nun seine Lieblingsecken.

COSTA BLANCA ZUM VERNASCHEN



Villajoyosa



Albufera

Auf dem Festland gegenüber von Mallorca befindet sich die Costa Blanca. Hier habe ich die Ortschaft Villajoyosa entdeckt. Dieses Städtchen hat es mir angetan! Es ist ein kleines, gewachsenes, typisches spanisches Städtchen, wie man es sich vorstellt. Der Strand besteht aus weißem, feinem Sand und das Meer ist türkisblau.

Der Schokoladenhersteller Valor hat hier seinen Sitz und ein Schokoladenmuseum, das in einem geführten Rundgang entdeckt werden kann. Die Schokolade selbst ist natürlich auch exzellent!

Valencia gehört noch beinahe zur Costa Blanca und ist eine tolle Stadt, die sehr kompakt und authentisch ist. Wunderschön ist ein Ausflug in die Albufera, das Reisanbaugebiet in der Nähe von Valencia. Es ist neben dem Anbaugebiet der Po-Ebene in Italien das einzige Reisanbaugebiet Europas. Kein Wunder also, dass die Paella aus Valencia kommt! Macht man einen Bootsausflug in den Sonnenuntergang hinein, ist das wunderschön und auch sehr romantisch.

MALLORCA ABSEITS DER MASSEN

Auf Mallorca gibt es einige Regionen, die viele nicht auf dem Schirm haben. Zum Beispiel den Ort Port de Sóller im Westen der Insel in der Nähe des Tramuntana-Gebirges. Der Ort ist nicht so überlaufen, was auf Mallorca nicht oft vorkommt. Hier gibt es schöne Restaurants und im Hafen dümpeln Fischerboote. Mein zweiter Geheimtipp ist Mal-Pas im Norden der Insel, wo kaum ein Tourist hinkommt. Hier kann man traumhafte Wanderungen unternehmen.



Mal-Pas



Port de Sóller



Ferienhäuser an den schönsten Plätzen Mallorcas.
www.fincamallorca.de



FINCA
MALLORCA

PSSST:

GEHEIMTIPPS VOM PROFI

GÄNSEGEIER UND GROSSE KUNST IN ANDALUSIEN



Málaga

Die Sierra de Grazalema nordwestlich von Málaga ist eine fast unberührte Gegend in Andalusien, in die sich wenige Touristen verirren. Hier kann man Gänsegeier am Himmel beobachten und in die Natur eintauchen. Málaga, insbesondere die schön restaurierte Altstadt, ist so schön, dass man sich dort ein oder zwei Tage gönnen sollte. Vor kurzem eröffnete das Carmen Thyssen Museum, das Kunstinteressierten einiges zu bieten hat. Auch Granada ist eine Reise wert. Die berühmte Alhambra jedoch sollte man sich spät am Abend anschauen, dann ist es nicht so voll. Das Triana-Viertel in Sevilla auf der anderen Seite des Río Guadalquivir ist ebenfalls ein Geheimtipp. An der Costa de la Luz gibt es die schönsten Strände, die ich je gesehen habe: Kilometerlang, sehr breit und mit Dünen durchsetzt. Der Atlantik ist ein absoluter Traum!

HIGHLIGHTS AUF DEN KANAREN



Playa Barca



La Graciosa

Auf Fuerteventura gibt es weitaus mehr als Sand, Stein und Wüste. Man sollte in jedem Fall eine Quad-Tour von der Ostküste zur Westküste auf der Höhe von Playa Barca machen. Dort fühlt man sich wie auf dem Mond! In der Nähe gibt es einen der schönsten Strandabschnitte, die ich kenne, den aber außer ein paar Strandwanderern nicht viele Menschen besuchen. Der Risco el Paso ist sehr von Ebbe und Flut abhängig, kommt man jedoch zur rechten Zeit, fühlt man sich wie im Paradies. Auf Lanzarote habe ich in einem Strandrestaurant in der Ortschaft El Golfo den besten Fisch meines Lebens gegessen. In jedem Fall aber sollte man im Nord-Westen der Insel mit einer Fähre nach La Graciosa übersetzen. Dort muss man dann noch mit dem Fahrrad oder dem Auto einmal um die Insel fahren, kann dann aber traumhafte Strände entdecken, an denen man fast für sich allein ist.

Übrigens:

Unsere Reiseleiter kennen die Geheimtipps und führen unsere Gäste gleich zielgerichtet dorthin. Das ist komfortabel! Dazu kommt: Unsere gesamte Reisegruppe besteht aus Singles, die alle im selben Alter sind. So ergibt sich eine homogene Struktur, die die Atmosphäre auf unseren Reisen einmalig macht.

Weitere Infos: www.adamare-singlereisen.de

Fotos: shutterstock.com: ©sashahalam (2), ©anyalvanova

Andalusien bietet Ihnen alles!



Gehen Sie vom 5. bis 9. März auf Entdeckungsreise und erleben Sie Sonne, Kultur, Natur, Gastronomie, Sport und Golf in Halle 4.2a, Stand 201 auf der ITB 2014.

Andalucía
LIEBT SIE

MADRID BY NIGHT

ERNEST HEMINGWAY SAGTE: „IN MADRID GEHT KEINER INS BETT, BEVOR ER DIE NACHT ZUM TAGE GEMACHT HAT“. MADRID STECKT ALSO VOLLER ÜBERRASCHUNGEN UND BEWEIST TÄGLICH – PARDON, NÄCHTLICH: DIE NACHT IST NICHT ALLEIN ZUM SCHLAFEN DA.



1

Wann hat man schon die Gelegenheit, im ältesten Restaurant der Welt (1725 eröffnet und offiziell vom Guinness-Buch der Rekorde anerkannt) zu speisen? Das Sobrino de Botín tritt in vielen Romanen über Madrid in Erscheinung, zu den bekanntesten gehören dabei Hemingways „Fiesta“ sowie Frederick Forsyths „Das schwarze Manifest“ und „Cobra“.

Restaurante Sobrino de Botín
Calle de los Cuchilleros 17
www.botin.es

2

La Latina ist Madrids bestes barrio für Tapas, ergänzt durch eine feine Auswahl an Restaurants. Wer nur eine einzige Tapas-Tour in Madrid plant, sollte sich hier in die Calle de la Cava Baja und die umliegenden Straßen aufmachen, Lavapiés ist vielfältiger und multikultureller. Je weiter man den Hügel hinabschlendert, desto besser werden die Lokale, vor allem an der Calle de Argumosa.



3

Für diejenigen, die sich beim Ausgehen auf einen Stadtteil beschränken wollen, lautet unser Tipp Malasaña und Chueca. Wer sich eine Nacht lang in diesen beiden barrios herumtreibt, unternimmt gleichzeitig eine Reise in die bewegte Vergangenheit der Stadt. Madrids Antwort auf die Pariser Intellektuellenszene am linken Seine-Ufer sind die Cafés an der Glorieta de Bilbao, wo man sich in den 1950er- und 1960er-Jahren zu tertulias (literarische Diskussionen) samt Ränkespielen traf. Rockeros (Rockfans), die sich das hedonistische Madrid der 1970er- und 1980er-Jahre zurückwünschen, finden in Malasena jede Menge Bars, in denen sie in Erinnerungen schwelgen können.

4

Das siebenstöckige Kapital zählt zu den bekanntesten Clubs der Stadt und bietet für wirklich jeden einzelnen Besucher etwas: Cocktails, Tanzmusik, Karaoke, Salsa, Hip-Hop sowie ruhigere Räume mit Blues und Soul. Außerdem gibt es einen Bereich mit spanischer Musik. Der Schuppen ist riesig und lockt einen guten Querschnitt der Madrider Gesellschaft an, darunter auch einige Prominente und Spieler von Real Madrid.

Kapital, Calle de Atocha 125, www.grupo-kapital.com

5

In der „Weißen Nacht“ im September bleiben eine Menge Sehenswürdigkeiten, Bars etc. durchgehend geöffnet und an 120 Veranstaltungsorten in der Stadt locken extravagante Konzerte und vieles mehr. Ein Kunst- und Kulturfestival zum Mitmachen, das rockt.

<http://lanocheenblanco.esmadrid.com>

6

Die Nächte auf der Plaza Santa Ana und im barrio Huertas sind lang, laut und bunt. Der Platz, auf dem sich die Tische drängen, ist Ausgangspunkt wilder Nächte und so etwas wie der Nabel der hiesigen Ausgehscene. Hier kann man sich vom Rhythmus der Nacht packen lassen und zu den Livemusikkneipen, altmodischen Sherry-Schänken sowie eleganten Dachbars tragen lassen.



INFO



Alle Tipps wurden dem neuen Lonely Planet Madrid entnommen. Er enthält nicht nur viele Informationen für eine gelungene Nacht, sondern mehr als 300 Tipps für Hotels und Restaurants, Cafés, Bars und Ausflüge. Außerdem: 27 detaillierte Karten. **Lonely Planet Reiseführer Madrid**
268 Seiten
Preis:
(D) EUR 17,99 / (A) EUR 18,50 / (S) sfr. 30,80
ISBN: 978-3-8297-2311-4
Lonely Planet Online-Shop unter: <http://shop.lonelyplanet.de>



NATURURLAUB IN KASTILIEN UND LEÓN

Entspannung pur in atemberaubender Natur

Kastilien und León ist nicht nur die Region mit den meisten UNESCO-Welterbestätten weltweit, sondern sie besticht auch durch ihre Vielfalt an Naturlandschaften und ihre abwechslungsreiche Fauna. Der perfekte Rahmen für eine ländliche Idylle!

Ein Großteil der autonomen Region wurde vom „Netz der Naturräume von Kastilien und León“ aufgrund der zahlreichen Spezien an Fauna und Flora sowie des Klimas zum geschützten Gebiet erklärt. Die landschaftliche Vielfalt beinhaltet die Gebirgskette von Gredos in Ávila bis hin zu den Picos de Europa in León, und über die Montaña Palentina in Palencia auch die Gebirgskette von Guadarrama in Segovia. In Castilla y León findet man eine große Vielfalt an Naturräumen und Landschaften, in denen man allerlei Freizeitaktivitäten unternehmen kann, die bestens mit den ganz besonderen, rustikalen – aber nicht minder edlen Übernachtungsmöglichkeiten verbunden werden können.

In Kastilien und León findet man drei verschiedene Arten ländlicher Unterkünfte: die Casas Rurales, die Posadas

Reales und die Centros de Turismo Rural. Die Casas sind Häuser im traditionellen Stil der Gegend, und auch die Architektur der Centros entspricht der traditionellen Bauweise. Sie unterscheiden sich aber nicht nur durch ihre Größe von den Casas, sondern auch dadurch, dass hier dem Besucher Freizeitaktivitäten angeboten werden wie z.B. die Teilnahme an einer Weinernte oder Besichtigungen der naheliegenden Monumente. Wer einen Aufenthalt mit viel Charme sucht, ist bei den königlichen Gasthäusern richtig, die in allen Provinzen Kastilien und Leóns zu finden sind. Viele von ihnen waren einst Landhäuser, Klöster, Mühlen oder Palais, die vollkommen restauriert wurden. Jedes von ihnen ist anders in der Architektur, der Dekoration, der Gastronomie – und anders ist natürlich auch die Umgebung, in die sie perfekt integriert sind. Die Posadas zeichnen sich zudem durch ihre familiäre, persönliche und herzliche Atmosphäre aus, bei der die Gastfreundlichkeit der Betreiber zur Geltung kommt. Besonders daran ist daher nicht nur der Kontakt zum Land, sondern auch zu den Leuten der Gegend, ihrer Kultur, ihrer Herzlichkeit, ihren Traditionen und Gewohnheiten, sowie die Möglichkeit, auch Einblick in ihre Handwerk nehmen zu können.

Die Posadas bieten vielfältige Freizeitangebote, um die Routine des Alltags zu vergessen: Ausritte, Golf, Besichtigungen von Weinkellern, Wandern, Fahrradtouren, vogelkundliche oder mykologische Routen oder kulturelle Touren durch die umliegenden Ortschaften. Eine dieser Routen führt zum Beispiel zum faszinierenden Naturpark Lago de Sanabria, in Zamora. Dort erwartet den Besucher eine atemberaubende Kulisse aus Tälern, Lagunen und tiefeingeschnittenen Schluchten. In dieser Landschaft, die während der letzten Eiszeit entstand, besticht vor allem der beeindruckende See von Sanabria, der größte See ganz Spaniens. Der Legende nach, die diesem wundervollen Naturraum einen zauberhaften Schleier umlegt, liegt auf dem Grund des Sees ein Dorf verborgen, das aufgrund eines göttlichen Fluchs unterging. Man sagt, in der Johannisnacht könnte man aus der Tiefe den Klang der Kirchenglocken hören.

In den letzten Jahren hat sich in Kastilien und León ein Trend hin zu Naturbeobachtungen entwickelt: Wanderungen zu Observatorien, wo man Vögel beobachten kann, aber auch andere Säugetiere wie den Wolf in der Sierra de la Culebra (Zamora) oder im Norden der Provinz León. Wenn der Sommer Abschied nimmt, beginnt die spektakuläre Brunftzeit der Hirsche in den Gebirgszonen der Autonomen Region.

Kastilien und León bietet unvergessliche Naturerlebnisse mit den unterschiedlichsten Freizeitmöglichkeiten: Aktivitäten in der Luft, im Wasser, auf dem Land und im Schnee; Fahrten im Heißluftballon, Wandern, Fahrradtouren; Abenteuer für Groß und Klein in den Kletterparks, die einem grenzenlosen Spielplatz gleichen... es gibt keine Sehnsucht, die die Natur im Herzen Spaniens nicht stillen kann.

www.turismocastillayleon.com
www.spain.info/de

KOMMEN SIE IN DEN GENUSS EDLER TROPFEN AUS KASTILIEN UND LEÓN MIT HOTELES RURALKA



Sie übernachten nicht nur in malerischen Gebäuden wie beeindruckenden Klöstern, liebevoll umgebauten Palästen, restaurierten Festungen oder Burgen aus dem 15. Jahrhundert, sondern können auch – unter anderem – Ihren Gaumen mit önologischen Erlebnissen verwöhnen. Das Concejo Hospedería in Valladolid zum Beispiel lädt zu Führungen durch seine Bodegas ein, die mit der Verkostung der selbst produzierten Weine enden. Der Abend wird mit einem Dinner abgerundet, bei dem die Verbrüderung der lokalen Gerichte mit den temperamentvollen regionalen Weinen im Vordergrund steht. Pure Sinnlichkeit!
www.ruralka.com



Verspielte Fassaden in der Altstadt.

Mit der Seidenbörse, „La Lonja de la Seda“, wollte die Stadt im 15. Jahrhundert ihren Wohlstand architektonisch demonstrieren. Noch heute muss man eingestehen: Es ist ihr gelungen.



Fotos Seite 34 & 35: shutterstock.com: ©Massimiliano Pieraccini, ©Pabkov, ©Madrugada Verde, ©Tupungato / 123rf.com: ©Luca Quadrio



Wie aus einer anderen Welt: Die City of Arts and Science, entworfen von Santiago Calatrava.

jahrhundertlang durch Handel verdient. Erst waren es die Waren aus Fernost, dann die Seide der Maulbeerbäume und schließlich der Handel mit Orangen. Den Zitrusfrüchten verdankt das Valencia der Jahrhundertwende seinen Reichtum, die in der Innenstadt so großzügig verteilten Apfelsinenbäume erinnern ebenso daran wie die Jugendstilfassaden um den Rathausplatz. Ein selbstbewusstes Bürgertum inszenierte sich in diesen Bauten, weltoffen, saturiert und den schönen Dingen des Lebens zugetan.

Gepflegte Altstadt, spektakuläre Neubauten

Das ist so geblieben, auch wenn die Region Valencia heute heillos überschuldet ist. In der Zeit des Baubooms wurde hier sehr viel Geld verdient und noch mehr ausgegeben, für ein neues Opernhaus, einen neuen Hafen, für Metrostationen, Museen, Altstadtsanierung. Die Valencianer mögen heute über so viel Verschwendung von öffentlichem Geld schimpfen, die Touristen genießen die Kombination aus gepflegter Altstadt und spektakulären Neubauten. Und weil man hier auch in der Krise Wert auf kulinarische Freuden legt, ist die Auswahl an Lokalen mit gehobener Küche groß. Im „El Canyar“ ist das Valencia der Jahrhundertwende wieder aufstanden, mit Jugendstil-Lampen, geschwungenen Buffets und zwei Separées. Die Brüder Enrique und Miguel Seguí sind stolz auf ihre dekorationsreiche Einrichtung, die sie für ihr Fischrestaurant zusammengetragen haben und die auch die ausländischen Gäste begeistert. Auch wenn das, was hier am meisten fotografiert – und genossen – wird, die prächtigen Gambas de Denia, Garnelen aus Denia, sind.

Calatravas Wissenschaftsstadt

Durch den Park, der die Innenstadt umgibt, kommt man fast bis zum Meer – am besten mit dem Rad. Einst floss hier die Turia, doch weil sie die Stadt so oft mit Überschwemmungen heimsuchte, wurde sie umgeleitet, das Flussbett trockengelegt und in einen weitläufigen Park verwandelt, so groß, dass die „Ciudad des las Artes y las Ciencias“, die Kunst- und Wissenschaftsstadt des Architekten Santiago Calatrava, hier Platz fand. Das Ensemble futuristisch aussehender Bauten ist Valencias Wahrzeichen und zugleich der größte Streitpunkt der Stadt: Mehr als eine Milliarde Euro haben die wartungsbedürftigen Bauten verschlungen. Der Radweg führt weiter ins Hafenviertel, das für den America's Cup vor einigen Jahren komplett umgestaltet wurde. Viele Gebäude, die für die Regatta errichtet wurden, stehen heute leer. Doch an der langgestreckten Playa de la Malvarrosa ist an guten Tagen viel los und in den Lokalen am Strand nur schwer Platz zu finden. Tapas gibt es hier, Fisch, Meeresfrüchte und natürlich Paella. Die im Restaurant „La Pepica“ soll Hemingway gern gegessen haben, die von „La Marcelina“ nebendran Franco. Ein paar Radminuten die Strandpromenade entlang kommt man zur „Casa Carmela“, wo die Paella ganz klassisch auf dem Holzfeuer gekocht wird. Valencia-typisch verbindet sich auch hier Tradition mit Moderne: Eine Webcam sorgt dafür, dass jeder Gast das Gedeihen seiner Paella vom Tisch aus überwachen kann. Um die Reinheit der Paella zu verteidigen, wurde in Valencia ein Komitee gegründet – ohne Bernd Knöller. „Erst dann, wenn die Hühnchen aus artgerechter Haltung kommen und keine Lebensmittelfarbe mehr benutzt wird“, sagt er. Bei ihm gibt es auch keine Paella. Sondern ein Reisgericht mit Tintenfisch und schlichtem Titel: „Schwarzer Reis auf unsere Art“. So einfach, so großartig.

HERZLICH WILLKOMMEN!

GASTFREUNDSCHAFT IST IN SPANIEN NICHT NUR EIN WORT, SONDERN EIN GELEBTER WERT. HERZLICHKEIT UND FREUNDLICHKEIT KOMMEN HIER VON HERZEN, SIND AUSDRUCK EINER LEBENSEINSTELLUNG. WIR HABEN DREI MENSCHEN GETROFFEN, DIE SICH DAMIT BESONDERS GUT AUSKENNEN – VON BERUFS WEGEN. AUSSERDEM DIE FAVORITEN DER REDAKTION: TIPPS FÜR UNVERGESSLICHES ÜBERNACHTEN UND UNGEWÖHNLICHE HERBERGEN IN SPANIEN.

„DIE HÖFLICHKEIT HAT MICH GEPRÄGT“



Einer der aufregendsten Neuzugänge in Berlin ist Das Stue. In der einstigen dänischen Botschaft hat eine spanische Investorengruppe ein Hotel mit ungewöhnlichen Design-Ideen errichtet. Das Interieur entwarf Patricia Urquiola, zwei Bibliotheken gestaltete Kunstbuchverleger Benedikt Taschen, die Küche verantwortet Paco Pérez. Wir sprachen mit dem Hoteldirektor Jean-Paul Dantil.

Kann man in Ihrem Hotel Spanien erleben?

Unsere Küche ist sehr spanisch beeinflusst. Unser Küchenchef Paco Pérez hat für unser Hotelrestaurant „cinco“ bereits einen Michelin-Stern erhalten. Viele der von ihm verwendeten Produkte kommen aus Spanien, wir wollen durch die Küche Spanien nach Berlin holen.

Warum gerade durch die Küche?

Wir glauben an Paco Pérez als Küchenchef. Er hat bereits Restaurants mit jeweils zwei Michelin-Sternen in Spanien. Die Eigentümer unseres Hotels haben ihn dort kennengelernt und wollten seine Küche nach Berlin bringen. Es gibt viele Restaurants in Berlin, und die spanische Küche ist auch hier mit Ferran Adrià groß geworden. Paco Pérez hat mit ihm

Fotos: PR / Das Stue



zusammengearbeitet, so dass die einzigartige Mischung beider Küchenchefs durch Paco nach Berlin kommt.

Beschreiben Sie die Küche Paco Pérez'.

Die Molekularküche hat einen Einfluss auf die Gerichte Pacos, ist aber avantgardistischer. Er kocht beispielsweise cremiges Risotto mit weißen Trüffeln und Ente oder andere kulinarische Köstlichkeiten. Unser Gourmet-Menü hat 22 Gänge, von denen einige sehr kreativ sind, aber die dennoch den Einfluss der Molekularküche zeigen.

Wie arbeitet Paco Pérez als Küchenchef?

Er hat das kulinarische Konzept des ganzen Hotels entworfen und kommt zwei Mal pro Monat ins Hotel. In der Zwischenzeit hat er ein großartiges Team, das mit ihm arbeitet. Es gibt Kameras in der Küche, so dass Paco sehen kann, was passiert. Die Qualität der Produkte ist ihm sehr wichtig. Er kontrolliert streng, wo wir die Waren einkaufen. Den Fisch beispielsweise lassen wir von einem spanischen Hafen einfliegen. Paco Pérez bringt seine besondere Technik auch ins Frühstück ein. Wir bieten viele



KONTAKT

Das Stue
Drakestraße 1
10787 Berlin
www.das-stue.com

extravagante Speisen an, wie beispielsweise unseren Joghurtschaum oder den Energieschaum.

Sie haben lange in Spanien gearbeitet, was haben Sie von dort mitgenommen?

Die Höflichkeit hat mich sicher geprägt. In Spanien wird einem die Gastfreundschaft wahrscheinlich durch die viele Sonne erleichtert! Ebenso habe ich verstanden, wie kulinarisch stark Spanien ist, seine Produkte und vor allem sein Wein. Hier haben wir einen ausgezeichneten Sommelier, der den Preis für die spanische Weinkarte 2013 gewonnen hat. Auch die Mentalität beim Essen ist hier ganz anders als in Spanien. Die Spanier teilen gern, was man vor allem an dem typischen Gericht, den Tapas, erkennt.

Was ist für Sie der spanischste Ort Berlins?

Die Bar Raval von Daniel Brühl in Kreuzberg. Dort habe ich einmal Fußball geschaut. Dazu gab es eine riesige Paella. Alles in allem war dies ein sehr spanischer Ort!

„WIR MACHEN UNSERE GÄSTE GLÜCKLICHER“



Fuerte Hoteles sind seit der Eröffnung des ersten Hotels 1957 Vorreiter auf dem Gebiet der Nachhaltigkeit. Doch bedeutet dies keinesfalls Jute-Bettwäsche und Körner-Frühstück für die Gäste. Was das Familienunternehmen mit Hotelbetrieben in Marbella, Torrox, Estepona, Conil de la Frontera, Grazalema und El Rompido unter Nachhaltigkeit versteht, verrät José Luque García, CEO des mehrfach ausgezeichneten Unternehmens.

Was ist Ihre Philosophie in punkto Gastfreundschaft?

Es ist Teil der andalusischen Kultur, gastfreundlich zu sein. Andalusien wurde erst von den Puniern, schließlich von den Römern und den Arabern erobert. Aufgrund der Geschichte dieses Landes sind wir hier offener als in anderen Kulturen. Das hilft uns dabei, unseren Gästen einen guten Service anbieten zu können. Zudem ist das Wetter hier sehr schön. Das macht die Menschen glücklicher!

Nachhaltigkeit ist Ihnen wichtig – ohne Unannehmlichkeiten oder Einschränkungen des Komforts Ihrer Gäste. Wie können Sie dies garantieren?

Wir glauben, dass sich Nachhaltigkeit nicht nur auf die Umwelt bezieht, sondern zugleich ein soziales Handlungsprinzip ist. Es ist auch sehr wichtig, wie man mit seinen Mitarbeitern umgeht. Um nachhaltig zu sein, müssen wir auch eine hohe Zufriedenheit unserer Gäste erreichen. Dabei ist guter Service unabdingbar und zudem spielt der kulturelle Aspekt eine wichtige Rolle; wir möchten authentisch sein. Wir möchten unseren Gästen einen Eindruck von der Kultur des Ortes verschaffen, den sie sich als Urlaubsziel erwählt haben. Daher versuchen wir, innerhalb des Hotels und in unserer Gastronomie, die lokale Kultur widerzuspiegeln.

Was ist Ihr Erfolgsgeheimnis? Was machen Sie besser als andere Hotels?

Wir machen die Nachhaltigkeit unseres Unternehmens greifbar. Dies bedeutet vor allem, dass wir unsere Gäste glücklicher machen. Wir sind sehr bedacht auf das Zufriedenheitslevel unserer Gäste und ergreifen Maßnahmen, um dieses zu sichern. Wir legen Wert auf Authentizität in unserem Menü und lassen unsere Gäste durch das Experience Program die Umwelt erkunden – und zwar nicht nur die natürliche, sondern auch die kulturelle. Auch informieren wir sie ganz genau über das, was wir als Hotel tun. Eine der Herausforderungen von Nachhaltigkeit besteht darin, wie diese kommuniziert werden kann. Darin liegt unser Geheimnis. Das zeichnet uns gegenüber anderen Hotels aus.

KONTAKT

www.
fuertehoteles.com





ERFOLG HOCH 10

Von Krise keine Spur: Spanische Hotels sind auf dem Erfolgskurs – und dies nicht nur in Spanien. Zu den erfolgreichsten Ketten gehört H10 Hotels.

H10 Hotels befindet sich auf Expansionskurs: Seit 2011 hat H10 Hotels sieben neue Hotels in Berlin, Kuba, Mallorca und Barcelona eröffnet sowie einen Großteil seiner bestehenden Hotels renoviert. Das Unternehmen erbaut gerade zwei neue 4-Sterne-Superior-Hotels in Barcelona, die 2014 eröffnet werden: das H10 Rambla Catalunya und das H10 Art Gallery. Diese beiden befinden sich im Zentrum der Stadt. Nach Einweihung der geplanten Hotels verfügt H10 Hotels über insgesamt 11 Hotels in Barcelona.

Im Dezember 2013 wurde das Hotel H10 Sentido White Suites (zuvor bekannt unter dem Namen H10 Sentido Bahia Blanca Rock) nach einer umfassenden, einige Monate andauernden Renovierung wieder eröffnet und in ein Boutique-Hotel der Extra-Klasse verwandelt. Die Einrichtungen dieses Hotels in Playa Blanca im Süden von Lanzarote wurden modernisiert. Nun besticht das Haus

durch sein orientalisch angehauchtes Ambiente, passend zur Architektur der Anlage.

Neuer Look, neues Konzept: Alle Zimmer des Hotels wurden in geräumige Suiten verwandelt. Die 200 eleganten, sehr modern gestalteten Suiten bieten unter anderem ein separates Wohnzimmer, einen Balkon oder eine Terrasse mit Blick auf die Gartenanlage oder den Poolbereich des Hotels, eine Nespresso-Kaffeemaschine sowie kostenloses Wasser und zahlreiche andere Leistungen.

ÜBER H10 HOTELS

H10 Hotels wurde Anfang der 1980er Jahre gegründet und war zunächst in den wichtigsten Urlaubsregionen Spaniens aktiv. Zum Unternehmen gehören derzeit 43 Hotels in 16 Urlaubszielen mit über 11.800 Zimmern.

Weitere Informationen:

www.
hotelh10whitesuites.com
www.h10hotels.com

Vom Erfolg profitieren auch andere: Zusammen mit gemeinnützigen Einrichtungen und Organisationen wie der Caritas, Schulen oder Waisenhäusern werden soziale und umweltbezogene Projekte durchgeführt. So arbeitet H10 eng mit Ataretaco zusammen, die Kanarische Stiftung für Ganzheitliche Ausbildung und beruflich-soziale Eingliederung. Die Hotels spenden den Gesamtbetrag, den sie für die Abgabe gebrauchten Öls von den spezialisierten Recyclingunternehmen erhalten, zur Unterstützung der Projekte und Maßnahmen der Stiftung. Neben dem Betrag zum Umweltschutz durch das Sammeln von gebrauchtem Öl unterstützt H10 auf diese Weise die gleiche Zielgruppe wie die Stiftung Ataretaco.

Fotos: PK / © Roger Mendez Fotografía, S.L.: H10 Hotels




FUERTE HOTELES

CONIL
MARBELLA
ESTEPONA
EL ROMPIDO, CARTAYA
GRAZALEMA
TORROX, NERJA

7 HOTELS
PRIVILEGIERTE LAGE

Probieren Sie ANDALUSIEN

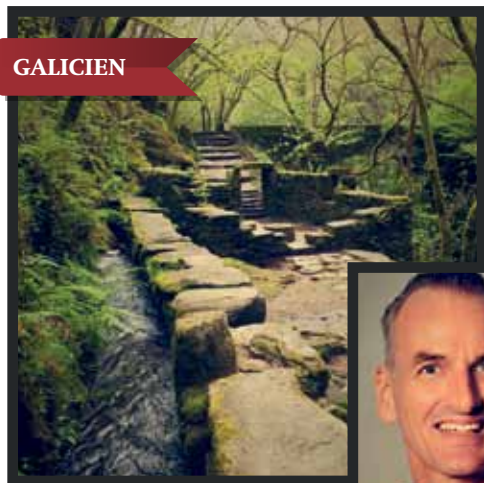


Call Center (lokale Kosten)
+49 30590024933

reservas@fuertehoteles.com

fuertehoteles.com

GALICIEN



Frank Grafenstein
Herausgeber



BALNEARIO DE MONDARIZ****

WWW.BALNEARIOMONDARIZ.ES

Galicien belegt in Spanien den ersten Platz, was Thermalquellen anbelangt. Das Hotel liegt in Mondariz Balneario, ein Dorf, dass sich voll und ganz der Heilbadkultur widmet, umgeben von einer für Galicien typischen saftgrünen und reichen Naturlandschaft, in der Nähe des Flusses Tea. Ein perfekter Ort, um der Routine zu entkommen, und durch die Anwendung von mineralmedizinischen Wassern etwas Gutes für Körper und Seele zu tun. Ein Highlight: der 18-Loch-Golfplatz.

Gute Nächte!

TIPPS DER REDAKTION

MADRID



Julia Multbaup
Art Direktorin

PETIT PALACE TRES CRUCES

WWW.PETITPALACETRESCRUCESMADRID.COM

Mittendrinn und doch sehr ruhig. Unmittelbar in der Nähe von der Gran Vía, der Hauptader Madrids. Alle wichtigen Sehenswürdigkeiten kann man zu Fuß erreichen: die Kunstmeile mit den drei großen Museen, den Königspalast, auch ein sehr guter Ausgangspunkt für Shoppingtouren.

GUADALUPE



Clemens Glade
Redaktion

PARADOR DE GUADALUPE

WWW.PARADORES.DE/PARADOR-DE-GUADALUPE

Das Hotel ist in einem Palast aus dem 16. Jahrhundert untergebracht, mit paradiesischer Idylle im Innenhof: Der Duft von Orangenblüten und Jasmin streichelt die Nase, Vögel zwitschern, in der Mitte plätschert ein kleiner Brunnen. Der Ausblick aus meinem Fenster nicht minder paradiesisch: vor uns das Kloster in all seiner ausufernden Größe, dahinter die Berge, dazwischen Felder und viel Grün.

BARCELONA



Olga Sanavia Alonso
Verkaufsleitung

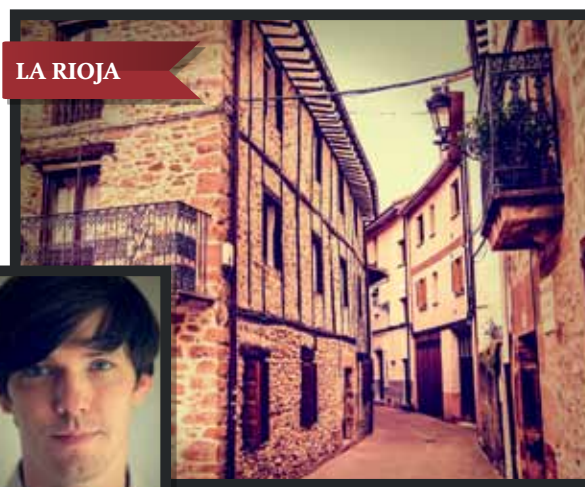
HOTEL NERI

WWW.HOTELNERI.COM

Das Hotel Neri liegt im Herzen des gotischen Viertels von Barcelona und verfügt über 22 Zimmer. Designerin Christina Gabás hat aus einem Palast aus dem 12. Jahrhundert und einem während des Bürgerkriegs teilweise zerstörten Gebäude mit behutsamer Hand etwas wunderbar Neues geschaffen. Sie spielte mit den Grenzen, ohne sie zu überschreiten und fügte die beiden Gegensätze Alt und Neu harmonisch zusammen. Schon früher war dies übrigens ein beliebter Ort: Während der Umbauarbeiten wurden römische und phönizische Überreste gefunden, die sorgsam dokumentiert wurden.

Wem das alles bekannt vorkommt: Nahezu jede Ecke des Hauses wurde schon für Shootings für Magazine und Bücher benutzt. Und vor allem die Terrasse diente als Kulisse für Filme wie „Vicky Cristina Barcelona“ oder „Das Parfum.“ Also nicht wundern, wenn Brangelina mit der ganzen Kinderhorde oder Woddy Allen mit einer Filmcrew auftauchen.

LA RIOJA



Florian Bux
Recherche

HOTEL ECHAURREN

WWW.ECHAURREN.COM

Das familiäre Hotel hat zwei Restaurants, das eine führt – mit traditioneller Küche – die Mutter, das andere der Sohn, der 2-Sterne-Koch Francis Paniego. Es werden Koch-Workshops angeboten, Weinverkostungen, es können Reitausritte oder Fahrradausflüge durch die Weinberge organisiert werden, oder im September und Oktober eine Teilnahme bei der Weinernte. Es liegt unweit des Jakobsweges, in der Nähe gibt es auch eine Skistation.

eurolines *Traveling*

Frankfurt > Barcelona ab 67€*

Stuttgart > Valencia ab 76€*

Köln > Bilbao ab 115€*

www.eurolines.de

*einfache Fahrt; zzgl. 4 Euro Teststoffkostenzuschlag
Plätze zum angegebenen Preis sind konfiguriert



Immer auf der Suche: Alle paar Monate fahren Jesús Sindín und seine Frau zu Messen oder in den Urlaub nach Galicien und in das Baskenland: „Und jedes Mal kommen wir mit neuen Ideen zurück.“



Portomarín gilt als die Wiege des Tresters „Orujo“ und ist heute eine aufstrebende Weinregion mit der eigenen Herkunftsbezeichnung „Ribeira Sacra Lucense“.

PORTOMARÍN

eine spanische Perle hoch im Norden



EINE GELBE MUSCHEL AUF EINER KACHEL, EINGELASSEN IN EINER HAUSWAND IN HAMBURG-WINTERHUDE. AUF DEM JAKOBSWEG IN SPANIEN WEIST DIESES ZEICHEN DEN PILGERN DIE RICHTUNG. ABER HIER, 2427 KILOMETER WEITER NÖRDLICH, LAUTET DIE BOTSCHAFT:

„TRITT EIN INS PORTOMARÍN. GENIESSE DIE FEINE, SPANISCHE KÜCHE. LASS DIR VON PATRICIA PÉREZ Y HILKER DIE SPEZIALITÄTEN EMPFEHLEN, FACHSIMPEL MIT JESÚS A. DIAZ SINDÍN ÜBER SPANISCHEN WEIN UND FÜHLE DICH VOR ALLEM EINS: BIENVENIDO.“

Text Sylke Heun **Fotos** Jędrzej Marzecki

Ein Besuch des Portomarín im Herzen Hamburgs ist wie ein Abend bei Freunden. Jesús Antonio Díaz Sindín und seine Frau Patricia Pérez y Hilker begrüßen jeden Gast persönlich und herzlich. Die Tische sind mit weißem Tuch, silbernen Kerzenleuchtern und edlen Weingläsern eingedeckt. An den dunkelrot gestrichenen Wänden hängen Spiegel und in Gold gerahmte Schwarzweiß-Fotografien eines spanischen Dorfes. Wer genau hinschaut, findet auf ihnen eine Geschichte, die von Verlust und Neuanfang erzählt. Tragisch und ermutigend zugleich. Es ist die Geschichte des Dorfes Portomarín in Galicien. Und irgendwie auch die Geschichte von Restaurant-Inhaber Jesús Sindín. Aber dazu später mehr.

Denn zunächst einmal muss diesem köstlichen Geruch nachgegangen werden. Er kommt aus der kleinen Küche hinter dem zweigeteilten Raum, in dem rund 40 Gäste Platz finden. Chefkoch José Manuel Doval hat eigentlich keine Zeit für neugierige Besucher. Gerade platziert er geschickt Oktopusfleisch auf Kartoffelscheiben. Den Skrei in der Pfanne hat er natürlich trotzdem im Blick. Gleich daneben blubbert eine dunkle Rosmarin-Sauce, die noch ein bisschen einkochen muss, bevor sie heute Abend zum Lammcarrée gereicht werden kann. José hat in der Küche alles im Griff, so

können Jesús Sindín (46) und seine Frau Patricia (47) sich beide im Service um ihre Gäste kümmern. Er übernimmt dabei oft die Weinberatung, was durchaus in längere Fachgespräche ausarten kann. Sie behält derweil den Überblick. Schief liegende Messer, abgebrannte Kerzen und vor allem leere Weingläser haben dank ihrer permanenten und trotzdem unaufdringlichen Aufmerksamkeit keine Chance.

Das Portomarín hat nur abends ab 18 Uhr geöffnet. Das liegt daran, dass Jesús Sindín mittags keine Zeit hat, weil er einkaufen geht. „Ich hasse es, am Telefon zu bestellen“, sagt er mit einem Lächeln. Lieber zieht er los auf den Markt. Obst, Gemüse und andere Zutaten sichten, mit den Verkäufern plaudern. So fängt der Tag für ihn gut an. Das Einkaufen ist mehr als nur Spaß. Es gibt dem Restaurantchef die nötige Sicherheit, um abends überzeugt von seinen Angeboten schwärmen zu können. „Ich muss wissen, was in meiner Küche ist“, sagt er. „Die Produkte müssen top sein, da fängt die Gastronomie für mich an.“

Erstklassige Ware findet sich im Portomarín, das seit seiner Eröffnung vor 13 Jahren vom „Feinschmecker“ regelmäßig zu einem der besten Restaurants in Deutschland gekürt wird, zuletzt 2014.



Kein Tag ohne Tintenfisch im Portomarín. Die Stammgäste lieben die Vorspeisen. Eine der „Nuestros Entrantes“ ist Tintenfisch aus der Pfanne, in Gesellschaft von Poches Navarra (weiße Bohnen) und Gambas. Dieser fangfrische Oktopus wurde von Jesús Sindín höchstpersönlich begutachtet und eingekauft. „Die Produkte müssen top sein“, sagt der Restaurant-Chef.

Fleisch vom schwarzen Schwein zählt dazu, geliefert vom „Pais de Quercus“, einem Zusammenschluss traditionsbewusster und ökologisch arbeitender Viehzüchter in der spanischen Extremadura. Oder frischester Fisch. Oder Saison-gemüse vom Markt. Es folgt die liebevolle Verarbeitung der Produkte. Das beste Beispiel sind wohl die Datteln. Sie sind frisch, werden per Hand gehäutet, entkernt, mit gerösteten Mandeln gefüllt, mit magerem Speck umwickelt und dann vorsichtig durch eine heiße Pfanne gerollt. Als das Ehepaar sie einmal von der Vorspeisenkarte strich, hagelte es Proteste der Stammkundschaft.

Es ist aber auch eine Krux. Wenn Jesús Sindín vom Kochen redet, wird es leidenschaftlich und seine Hände erzählen mit. Immer wieder legt er die Fingerspitzen aneinander, als wolle er etwas fühlen. Er will ausprobieren, seine Gäste neugierig machen, aber viele schätzen nun mal die bekannten Köstlichkeiten. Da hilft nur ein Kompromiss. Im Portomarín sind es die drei Tages-Empfehlungen und zwei regelmäßig wechselnden Menüs. Das „Jakobsweg-Menü“ mit Fisch und Weißwein und das „Unser 4-Gänge-Genießerermenü“ mit Fleisch und Rotwein. Mit ihnen können Jesús und seine Küchen-Crew sich mit al-

ler Phantasie austoben. Das klingt dann so: Skrei – Winterkabeljau – a la Plancha/ gelbe Paprika Emulsion/ Erbsen Espuma/ knuspriger Serrano Schinken. Oder so: Filet vom eichelgefütterten freilaufenden Ibérico Schwein vom Rostgrill/ Kakao-Kalbsjus/ Hokkaido Kürbis/ Morcheln.

Ähnlich ist es mit dem Wein. Mehr als 250 spanische Weine hat das Portomarín im Angebot. Und dazu einen erfahrenen und aufmerksamen Gastgeber, der die naturgegebene Qualität schätzt. Jesús Sindín: „Ein guter Wein kommt aus der Erde und den Reben, und wird in der Kellerei nur verfeinert. Es ist wie mit einem Auto. Das wird in der Werkstatt repariert, aber nicht gemacht.“ Für ihn ist es keine Kunst, einen guten Wein für teures Geld zu kaufen, „ab 30 Euro müssen sie gut sein“. Die eigentliche Herausforderung sei es, qualitativ hochwertige Weine zu günstigen Preisen zu finden. Deshalb ist er immer auf der Suche. Landet er einen solchen Glückstreffer, kauft er gerne eine ganze Palette und bietet sie seinen Kunden kistenweise an. Das heißt dann „Portomarín – außer Haus“.

Schon als Kind wusste Jesús A. Diaz Sindín, dass er in die Gastronomie will. Er wuchs in Portomarín auf und ar-

beitete bereits mit neun Jahren bei Nachbarn, die eine Pension mit Restaurant betrieben. Das war 15 Jahre nach dem Untergang des Ortes, von dem die Fotografien im Restaurant Zeugnis ablegen. Rund 1800 Jahre alt war das Dorf, als die spanische Regierung 1963 beschloss, eine Talsperre zu bauen. Rund 1000 Bewohner musste umgesiedelt werden, ein neues Portomarín entstand hoch auf dem Hügel, nur wenige hundert Meter entfernt. Einzig zwei Kirchen rettete man, indem jeder Stein nummeriert, abgetragen und wieder aufgebaut wurde. Schließlich ist Portomarín eine wichtige Station auf dem berühmtesten Pilgerweg der Welt, dem Jakobsweg. Die Bilder zeigen das alte Dorf, den steigenden Fluss, Häuser mit weggeschwemmten Dächern, eine versinkende Brücke – und schließlich einen großen See. Patricia Pérez sagt: „Meine Schwiegermutter würde weinen, sähe sie diese Bilder.“ Lucita Sindín Diaz hat Galicien jedoch noch nie verlassen. Anders als ihr Sohn, der fortging, um auf Gran Canaria zu lernen. Dort fand er seine Berufung und seine Frau, ging mit ihr nach Deutschland, eröffnete das eigene Restaurant – und ist heute ein Botschafter seiner Heimat.

Rezepte zum Nachkochen

FRISCHER KABELJAU „A LA PLANCHA“ MIT MALLORQUINISCHEM RELISH



- Zutaten für 4 Personen:**
- 4 Stück Kabeljauloin à circa 200 g
 - 8 g Nonpareilles Kapern
 - 8 schwarze Oliven
 - 1 Tomate
 - 1/2 rote Paprika
 - 1/2 kleiner Fenchel
 - 1 Stange Staudensellerie
 - 1 kleine rote Zwiebel
 - 1 Tl Chilipulver
 - 1 cl gutes Olivenöl
 - Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Die Oliven in Scheiben schneiden. Alle anderen Zutaten in Würfel schneiden, etwa auf die Größe der Kapern. Alles gut mit dem Olivenöl vermischen. Die Fischfilets nach Belieben salzen und pfeffern. Etwas Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Kabeljaufilets mit der Haut nach unten ca. 5–6 Minuten braten, bis die Haut kross ist. Wenden und die andere Seite einige Minuten braten bis sie goldbraun ist. Nun den Fisch auf warmen Tellern anrichten und das mallorquinische Gemüserelish darüber geben.

LAMMCARRÉE AUS DEM OFEN MIT ROSMARIN-HONIG-JUS UND WEISSER KNOBLAUCH-EMULSION

- Zutaten für 4 Personen:**
- 4 Lammcarrée à 500 g
 - 1 Knoblauchzehe
 - 6 El Olivenöl
 - 3 Tl Honig
 - 12 Rosmarinzweige
 - 3 El PX-Sherry
 - 150 ml Demi-Glace (aus dem Glas)
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 6 Knoblauchzehen
 - 300 ml Vollmilch

Zubereitung:
Das Fleisch waschen, trocken tupfen und parieren: die Schwarte entfernen, die Silberhaut und evtl. vorhandene Sehnen vom Lammcarrée abziehen und noch vorhandene Fleischreste an den Rippenknochen sauber abschaben. Das Demi-Glace im Topf kurz aufkochen lassen, Honig, PX-Sherry und sieben Rosmarinzweige dazu geben,

noch einmal aufkochen und auf kleiner Flamme etwas ziehen lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb streichen und warm stellen.
Die Lammcarrées in der Pfanne mit Olivenöl, einem Rosmarinzweig und einer ganzen gehäuteten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Das Fleisch nun salzen und pfeffern und im vorgeheizten Backofen auf dem Blech bei 200°C ca. 8 Minuten weiterbacken.
Die Milch mit den gehäuteten ganzen Knoblauchzehen vier Mal aufkochen. Das Ganze mit einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb geben. Leicht salzen und evtl. noch auf kleiner Flamme ein wenig eindicken lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Kurz mit dem Handmixer im Topf emulsionieren.
Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in zwei Hälften schneiden. Einen

Saucenspiegel auf die warmen Teller geben und je zwei Lammcarréehälften mit verschränkten Rippen darauf anrichten. Den Rosmarin-Honig-Jus mit der weißen Knoblauch-Emulsion verzieren. Jeden Teller mit einem Rosmarinzweig dekorieren.

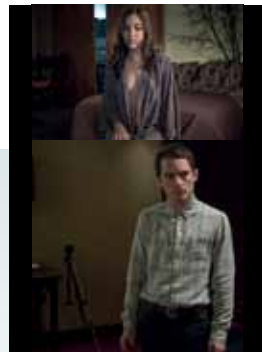


KONTAKT
Restaurant PORTOMARÍN, Dorotheenstr. 180, 22299 Hamburg, Tel.: 040 46 96 15 47, Fax: 040 28 80 06 96
info@portomarin.de, www.portomarin.de
Öffnungszeiten: Di–Sa: ab 18 Uhr (bis 22.30 Uhr warme Küche), Ruhetage: Sonntag & Montag

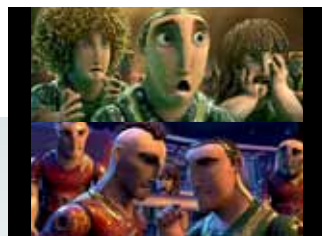
¿Quién mató a Bambi?
(Komödie, 2013)



Open Windows
(Thriller, 2013)



Metegol
(Animationsfilm, 2013)



Blancanieves – Ein Märchen
von Schwarz und Weiß
(Stummfilm, 2012)



Bücher, CDs & Unterhaltung ...

... FÜR ALLE, DIE GERNE ROT-GELB-ROT SEHEN, LESEN UND LAUSCHEN

FÜR DIE AUGEN

■ In der Komödie **“¿Quién mató a Bambi?”** (zu Deutsch: „Wer hat Bambi getötet“) versuchen zwei Freunde, ihren Chef zu befreien. Dieser sperrte sich versehentlich nackt in seinen Kofferraum und wurde entführt – ohne das Wissen der Kidnapper, denn diese wollen eigentlich nur ihre Schulden tilgen. Regisseur Santiago Amodeo inszenierte die Entführungsgeschichte mit viel Charme und einer großen Portion Humor.

■ In dem packenden Thriller **„Open Windows“** spielt Hollywood-Star Elijah Wood den besessenen Fan Nick, der sich in einem Netz von Intrigen rund um seine Lieblingschauspielerinnen Jill wiederfindet: Ihr angeblicher Manager hat in Jills Nähe zahlreiche Kameras installiert, durch

die Nick sie Tag und Nacht beobachten kann... Regisseur Nacho Vigalondo hat einen wahren Augenschmaus zubereitet, denn der gesamte Film ist in Echtzeit erzählt und spielt sich allein auf einem Computer-Bildschirm ab. Sehenswert!

■ Der argentinische Regisseur Juan José Campanella hatte eine einzigartige Idee: Sprechende Tischfußball-Figuren spielen in seinem liebevoll animierten Actionfilm **„Metegol“** die Hauptrollen. Nach einer Niederlage im Tischfußball gegen den arroganten Ace ist das Leben sowie der Kickertisch des jungen Amadeo zerstört. Doch seine Tischfußball-Figuren erwachen zum Leben und helfen ihm, nicht nur den Tisch zu reparieren, sondern auch seine heimliche Liebe Lara zu retten.

■ Sieben kleinwüchsige Stierkämpfer retten eine junge Frau mit Gedächtnisverlust. Sie stellt sich als die Tochter des legendären Matador Antonio Villalta heraus, der nach dem Tod seiner Frau die böse Krankenschwester Encarna heiratete. Die Geschichte kommt Ihnen bekannt vor? Das sollte sie auch: Regisseur Pablo Berger orientierte sich für seinen Stummfilm **„Blancanieves“** an dem Märchen „Schneewittchen“. Nicht nur durch die außerordentlichen Darsteller, auch durch die Musik, die als roter Faden dient, zieht der atmosphärische schwarz-weiß-Film die Zuschauer in seinen Bann.

ZUM SCHMECKEN

■ Der Koch Juan Amador ist in der Gourmet-Szene für seine innovativen Ideen bekannt. In seinem neusten Kochbuch

widmete er sich **„Tapas & Snacks“**, die er kreativ und raffiniert zubereitet: Bei Amador wird gehackt, gebraten, gemahlen und dann zu ungewöhnlichen Geschmackskompositionen gefügt. Er nimmt den Leser mit seinen Interpretationen der spanischen Küche mit auf eine kulinarische Reise, zu der letztlich auch die Fotos von Wange Bergmann beitragen.

■ Bereits seit 25 Jahren ist José Peñín als Wein-Journalist unterwegs. Alljährlich verkostet er mit seinem Team Weine aus ganz Spanien und bewertet sie im Detail. Neben den Ergebnissen dieser Bewertungen kann sich der Leser von **„Guía Peñín 2014: Spaniens Weinführer“** auch auf interessante Fakten über die Geschichte des spanischen Weines, den Weinanbau oder

Guía Peñín 2014:
Spaniens Weinführer,
Heel Verlag, 29,95 Euro



Abraham B. Jehoschua:
Spanische Barmherzigkeit,
Suhrkamp, 26,95 Euro



Natalia Sanmartín Fenollera:
Das Erwachen der Señorita
Prim, Hörbuch,
Osterwold Audio, 19,99 Euro



Polyglott on Tour: Neuauflage
Fuerteventura, Gran Canaria,
Andalusien, Kanarische Inseln
und Mallorca



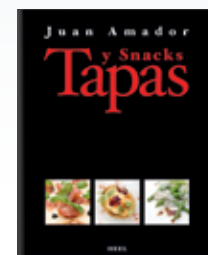
Gregorio Ortega Coto:
Marokkanische Minze,
Querverlag, 14,90 Euro



Delorean: Apar



Juan Amador:
Tapas & Snacks,
Heel Verlag, 19,99 Euro



die verschiedenen Weinsorten sowie nützliche Tipps rund um den Einkauf und Genuss des Rebensaftes freuen.

FÜR DIE OHREN

■ Die junge Akademikerin Prudencia Prim will dem Getöse des modernen Lebens entfliehen. Angelockt von einer ungewöhnlichen Stellenanzeige reist sie in das kleine Dörfchen San Ireneo und taucht ein in eine Welt, in der die Zeit beinahe still steht. Hier findet Prudencia den Sinn ihres Lebens, den sie so lange vermisste... **„Das Erwachen der Señorita Prim“** von Natalia Sanmartín Fenollera und vorgelesen von Stefanie Stappenbeck entführt den Leser in eine Welt fernab des städtischen Trubels.

■ Schon im Titel des Albums der baskischen Band Delorean

werden ihre Intentionen klar: **„Apar“** bedeutet Gischt, und so wie die Gischt die Elemente Wasser und Luft miteinander verbindet, verbindet Delorean gewohnte Synthesizer-Klänge mit ungewöhnlichen Instrumenten wie der Panflöte oder der Sitar. Mit ihrem fünften Studio-Album entführt Delorean die Hörer in eine dystopische Welt voller Widersprüche, die sich zu einem großen Ganzen verbinden.

ZUM SCHMÖKERN

■ Der Autor Abraham B. Jehoschua schrieb mit **„Spanische Barmherzigkeit“** einen Roman um Schuld und Sühne in der modernen Zeit: Der erfolgreiche Regisseur Jair Moses wird zu einer Retrospektive seiner Filme nach Santiago de

Compostela eingeladen. Auf der Reise dorthin wird er von Erinnerungen an das Zerwürfnis mit seinem alten Freund und Drehbuchautor geplagt. Der Wunsch nach Versöhnung drängt ihn zu der Auseinandersetzung mit seinem Leben...

■ Der spanische Autor Gregorio Ortega Coto erzählt in **„Marokkanische Minze“** einfühlsam die Geschichte einer spanischen Familie, die nach dem Bürgerkrieg vor der Diktatur Francos nach Marokko flieht. Im spanischen Protektorat Bab-Qarfa haben sich die frisch Vermählten Lina und Gustavo eine Familie aufgebaut – doch nach dem Tod Gustavos ändert sich das Leben der kleinen Familie grundlegend, und nach Unruhen in Marokko müssen sie nach

Spanien zurückkehren. Jahre später versucht Pablo, der Familiengeschichte in Bab-Qarfa auf den Grund zu gehen.

■ Alles begann 1902 mit einem unscheinbaren POLYGLOTT Sprachführer Amerikanisch, der die ersten Amerika-Reisenden in das ferne Land begleitete. Angereichert mit wertvollen Tipps zu Land und Leuten, wurde das dünne Buch sehr schnell zum Erfolg. Zum Jubiläum hat sich der **„POLYGLOTT on tour“** nun herausgeputzt. Unter den 31 Titeln finden sich auch mehrere spanische Destinationen.

Wie gefällt Ihnen colores de España?

Mit **colores de España** möchten wir Ihnen eines der schönsten und vielseitigsten Reiseländer 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, Am Kienwerder 40, 14532 Stahnsdorf,
Fax: 030-80 58 59 210, 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?

- | | |
|--|---|
| ☐ Andalusien | ☐ Kastilien-La Mancha |
| ☐ Aragonien | ☐ Kastilien-León |
| ☐ Asturien | ☐ Katalonien |
| ☐ Balearische Inseln | ☐ La Rioja |
| ☐ Baskenland | ☐ Madrid |
| ☐ Extremadura | ☐ Murcia |
| ☐ Galicien | ☐ Navarra |
| ☐ Kanarische Inseln | ☐ Valencia |
| ☐ 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

..... /
(Monat) (Jahr)

Ich habe vor,

- ☐ alleine ☐ 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:

Unter allen Einsendern
verlosen wir Bücher: u.a.
Lonely Planet Madrid und

POLYGLOTT on Tour. Der
Rechtsweg ist natürlich wie
immer ausgeschlossen!



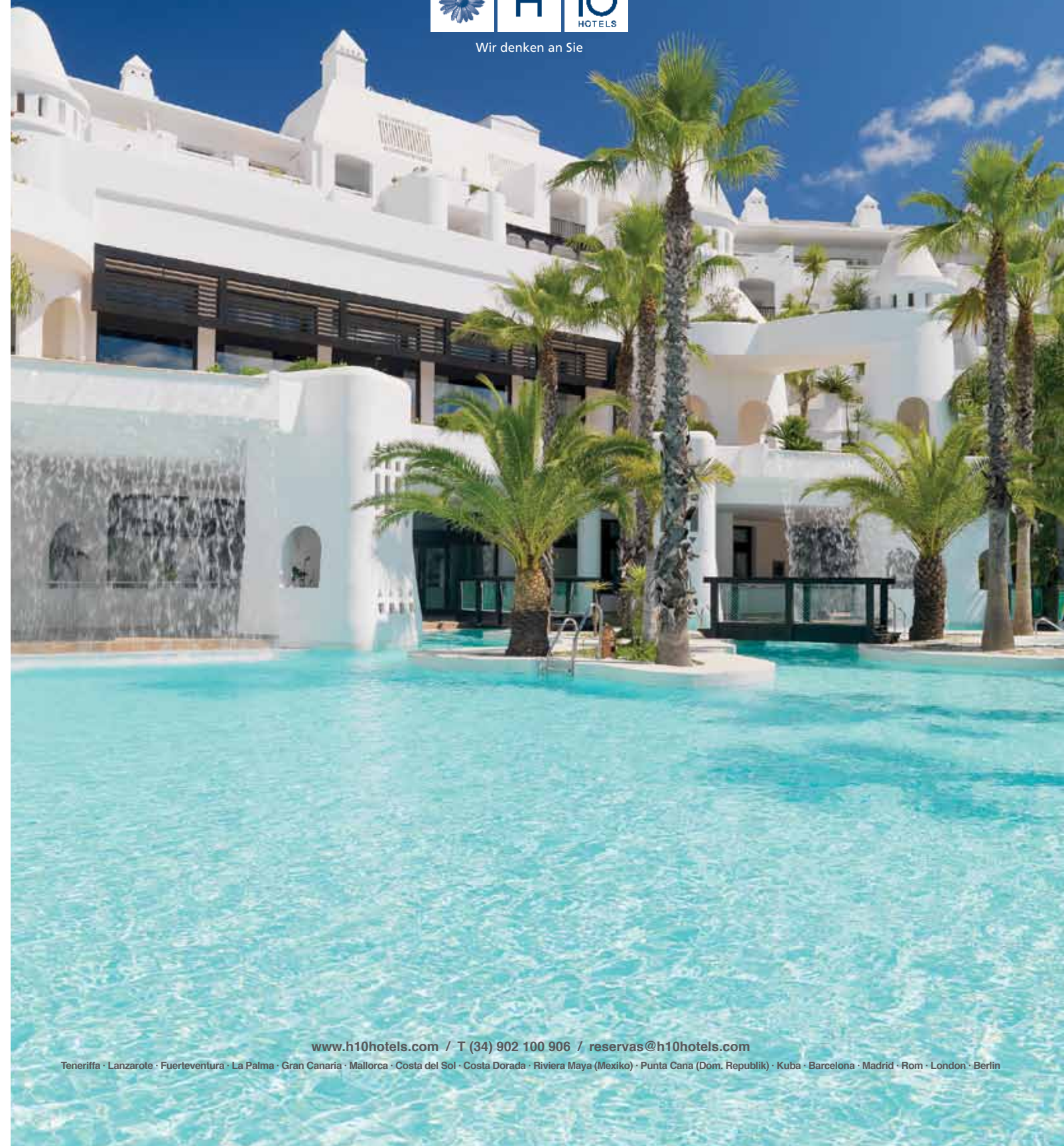
Fotos: ©lonely planet, ©POLYGLOTT

Sie haben es sich verdient

Sie haben es sich verdient, dass Ihr Aufenthalt ein unvergessliches Erlebnis wird. Hotels in privilegierter Lage:
Genießen Sie erlesene Gastronomie und entspannen Sie in unseren renovierten Einrichtungen mit aktuellen Standards. Jetzt mehr denn je... Sie haben es sich verdient, dass man an Sie denkt.



Wir denken an Sie



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 · Rom · London · Berlin



**Instituto
Cervantes**

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 (Chilehaus)
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>