

de España colores *das Spanienmagazin*

WEIN

Keltern mit Katzen im Duerotal

WEIB

Frauenpower in Galicien

GESANG

Echte Hits von falschen Spaniern

Freixenet
Barcelona since 1861



2014
WEINWIRTSCHAFT
Die 100 Weine
des Jahres

Ausgezeichnet!

Buenos días

LIEBE SPANIENFREUNDE,

alle Jahre wieder zeigen wir Ihnen mit colores de España die schönsten Seiten meiner Heimat. Wir liefern viele Ideen für gelungene Ferien und wunderbare Auszeiten. Dabei – und das wissen Sie als treuer Leser ohnehin und werden es als Neu-Leser schnell erkennen – muss man nicht unbedingt auf die Balearen oder Kanaren, nicht an die Küste oder ins Herz des Landes reisen, um dieses ganz spezielle Spanien-Feeling zu erleben.

Denn wir stellen Ihnen in mittlerweile langer Tradition einmal im Jahr viele Möglichkeiten für eine kleine Auszeit Zuhause vor – Speisen, Getränke, Leckereien, Bücher, Filme, Musik: All das eben, was Spanien in die heimischen vier Wände holt. Auch dieses Heft ist wieder randvoll – wie jedes Jahr, einmal im Jahr.



Einmal ist zuwenig? Da sind wir Ihrer Meinung. Daher gibt es nun eine wunderbare Neuerung: Künftig können Sie das ganze Jahr über wertvolle Tipps und Insider-Informationen erhalten – und zwar online in unserem Blog. Natürlich erscheint colores de España auch künftig einmal im Jahr als Print-Magazin, aber darüber hinaus können Sie im Internet stöbern.

Unter www.colores-de-espana.de finden Sie den Blog colores de España, wie gewohnt gefüllt mit Inspirationen für die schönste Zeit des Jahres – und die Tage dazwischen.

Besuchen Sie uns im Internet, surfen Sie künftig regelmäßig vorbei und lassen Sie sich überraschen. Denn egal ob on- oder offline: colores de España ist das ideale Mittel gegen den grauen Alltag! Wir sind gespannt auf Ihre Meinung und freuen uns auf Ihr Feedback.

Viele Spanien-Momente wünscht Ihnen
Manuel Butler

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



ADRESSEN

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

Spanisches Fremdenverkehrsamt Berlin

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

Spanisches Fremdenverkehrsamt Frankfurt/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 Fremdenverkehrsamt München

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

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

IMPRESSUM

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

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

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

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

Recherche: Florian Bux

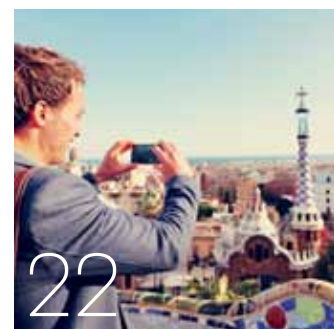
Art Direktorin: Julia Multhaupt

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

Ausgabe: 01/2015

Druck: Möller Druck und Verlag GmbH, Februar 2015

Auflage: 50.000 Exemplare



6_ España mia

Sascha Pierro, Leadsänger der Band Marquess, sorgt mit seiner Musik für Ferienstimmung. Und bei uns mit seinen Tipps genauso.

8_ Mercado

10_ Regionengespräch Andalusien & Galicien

Bitte hier entlang: Zwei Fremdenführer berichten von ihrer Arbeit und der zweiten Heimat, die sie gefunden haben.

22_ 48 Stunden Barcelona

Diese Stadt ist eine Gaudi – nicht zuletzt dank eines bekannten Architekten...

26_ Familienurlaub in Spanien

28_ Echt Fesch – Spanien zum Anziehen

Mal zugeknöpft, mal offenherzig, mal klassisch, mal dernier cri: Spanische Mode ist immer eine gute Idee.

32_ Salamanca

34_ Wege zum Wein

Im Rebensaft liegt Wahrheit – vor allem, wenn man ihn auf einer Reise durch spanische Weingebiete erlebt.

38_ Wo einst tote Katzen den Wein klärten

Allergiker finden: Nur eine tote Katze ist eine gute Katze, Genießer sagen: Egal, Hauptsache der Wein schmeckt.

42_ Mallorca – Insel voller Seelenkraft und Herzenswärme

44_ Zick-Zack-Steil & Tütennudeln

Im Frühtau zu Berge zog unser Autor und bestieg Spaniens höchsten Berg, den Pico del Teide.

48_ Viel Spaß! Die Ferienmacher

Die schönsten Ecken Spaniens und die tollsten Tipps von den besten ihres Fachs in den wunderbarsten Worten.

49_ Nina Wacker / Geotoura GmbH

50_ Rainer Schäfer / siree

51_ Lothar Ehlers / Schlosser-Reisen GmbH

52_ Melanie Gleich / Windrose Finest Travel

54_ Tipps: Gute Nächte! Tolle Tage!

60_ ¡Buen provecho!

Neukölln in Berlin ist bekannt als Problembezirk. Weil es ein Problem ist, einen Tisch im On Egin zu bekommen...

63_ Gastrotipps vom Profi

64_ Für die Sinne

Spanien zum Hören, Schmökern, Sehen und Schmecken.

Fotos: Shutterstock.com: v.o.l.n.u.r. @isaac.gil, @Photobac, @Val Thoerner, @Maridav, @Andrew Lever, @Ramon Espelt, Photography



SÜFFIG UNTERWEGS: NEUE WEINROUTE

Die Weinroute Empordà gehört von nun an zur Spanischen Vereinigung der Weinstädte „ACEVIN“. Die neue Weinstraße, an der Weine mit der Herkunftsbezeichnung Empordà angebaut werden, führt durch das landschaftlich reizvolle Gebiet der Costa Brava. Touristen finden auf der Ruta del Vino D.O. Empordà 25 Weingüter, zehn Hotelbetriebe und elf Restaurants, von denen sich zwei der Weinküche verschrieben haben, ein Verkostungsunternehmen, sieben Agenturen für Aktivtourismus, vier Museen und zwei Behandlungszentren, die Weintherapie anbieten.

en.wineroutesofspain.com/
de.costabrava.org/was-konnen-sie-unternehmen/weinroute



PRICKELNDE BESICHTIGUNG: ZU GAST BEI FREIXENET

Wie kommt der Sekt in die Flasche? Wie kommt das Blubbern in den Wein? Diese und andere Fragen werden bei einer Führung durch die „Cavas Freixenet“ geklärt. Der 150-jährige Schaumweinhersteller, einer der größten Produzenten weltweit, lässt sich gerne in die Keller schauen. Die Cavakellerei Freixenet befinden sich im Herzen des Penedès, in Sant Sadurn d'Anoia, etwa 45 Kilometer von Barcelona entfernt. Neben Führungen durch die Weinkeller und Informationen über den Herstellungsprozess kommt der Genuss natürlich nicht zu kurz, neben der Verkostung eines Cava werden kalte Tapas gereicht. Im Ladengeschäft „Dolores Ferrer by Freixenet“ kann der geneigte Besucher sich mit prickelnden Mitbringseln und kulinarischen Andenken eindecken.

Information und Reservierung:
enoturisme@freixenet.es

Fotos: u.l. @Freixenet; Shutterstock.com: o.l. @Aprilphoto, o.m.&r. @carlosdelacalle, u.r. @Fesus Robert und @Cattalina



LECKER AUF TOUR: ROUTEN DURCH MÁLAGA

Eine Stadt auf Routen entdecken, die sonst nur die Einheimischen kennen. Das ist die Idee der Spain Food Sherpas, einer Organisation lokaler Führer. Drei kulinarische Routen stehen zur Auswahl: Die Málaga-Tapas-Tour führt zu den authentischen Plätzen der Stadt. Zu einem Tapas-Cooking-Workshop lädt das zweite Tour-Angebot ein. Ein Ganztags-Ausflug stellt die Van-Tour in eines der schönsten „weißen“ Städtchen der Umgebung, nach Ronda, dar.

www.spainfoodsherpas.com/de.html

FAST WIE IM FILM: ALMERÍA MIT PFERD



Seit den Sechziger Jahren gehören die Landschaften der andalusischen Provinz Almería zu den beliebtesten Gegenden Europas für Film-Dreharbeiten. Zu den zahlreichen Möglichkeiten, die Region aktiv zu entdecken, zählen Ausflüge auf dem Pferderücken. Verschiedene Agenturen, die ihre Pferde nebenbei auch für Dreharbeiten ausbilden und zur Verfügung stellen, bieten Reitausflüge in Gruppen von drei bis zehn Personen an. Das Angebot der Reittouren reicht von Ausritten für Kinder und Erwachsene ohne Reiterfahrung bis hin zu Exkursionen entlang von Steilhängen und über das ein oder andere Hindernis für erfahrene Reiterinnen und Reiter. Neben den Touren per Pferd werden neuerdings auch Kamel-Routen angeboten.

www.andalucia.org/de/reiseziele/provinzen/almeria/



MARQUESS VAYAMOS COMPAÑEROS



Fotos: © Sascha Pierro

Die Band Marquess ist eigentlich ein großer Etikettenschwindel: Keiner der Mitglieder ist Spanier, der Leadsänger Sascha Pierro ist halb Italiener, halb Deutscher. Dennoch transportieren sie wie keine zweite Band in Deutschland typisch spanisches Lebensgefühl. Wir sprachen mit Pierro über Musik und das Feuer der spanischen Sprache.

Auf Ihrem aktuellen Album „Favoritas“ sind erstmals keine selbst komponierten Stücke, sondern Cover-Versionen bekannter Songs. Wie kam es dazu?

Wir haben altbekannte spanische und lateinamerikanische Songs genommen, die wir schon aus der Jugend kennen und bei denen wir Lust hatten, sie neu zu interpretieren. ‚El Porompompero‘ von Manolo Escobar, der leider letztes Jahr verstorben ist, kannten wir alle von Kleinkind auf.

Dann ist da sicher ganz viel Herzblut mit reingeflossen?

Absolut. Da sind tatsächlich viele Emotionen drin. Ich fühle mich ein bisschen an das erinnert, was mein Vater mir erzählt hat. Meine italienische Familie väterlicherseits kommt aus Rom und mein Opa hat damals für Verliebte unter dem Balkon gesungen. Darunter auch ‚Besame mucho‘. Das haben wir jetzt auch neu interpretiert. Das finde ich ohnehin an Musik sehr schön: Man kann sich in die Musik fallen lassen, sie weckt Erinnerungen und man kommt auf andere Gedanken.

Wieso singen Sie auf Spanisch?

Spanische Musik kommt fast immer aus Spanien oder Lateinamerika und nicht aus Deutschland. Irgendwie müssen wir uns immer rechtfertigen, weil wir aus Deutschland kommen und spanisch singen. Wir singen spanisch, weil wir etwas damit verbinden und wir uns dabei wohlfühlen. Wir haben für uns das Spanische entdeckt, weil sich die Sprache wunderschön für die Musik eignet. Auf Englisch hätte das nie so funktioniert.

Warum singen Sie als Halb-Italiener nicht auf Italienisch? Das ist auch eine sehr musikalische Sprache.

Das stimmt. Wir haben auf den ersten Alben auch italienische Songs gehabt. Und ich singe auch sehr gerne italienisch. Aber die spanische Sprache hat einfach mehr Rhythmik, sie endet nicht so weich, sie endet ein bisschen kantiger. Italienisch wirkt immer sehr melodisch. Spanisch hat mehr Feuer und ist daher die bessere Wahl für unsere Musik gewesen.

Wenn Sie in Spanien unterwegs sind, fühlen Sie sich eher als Deutscher, als Italiener oder als Spanier?

Ich war immer schon mit zwei Füßen in zwei Ländern, ich fühle mich als eine mediterrane Person. Ich fühle mich

auf jeden Fall auch als Deutscher, weil ich hier wohne und lebe und Deutsch meine Muttersprache ist.

Gibt es Klischees, die einfach stimmen?

Ganz klar: Lautstärke. Spanier sind einfach lauter, temperamentvoller.

Wo sind Ihre Lieblingsecken in Spanien?

Ich persönlich habe meine Gegend um Málaga herum gefunden. Ich bin Málaga-Fan. Und dann gucke ich immer gern noch in den kleinen Nachbarstädtchen, was da so passiert. Gefühlt fünf Kilometer weiter, da liegt El Palo. Da ist es noch ein bisschen ursprünglicher, nicht jede Hausfassade ist renoviert. Am Strand gibt es kleine Fischerboote, die als Grill umgebaut wurden, wo man Sardinenspieße essen kann. Calis ist auch so ein kleines Örtchen, das ich nur empfehlen kann, wirklich eine wunderschöne Gegend. Es liegt natürlich auch wieder am Meer. Grundsätzlich mag ich die Küstenstädte am liebsten, da ticken die Leute anders. Die sind ein bisschen relaxter, ich glaube, das Meer beruhigt.

Saschas Tapas Bar-Tipp in Málaga!

Taberna Quitapenas
CL Pasaje Chinitas, 5
(Centro Histórico de Málaga)
29005, Málaga

Hätten Sie einen Geheimtipp für unsere Leser?

In Málaga gibt es eine tolle Tapas-Bar. In Andalusien gibt es eine einfache, schöne Küche, die aber schnell geht und auch sehr lecker ist. Ansonsten bin ich ein Draußensitzer: Wenn ich irgendwo bin, möchte ich draußen sitzen und ganz besondere Sachen essen.

INFO

MARQUESS' TOURTERMINE FÜR APRIL 2015:

Di	7.4.	Köln
Mi	8.4.	Würzburg
Fr	10.4.	Berlin
Sa	11.4.	Erfurt
Di	14.4.	Mannheim
Mi	15.4.	Osnabrück
Fr	17.4.	Recklinghausen
So	19.4.	Aschaffenburg

Weitere Infos und andere Auftritte unter:
www.marquess.de oder
www.facebook.com/MarquessMusic

HONIG



Emsige Bienen lassen unsere Zungen schnalzen. So dunkel in seiner Farbe und malzig süß kann nur ein spanischer Eichenhonig aus der Extremadura sein. Diese besondere Sorte wird aus dem Honigtau gewonnen, den die Früchte von Eichen in den Kork-eichenwäldern absondern. Der Waldhonig ist weltberühmt für seinen harmonischen Geschmack.

Erhältlich z.B. unter www.spanische-bodega.de oder www.delinero.de

„CUARENTA Y TRES“

43

Die Rezeptur für die 43 geheimen Zutaten, aus denen dieser wundervolle Likör besteht, erwarb die Familie Zamora in den zwanziger Jahren in Cartagena. Gerade mal drei Personen kennen seine Zusammensetzung, von der nur drei Zutaten öffentlich bekannt sind: Exotische Früchte, Mittelmeerkräuter und Vanille. Dabei reicht das Rezept zurück ins Jahr 209 vor Christus! Obwohl der Trunk schon früh von den Römern verboten wurde, konnte er sich trotzdem bis heute durchsetzen. Im Geheimen.

Infos: www.licor43.de

ÖL



An den sanften Hügeln Andalusiens gedeihen die Olivenbäume prächtig und entwickeln ihren einzigartigen Geschmack. Wenn im Naturschutzgebiet Fuente de Piedra bei Antequera nach der Erntezeit im Herbst die Früchte naturbelassen zu Öl weiterverarbeitet werden, dann ist das Ergebnis erlesen. Extra nativ ist dieses Öl, mit sehr geringem Säuregehalt – passend zu Fisch, Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch und Salaten.

Geschmeidig bestellt z.B. auf www.gourmondo.de

MERCADO

Bei einem waren sich die griechischen Philosophen einig: „Alles fließt“. Unter diesem Motto haben wir die leckersten Spezialitäten Spaniens zusammengestellt, die vor allem eines gemeinsam haben: Sie sind unglaublich lecker. Hätten die alten Denker in ihren Tuniken das weiland schon gekannt, würde das geflügelte Wort heute sicher ganz anders lauten: „Alles Fließende schmeckt“

PISTO VERDURAS



Die spanische Küche ist einfach, aber raffiniert – da schmecken gerade die kleinen Dinge besonders gut. Natürlich wird nur das Beste verwendet: Kürbis, Auberginen, Paprika, Tomaten und etwas Olivenöl sind die Zutaten für diese vollmundige spanische Gemüsesauce, die sich besonders für Pasta eignet.

Wer nicht selber kocht, wird z.B. hier fündig www.jamon.de

SHERRY & WEIN



Welchen spanischen Wein Sie auch bevorzugen; den süßen, erfrischenden oder trockenen – die südliche Sonne beflügelt die besten Anbauggebiete. Rioja, Navarra, Catalunya – oder soll es doch lieber ein Malquiner sein? Oder ein südspanischer Weinlikör, der Jerez oder Sherry, wie ihn die Engländer einst umbenannten, um ihn vom 18. Jahrhundert an in der Welt bekannt zu machen.

Süffige Bezugsquelle z.B. über www.vinos.de

ORANGENSAFT



Der leckerste Orangensaft kommt aus Spanien, denn nirgends sonst in Europa gedeihen sie so prächtig. Spanien ist Europas Orangenanbaugbiet Numero Uno. Dabei kamen die Früchte ursprünglich aus China und wurden ab dem 15. Jahrhundert zunächst nur in Portugal angebaut. Selbst abgepackt ist der Saft ein so großer Genuss, als wären die Früchte grad eben gepflückt.

Ihre Vitaminquelle z.B. hier: www.schuetz-fruchtsaft.de

BIER SAN MIGUEL



Kein spanisches Bier ist so bekannt wie das San Miguel. Dabei kommt die Brauerei (1890 gegründet) ursprünglich aus dem gleichnamigen Ortsteil der Stadt Manila auf den Philippinen. Erst 1946 wurde das Unternehmen in der katalonischen Stadt Lleida ansässig, löste sich 1953 von der Muttergesellschaft, gründete 1960 und 1970 weitere Brauereien in Málaga und Burgos und fusionierte 2000 mit Mahou. Darauf ein Prost.

Z.B. hier ist Hopfen und Malz nicht verloren: www.gourmondo.de

HIERBAS



Wer diesen Likör kostet, der sollte von Mallorca träumen. Dort haben ihn Mönche aus den einheimischen Wildkräutern Rosmarin, Minze, Wacholder, Anis und Myrte gewonnen, und ihr Wissen wurde über die Jahrhunderte weitergereicht. Die Marke Túnel gibt es seit 1898. Aus sieben Kräutern werden heute die drei Varianten dulces, mezcladas und secas (süß, medium, trocken) destilliert.

Prösterchen z.B. bei www.edeka24.de

HORCHATA DE CHUFA



Die Horchata de Chufa, eine Spezialität der Region Valencia, ist ein Erfrischungsgetränk aus Erdmandeln. Die Knollen werden eingeweicht, dann klein gehäckselt, mit Wasser verlängert, gesiebt und gesüßt, bevor das Getränk im Kühlschrank auf eine erfrischende Temperatur gesenkt wird. Wem das aber doch zu aufwändig ist, für den gibt es die Horchata de Chufa von Chufi oder die Bio-Erdmandelmilch von Tigernuts.

Infos unter: www.horchata.eu

KAFFEE



Kaffee von Salar ist international erfolgreich. Aber erst seit Enrique Salar – der vorher im Weingeschäft umtrieb war – die Rösttradition seiner Familie wieder entdeckte, um etwas italienische Lebenslust nach Spanien zu bringen. Für die Röstung von Cafe Salar Red werden nur Arabica Hochlandbohnen aus Südamerika verwendet – sie brauchen kurze Röstzeiten.

Koffeinkick z.B. unter www.gourmondo.de

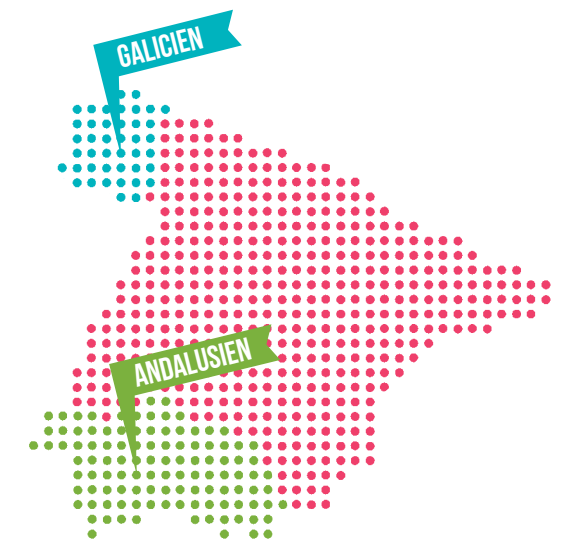


ANDALUSIEN & GALICIEN

REISE(VER)FÜHRUNGEN

Reiseführer helfen uns, uns in fremden Ländern zurechtzufinden, sie lenken, leiten und erklären. Natürlich kann man auf eigene Faust loslaufen und sich mithilfe von Smartphones oder Büchern unbekannte Straßen, exotische Speisen und unverständliche Menschen verständlich machen. Aber um wie viel einfacher, persönlicher und angenehmer geht das mit einem freundlichen Menschen an der Seite, der dem Besucher als Insider das ferne Land erschließt, das allzu oft auch im übertragenen Sinne fern ist.

Wir haben uns mit zwei Berufsreisenden aus Andalusien und Galicien unterhalten und neben den Eigenheiten des Berufs einiges über die Regionen erfahren.



EVA PICK
Reiseführerin in Galicien

Pick studierte Spanisch, Germanistik, Französisch und Philosophie in Köln und ist seit 2007 als Reiseführerin für VUELTA Rad- und Wandertouren auf dem Jakobsweg tätig. 2012 gründete sie zusammen mit ihrer Partnerin ihr eigenes Reiseunternehmen, Knulps Reisen, und spezialisierte sich auf Reisen in Galicien und Nordspanien. Sie wohnt in Noia.
www.knulpsreisen.de



MATTHIAS FRANZE
Reiseführer in Andalusien

Franze wuchs in Südspanien auf. Er arbeitet seit vielen Jahren als Reiseleiter für verschiedene Studienreiseveranstalter, u.a. Lernidee Reisen. Zuvor studierte er vergleichende Religions- und Islamwissenschaft, Indologie, Archäologie sowie Europäische und Orientalische Kunstgeschichte. Er wohnt seit 1992 in Arcos de la Frontera, Andalusien, und ist mit einer Spanierin verheiratet.

„... was mir selber so gut an Spanien gefällt:
Ruhe, Gelassenheit, dass man nicht alles
so ernst nimmt, dass man auch mal was auf
Morgen verschieben kann.“

Warum sind Sie Reiseführer geworden?

EVA PICK: Mich interessierten schon immer fremde Kulturen, Länder und Sprachen und mich hat es schon früh nach Spanien gezogen. Nach mehreren Jahren Erfahrung als Stadtführerin in Köln und als Gruppendolmetscherin habe ich eine neue Herausforderung im Ausland gesucht.

MATTHIAS FRANZE: Ich hatte großes Interesse, gerade in der Gegend Europas zu arbeiten, in der sich Orient und Okzident fast 800 Jahre lang berührt haben. Die Arbeit als Reiseführer in Andalusien schien mir dazu am besten geeignet.

Was lieben Sie besonders an diesem Beruf?

PICK: Einmal die Kulturvermittlung und das Nahebringen dessen, was mir selber so gut an Spanien gefällt: Ruhe, Gelassenheit, dass man nicht alles so ernst nimmt, dass man auch mal was auf Morgen verschieben kann.

FRANZE: Die Leidenschaft, die ich erfahre, wenn die Reiset Teilnehmer z. B. bei der Betrachtung und dem tieferen Verständnis eines schönen Kunstwerks oder einer atemberaubenden Landschaft begeistert sind, ist nur schwer zu beschreiben. Hinzu kommt, dass sich durch das Miterleben mein eigener Horizont in jeder Beziehung unaufhörlich erweitert.

Was ist die wichtigste Eigenschaft, die einen guten Reiseführer auszeichnet?

PICK: Es ist wichtig, dass man auf die Gruppe eingeht und selber den Spaß behält: Begeisterung mitteilen und dadurch die Leute mitnehmen.

FRANZE: Sechs unverzichtbare Eigenschaften sind wichtig: eine fundierte Ausbildung, Kommunikationsfähigkeit, Führungsqualität, Organisationstalent, Einfühlungsvermögen und Enthusiasmus.

Ist Ihnen denn schon mal etwas Außergewöhnliches passiert?

PICK: Ein paar Herren meiner Radreisegruppe hatten sich verfahren und wollten von mir abgeholt werden. Also riefen sie mich an und erklärten: ‚Wir sind hier in einem Dorf.‘ Ich musste schmunzeln, denn hier gibt es tausende Dörfer und so fragte ich nach einer etwas genaueren Beschreibung. Einen Namen haben sie nicht gelesen. ‚Hier gibt es eine Kirche‘, stellten sie noch fest. Ich musste mein Lachen unterdrücken. In Galicien gibt es über 4.000 Pfarreien. Jedes Dorf hat eine Kirche. Ich fuhr also los und klapperte jedes Dorf nach meiner Herrengruppe ab und habe sie schließlich gefunden.

FRANZE: In 25 Jahren sammeln sich schon eine Menge Anekdoten an! Die vielleicht ungewöhnlichste Geschichte passierte mir mit einer älteren Reiset Teilnehmerin, die sich unversehens in eine phönizische Grabhöhle im andalusischen Carmona setzte und allen verkündete, dass sie fest entschlossen sei, dort zu sterben. Es kostete uns einige Mühe, sie davon zu überzeugen, dies doch besser an einem anderen Ort unter ärztlicher Begleitung zu tun. Später stellte sich heraus, dass sie einen von keinem bemerkten stummen Herzinfarkt erlitten hatte.

Was sind die schönsten Momente in Ihrem Reiseführer-Leben?

PICK: Wenn eine Tour gut läuft und die Gäste glücklich sind. Und überraschende Erlebnisse: So standen wir einmal am Eingang eines kleinen Dorfes, von dem wir gehört hatten, es gäbe dort Höhlen unter den privaten Wohnhäusern, in denen die Bewohner ihren eigenen Wein keltern. Und dann kam tatsächlich jemand auf uns zu, „Ach, wollt ihr die Bodegas sehen?“ Er hat uns einfach mitgenommen. Alle haben uns unglaublich gastfreundlich aufgenommen und bewirtet. Das sind schöne Momente, die man nicht vorausplanen kann.

Fotos: Shutterstock.com - v.o.l.n.u.r. ©Subbotina Anna. ©David Herraiz Calzada, ©Marques, ©Andrew Lever, ©VLADJ65

ANDALUSIEN

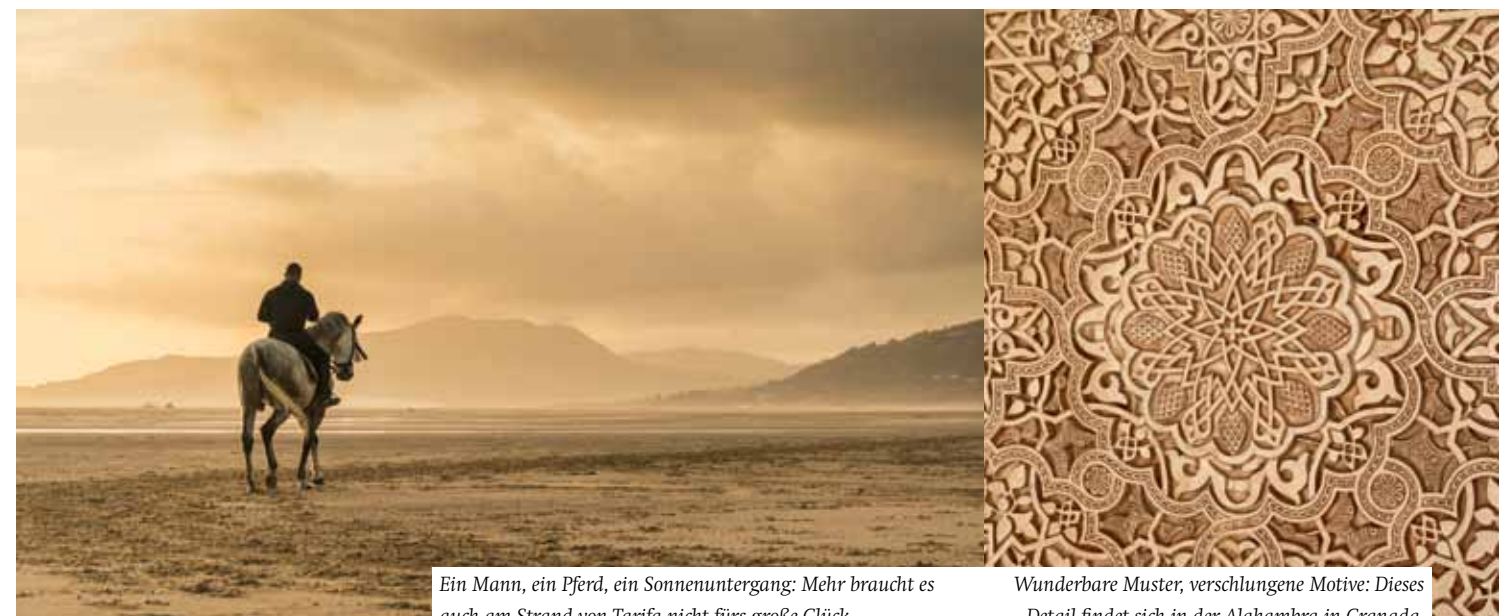


Weisse Wände, blaue Töpfe, bunte Blumen:
Torremolinos an der Costa del Sol.

Hier findet jeder einen Sonnenplatz:
Die Strände in Nerja an der Costa del Sol.



Das weiße Dorf Olvera liegt nördlich des Nationalparks Sierra de la Grazalema an der Ruta de los Pueblos Blancos, der Straße der weißen Dörfer.



Ein Mann, ein Pferd, ein Sonnenuntergang: Mehr braucht es auch am Strand von Tarifa nicht fürs große Glück.

Wunderbare Muster, verschlungene Motive: Dieses Detail findet sich in der Alahambra in Granada.



GALICIEN

Kleine Kapelle auf kleinem Felsen in großem Meer:
Bei Meiras wartet dieses Kirchlein auf die Gläubigen.



Jakobsmuschel und Trinkkürbis: Die Insignien
der Jakobspilger stehen in Santiago de Compostela zum Verkauf.

Die große Kathedrale von Santiago de Compostela empfängt die Pilger nach
ihrer heiligen Tour.



Jedes Dörflein hält eine Kirche bereit: Hier ein
Glaubenshaus in San Andres de Teixido.

Es klappert die Mühle am
rauschenden Bach...

Fotos: Shutterstock.com: v.o.l.n.u.r. ©Ramon Espelt Photography, ©Guillermo Pis Cortalez, ©Sergey Golotvin, ©Ramon Espelt Photography, ©Luis Cagiao

„Die unkomplizierte, expressive und oft humorvolle
Art der Andalusier, die immer wieder und trotz aller
Widrigkeiten Lebensfreude durchscheinen lässt,
ist vielleicht das herausragendste Merkmal.“

FRANZE: Für mich sind die schönsten Momente stets die, bei denen die Augen der Reiset Teilnehmer in Erinnerung an das Erlebte und aus zufriedener Dankbarkeit zu leuchten beginnen.

Was lieben Sie an Galicien?

PICK: Hier findet man Ruhe. Man kann durch Wälder oder an der Küste wandern, ohne eine Menschenseele zu treffen. Ich liebe das Küstengebirge mit weitem Blick über die fjordähnlichen Meeresarme und die stimmungsvollen Wälder mit knorrigen Bäumen und bemoosten Steinen bei aufsteigendem Nebel.

Was lieben Sie an Andalusien?

FRANZE: Andalusien ist – wie Spanien überhaupt – so vielfältig: Der atlantische Westen, die Guadalquivir-Ebene, das waldreiche Gebiet der Sierra Morena, das Hochgebirge der Sierra Nevada, die verschiedenen Küstenabschnitte mit versteckt gelegenen kleinen Buchten, Felsabstürzen und kilometerlangen weißen Sandstränden stellen einen ungeheuren Reichtum dar, der mich begeistert. Letztlich ist es aber das fast unermessliche Kulturerbe, gerade auch in den Städten, das mich immer wieder aufs Neue verzaubert.

Können Sie die örtliche Mentalität ein bisschen beschreiben?

PICK: Galicier sind herzlich, ehrlich und bescheiden. Und sie nehmen sich viel Zeit. Für ein Glas Wein im Kreis der Familie oder für einen Reisenden, der verloren an einer Weggabelung steht. Dann stellen sie ihre Einkaufstaschen ab und erklären mit Händen und Füßen den Weg.

FRANZE: Die unkomplizierte, expressive und oft humorvolle Art der Andalusier, die immer wieder und trotz

aller Widrigkeiten Lebensfreude durchscheinen lässt, ist vielleicht das herausragendste Merkmal.

Was ist typisch für die lokale Küche? Was kommt auf den Tisch?

PICK: Die Nationalspeise ist Krake und darf auf keinem Dorffest fehlen. Man würzt sie mit ein bisschen Salz, Olivenöl und Paprikagewürz. Ganz zart und frisch muss sie schmecken.

FRANZE: In der andalusischen Küche ist nach wie vor Olivenöl, vor allem das native kaltgepresste, unverzichtbarer Bestandteil der meisten Gerichte. Ob in Salaten, auf dem morgendlichen Toastbrot, bei der Zubereitung der in den südspanischen Haushalten besonders geschätzten Eintopfgerichte oder für die unzähligen Fischgerichte, das „grüne Gold“ darf nicht fehlen.

Warum sollte ich nach Galicien reisen?

PICK: Galicien ist das südlichste Keltenland und bietet eine enorme Vielfalt der Natur: Es ist grün wie Irland, rau wie Schottland, lieblich wie Cornwall und liegt doch in Spanien. Es gibt fünf Weinregionen, 700 Strände, tiefe Schluchten und einsame Bergregionen. Selbst in den Sommermonaten findet man unzählige Naturstrände, an denen man niemanden trifft.

Nennen Sie uns doch ein paar Gründe für Andalusien?

FRANZE: Während 2013 in Deutschland im Durchschnitt 1.430 Stunden die Sonne schien, kann der Osten Andalusiens bei Almería mit knapp 3.000 Sonnenstunden aufwarten. Traumhafte Strände, faszinierende Landschaftsvielfalt, ein einzigartiges Kulturerbe, tolle Angebote für Aktiv-Urlauber sowie die kommunikative Art der Andalusier machen Süds Spanien zu einer Top-Destination für jeden.

Unvergesslich ist eine Führung über die Dächer der Kathedrale von **Santiago de Compostela** und ein Besuch des ursprünglichen Markts. Am Abend lohnt ein Bummel durch das romantische Weinviertel mit Stopp in der Vinothek O Filandón mit Wein und Schinken am Kaminfeuer.

An der berühmten **Costa da Morte** wandert man auf einer 200 Kilometer langen Route von Leuchtturm zu Leuchtturm direkt am Meer entlang. Vorbei an einsamen Naturstränden, durch Fischerdörfer, über eine riesige Wanderdüne und vorbei an Steilklippen. Spannend ist das **Küstengebirge Barbanza** mit der Keltensiedlung Castro de Baroña auf einer Halbinsel im Meer und den unzähligen, 6000 Jahre alte Dolmen. Hier leben die letzten Wildpferde der Welt, die nie domestiziert wurden. Atemberaubend ist auch der Ausblick vom **Keltenberg Monte Pindo** (627 m) in alle vier

Himmelsrichtungen, bis hin zum Kap Finisterre.

Faszinierend sind auch Galiciens Weinregionen. Kosten Sie die prämierten Mencía-Rotweine des Weinguts Abadía da Cova inmitten der 70% steilen Weinterrassen an der Miño-Schlucht. Die **Weinregion Ribeira Sacra** ist nicht umsonst Anwärter auf den Titel UNESCO-Weltkulturerbe. Empfehlenswert ist auch das **Juden-viertel von Ribadavia** in der Weinre-

gion Ribeiro, eines der besterhaltenen Judenviertel Spaniens, und ein Bad unter freiem Sternenhimmel in den heißen Thermalquellen von Ourense.

Der **Nebelwald Rogueira** ist einer der letzten autochthonen Wälder Spaniens. Wandern Sie auf einer klimatischen Leiter durch Wälder verschiedener Klimazonen, von mediterran bis eurosibirisch. Ein Paradies für jeden Botaniker und Naturliebhaber!



Muros: ein kleines Hafenstädtchen in der Provinz Coruna.



Ribadavia: Berühmtes Wein-Städtchen in Galicien.

ANSEHEN

Am frühen Abend empfiehlt sich ein Besuch des Plätzchens von **San Nicolás** in Granada. Der Blick auf die von der untergehenden Sonne beschienene Alhambra vor der Kulisse der schneebedeckten Gipfel der Sierra Nevada bleibt unvergesslich.

In **Bolonia**, unweit von **Tarifa**, der südlichsten Stadt Festlandeuropas, liegt einer der letzten naturbelassenen sandigen Küstenabschnitte der iberischen Halbinsel. Vom Gipfel der über 30 Meter hohen Düne können Besucher den Blick über die Meerenge von Gibraltar auf das zum Greifen nahe Afrika genießen.

Highlight der kulturellen Sehenswürdigkeiten Andalusiens sind und bleiben die **nasridischen Paläste** der **Alhambra** mit den Gartenanlagen des Generalife in Granada, letzte Bastion der Araber in Spanien und bestes Beispiel arabisch-islamischer Baukunst.



Platz für viele Sandburgen: Düne am Strand von Bolonia.



Córdoba ist die Hauptstadt der gleichnamigen Provinz und die drittgrößte Stadt Andalusiens.

Unverzichtbar ist auch die **Moschee-Kathedrale in Córdoba**, wo das maurische Spanien seine erste und wohl nie wieder erreichte kulturelle wirtschaftliche und geistige Blüte erlebt hat.

Und schließlich ist da die Hauptstadt der Region, **Sevilla**, sicherlich eine der schönsten Städte ganz Spaniens. Hier sind neben der größten aller gotischen Kathedralen vor allem der z. T. von maurischen Architekten erbaute Alcázar erwähnenswert, in dem einem die Märchen von 1001 Nacht in den Sinn kommen. An keinem anderen Ort Europas hat es einen solch fruchtbaren, so lange andauernden und über weite Strecken auch friedlichen Austausch zwischen Orient und Okzident gegeben wie in Andalusien – und nirgendwo sonst sind so viele Zeitzeugnisse aus jener Epoche erhalten geblieben.

Fotos: S. 16: Shutterstock.com: o.l. ©Jose Ignacio Soto-4, o.r. ©avarand, m. ©Miguel, ©Sean Pavone; S. 17: Shutterstock.com/©Marionbxa

ESSEN & TRINKEN

Santiago de Compostela
Café/Bar O Xa Chegou

Rúa Algalia de Abaixo, 27
15704 Santiago de Compostela

Bei den Galiciern beliebtes Lokal; man fühlt sich wie in Omas Küche! Einfach eingerichtet, gesellig, traditionelle galicische Gerichte, z.B. frische Meeresfrüchte, zartes Rindfleisch an würziger Käsesoße, Schnecken.

O Filandón

Rúa de Acibecheira, 6
15704 Santiago de Compostela

Urige Weinbar mit großer Auswahl an Weinen. An kühlen Tagen erhellt ein Kaminfeuer die Granitwände, an denen die Besucher unzählige, mit ihrer Unterschrift verzierte Servietten befestigt haben. Die Besitzerin führt die Weinbar allein und nimmt sich Zeit für ihre Gäste, egal, wie voll der Laden ist.

Costa da Morte beim Monte Louro
Restaurante Enxebre

Espadanal s/n
15250 Louro

Restaurant an der Küstenstraße mit Blick aufs Meer und die türkisfarbene Strandbucht vor dem Berg Louro. Große Portionen zu günstigen Preisen. Frische Gerichte, einfach und gut zubereitet.

Carnota

Restaurante A Morosa
Mallou, 182

15293 Carnota
Exzellenter Fisch und Meeresfrüchte mit Panoramablick über die Carnota-Bucht. Gute Weinkarte, netter Service. Besondere Gerichte: Kammuscheln, Schwertmuscheln, Gebratene Krake, Entrecot. Dessert-Tipp: Flan de queso (spanischer Käsepudding).

Rías Baixas
Cambados

Vinoteca Ribeira de Fefiñáns
Calle de Ribeira de Fefiñáns, 24
36630 Cambados

Beliebte Vinothek. Frischer Fisch und Meeresfrüchte zu günstigen Preisen. Spezialitäten: Austern, Garnelen. Guter Schinken und Käse. 500 verschiedene Weine.

Restaurante Yayo Daporta

Calle del Hospital, 7
36630 Cambados

Restaurant des Michelinsterne-Kochs Yayo Daporta. Moderne galicische Küche mit wechselnden Gerichten je nach Jahreszeit. Besondere Fischarten und Meeresfrüchte aus der Region. Ausgeklügelte Gerichte im Ambiente eines ehemaligen Stadtpalastes aus dem 16. Jahrhundert.

Freiduría Bar Arturo

Calle Guita, 9
11408 Jerez de la Frontera

Die unscheinbare kleine Vorstadt-Kneipe ist für Ausländer immer noch ein Geheimtipp, aber die Jerezanos wissen längst, dass es bei Arturo den besten „Pescaíto Frito“ der Stadt gibt, frittierten Fisch so wie er sein muss, frisch und in exzellentem Olivenöl kross gesotten. Meeresfrüchte aller Art sowie Fisch-Reisgerichte runden das Angebot ab. Um mittags einen der wenigen Tische zu ergattern, empfiehlt es sich, schon vor 13 Uhr zu kommen, denn Reservierungen werden nicht angenommen. Wenn man warten muss, sollte man einen trockenen Fino-Sherry bestellen und sich zu den anderen Wartenden auf die Straße stellen, im Nu ist man mit ihnen im Gespräch. Vielleicht ergibt es sich sogar, dass jemand spontan beginnt, Flamenco zu singen...

Bodegas Campos

Calle Los Lineros, 32, 14002 Córdoba,
www.bodegascampos.com

Das vielleicht emblematischste Restaurant der Stadt sind die traditionsreichen „Bodegas Campos“. Vor dem Essen sollte man zunächst eine Runde durch das weitläufige Gebäude machen, das sich aus mehreren



Ajoblanco: eine weiße Gazpacho mit Trauben.

Häusern mit traumhaften, blumengeschmückten Innenhöfen zusammensetzt, einer malerischer als der andere. Die Sammlung von Weinfässern, unterschrieben von namhaften Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens, ist ebenso bemerkenswert wie die Séparées im ersten Stock, die von berühmten andalusischen Dichtern, Stierkämpfern und -züchtern erzählen. Bei Tisch sollte man es nicht versäumen, die lokalen Spezialitäten zu kosten: „Ajoblanco“, eine kalte Mandelsuppe mit Knoblauch und Weintrauben oder Äpfeln sowie „Rabo de Toro“, in Montilla-Wein geschmorter Stierschwanz.

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Hotel Arco de Mazarelos

Tránsito dos gramáticos, 1
15703 Santiago de Compostela
www.arcodemazarelos.com

Das charmante Hotel ist in einem typisch galicischen Granitsteinhaus untergebracht und liegt im Herzen der Altstadt von Santiago. Im hoteleigenen Restaurant zaubert Pepe Plasencia galicische Spezialitäten.

Hotel Virxe da Cerca****

Hotel Virxe da Cerca
Virxe da Cerca, 27
15703 Santiago de Compostela
www.pousadasdecompostela.com

Ein ehemaliger Stadtpalast mit wunderschönem Garten beherbergt das gemütliche Viersternehotel am Rande der Altstadt von Santiago.

LANDHÄUSER

Casa do Torno

Lugar do Torno, 1
15200 Noia
www.casadotorno.es

Wunderschönes Landhaus mit Garten und Meerblick, nur 30 km von Santiago entfernt. Idealer Ausgangspunkt für Erkundungen der galicischen Küste.

Pazo A Capitana

Sabugueiro, 16
36630 Camabdos
www.pazoacapitana.com

Herrschaftlicher Landsitz in Cambados, Weinhauptstadt des Albariño Weißweins. Private Weingut-Besichtigung mit Verkostung möglich. Empfehlenswert sind Ausflüge auf die Naturparkinseln Cíes und Ons mit weißen Stränden und türkisfarbenem Meer.

PARADORE

Parador de Santo Estevo Ribas de Sil****

San Estevo de Ribas de Sil
32162 Nogueira de Ramuín Ourense
www.paradores.de/parador-de-santo-estuvo.htm

Einer der schönsten Paradore Spaniens befindet sich in den ehrwürdigen Mauern eines ehemaligen Benediktinerklosters in der Weinregion D.O. Ribeira Sacra. Die Weinterrassen mit bis zu 70 Prozent Steigung sind zur Zeit Anwärter auf den Titel UNESCO-Weltkulturerbe.

ÜBERNACHTEN

Hotel Amadeus

Calle Farnesio, 6, 41004 Sevilla
www.hotelamadeussevilla.com

Ein nicht allzu großes, familiär geführtes Stadthotel, liebevoll eingerichtet in einem ehemaligen Herrenhaus mit viel Atmosphäre aus dem 18. Jahrhundert.

Der Name des Hotels ist Programm, denn Musikliebhaber kommen hier voll auf ihre Kosten: Vom Schlüsselanhänger über die Dekoration im schönen Innenhof bis zum Klavier, das piano-begeisterten Hausgästen zum Spielen zur Verfügung gestellt wird, dreht sich hier alles, auch akustisch, um klassische Musik. Dazu ist die Lage des Hauses optimal, im Herzen des malerischsten aller Sevilaner Stadtviertel – Santa Cruz – gelangt man in wenigen Minuten per pedes zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten.

Ein Whirlpool auf der tollen Dachterrasse mit einem wunderbaren Blick

über die Dächer Sevillas setzt das Tüpfelchen auf das i.

Parador de Cádiz

Avenida Duque de Najera, 9
11002 Cádiz
www.parador.es/de/paradores/parador-de-cadiz

Der Parador ist mit Abstand das beste Hotel in der Stadt Cádiz, die sowohl von ihren Bewohnern wie auch von auswärtigen Liebhabern ihres unvergleichlichen Lichtes wegen „Silbertässchen“ genannt wird. Das Gebäude ist direkt am Ufer des Atlantiks gelegen und doch nur einen Steinwurf von der charmanten Altstadt entfernt. Erst 2012 wurde es anlässlich des ibero-amerikanischen Gipfeltreffens neu eröffnet. Die bequemen Zimmer haben allesamt Meerblick und sind in hochmodernem Design und sehr geschmackvoll eingerichtet. Das Erdgeschoss birgt eine ansehnliche Sammlung von

Exponaten spanischer Gegenwartskünstler, und eine exklusive Pool-Landschaft mit SPA genügt höchsten Ansprüchen.



Getöpfter Steg: Terrakotta-Brücke in Sevilla

Fotos: Shutterstock.com/@Alain Lauga

OLIMAR

Besonders reisen

Spaniens beste Seiten – und mehr.



Viva España: Die besonderen Adressen

Die neuen Ganzjahreskataloge 2015 sind ab sofort erhältlich!



Bella Italia, Kroatien, Montenegro und mehr



Das größte Angebot für ganz Portugal



Tee-Time am Atlantik und Mittelmeer

Ab sofort verfügbar!

Im Reisebüro oder unter Telefon 0221 20590 490 · www.olimar.de



SPANIEN GENIESSEN AUF ALDIANA-ART

Urlaub in Spanien – dem beliebtesten Reiseziel der Deutschen? Ganz im Süden des Landes findet man die südlichste auf dem Festland gelegene Gemeinschaft Spaniens – Andalusien. Mit Stränden am Atlantik und am Mittelmeer lädt die Region zu vielfältigen Wassersportarten ein. Die Nähe zu Afrika hat den Landstrich geprägt – getrennt durch die Straße von Gibraltar liegt der Nachbar-Kontinent nur 14 Kilometer entfernt. Freundliche Menschen, entspannte Atmosphäre und die Rhythmen der Musik laden Fremde ein, sich wie zu Hause zu fühlen! Doch Andalusien überzeugt nicht nur durch Tapas, Flamenco und Sherry, denn genau hier wartet Aldiana mit zwei besonders charmanten Clubanlagen auf:

ALDIANA ALCAIDESA – EIN ANDALUSISCHES DORF

Eine Perle an der Costa del Sol im Süden Spaniens – direkt vor dem Felsen von Gibraltar gelegen, schweift der Blick über das Meer sogar bis nach Afrika: Willkommen im Aldiana Alcaidesa! Die Clubanlage erstreckt sich über 95.000 m² und ist im typisch andalusischen Stil mit kunstvollen architektonischen Besonderheiten erbaut. Bereits die Empfangshalle verbreitet spanisches Hazienda-Feeling. Nicht zuletzt überzeugt der Aldiana Alcaidesa durch seine ideale Lage, die zu Ausflügen ins mondäne Marbella und zum Sightseeing lokaler Sehenswürdigkeiten einlädt. Wasser- und Naturfreunde lassen sich durch eine Delfinsafari und Whalewatching begeistern.

SONNENBAD UND ACTION IM ALDIANA ANDALUSIEN

In traumhafter Lage an der „Küste des Lichts“, der spanischen Costa de la Luz, befindet sich die Anlage Aldiana Andalusien – stilvoll und feurig, wie die Region selbst. Die von Postkarten berühmten Weißen Dörfer, die in ganz Südspanien zu entdecken sind, kann man hervorragend vom Aldiana Andalusien aus erkunden oder bei einer Sherry-Verkostung in Jerez auf den Geschmack des edlen Tropfens kommen. Und ein Ausflug nach Sevilla, der Hauptstadt Andalusiens, entführt an einen Ort mit außergewöhnlicher Architektur und unzähligen Sehenswürdigkeiten. Wer es abenteuerlicher mag, genießt die Reize Andalusiens im Sattel einer Harley Davidson. Der Club Aldiana Andalusien liegt an einem der schönsten Sandstrände Europas und wird durch ein attraktives (Wasser-)Sport-Angebot und einige der

beliebtesten Golfplätze des Kontinents ergänzt – weder dem Sonnenbad noch dem Spiel auf dem Grün steht hier etwas im Wege. Kulinarisch lassen beide Anlagen keine Wünsche offen. Auf Wunsch servieren die Spezialitätenrestaurants „Bodega La Tasca“ im Aldiana Andalusien und „La Vista“, direkt am Strand des Aldiana Alcaidesa gelegen, wechselnde Menüs am Abend. Erlesene Weine und regionaltypische Sherry-Variation entzücken Weinkenner. An der Poolbar, der Strandbar oder der Bodega lässt sich der ein oder andere Drink genießen.

Kinder und Jugendliche werden im Aldiana Alcaidesa sowie im Aldiana Andalusien individuell und offiziell ausgezeichnet betreut. Für den Nachwuchs zwischen zwei und 17 gibt es verschiedene altersgerechte Programme, die einen Aufenthalt für die ganz Kleinen bis zu den fast schon Großen zu einem unvergesslichen Erlebnis machen – und ihren Eltern Zeit zum Entspannen einräumen. Am Abend erleben Jung und Alt bei Shows und Themenächten Entertainment pur.

Immer wieder präsentiert Aldiana seinen Gästen besondere Highlights, wie den Bike&RunGipfel (Aldiana Andalusien) vom 11.4. bis 18.4.2015 mit Nicole und Lothar Leder oder den GolfersGipfel (Aldiana Alcaidesa) vom 4.10. bis 11.10.2015 mit Franz Beckenbauer, Sven Strüver und weiteren prominenten Gästen. Alle Gipfel und Top-Erlebnisse finden Sie unter www.aldiana.de.

Sport wird in beiden Anlagen groß geschrieben. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf dem kleinen Ball: Golf in Andalusien ist weltweit populär, nicht zuletzt aufgrund des Ryder-Cups, der 1997 in Valderrama ausgetragen wurde. Urlauber im Aldiana Alcaidesa

können diesen Platz in nur wenigen Autominuten erreichen und auf den Spuren der weltbesten Golfer wandeln. Auch im Aldiana Andalusien wird geputtet, denn in unmittelbarer Nachbarschaft befindet sich der Golfcourse Novo Sancti Petri – ein Traum für Golfer.

Tennisspieler kommen ebenfalls auf ihre Kosten und schlagen Matchbälle auf einem der Quartz-Sandplätze, über die beide Clubs verfügen. RelAction – Fitness- und Entspannungsprogramme, Beachvolleyball, Tauchen und andere beliebte Softsportarten lassen sich ideal in einen Urlaub hier einbinden. Der Aldiana Andalusien ist optimal für Kitesurfer – Kurse und Equipment werden vor Ort angeboten.

Wer nach dem Sport Entspannung sucht, findet diese in beiden Anlagen an den Außenpools, im Wellness-Center mit Saunalandschaft, im Whirlpool und im Ruheraum. Das Welldiana-Konzept, das in Zusammenarbeit mit BABOR entwickelt wurde, folgt dem taoistischen Prinzip der fünf Elemente – Erde, Feuer, Wasser, Metall und Holz – und bringt mit individuell zugeschnittenen Behandlungspaketen Körper und Geist in Einklang.



Nähere Information in Ihrem Reisebüro oder unter www.aldiana.de

48 STUNDEN BARCELONA

Reichen zwei Tage aus, um diese Stadt kennen zu lernen? Wir wagen den Selbstversuch.

Das Taxi bringt uns ins Hotel: das TRYP Barcelona Condal Mar in der Nähe des Strands Mar Bella liegt in einem Industriegebiet im östlichen Teil der Stadt, das gerade entwickelt wird. Das Haus ist modern, stylish, die Gegend etwas heruntergekommen. Unser erster Spaziergang führt uns ans Meer. Zwischen Hotel und Strand viele Hochhäuser: Neubauten, Betonburgen – aber edel.

➔ www.tryphotels.com

Keine Zeit verlieren: Auf in die Stadt. Mit der U-Bahn. Wir buchen eine Barcelona Card – neben Ermäßigungen und gratis Eintritt bei vielen Sehenswürdigkeiten können wir mit ihr auch kostenlos den öffentlichen Nahverkehr nutzen. Eine Zehner-U-Bahn-Karte ginge aber auch.

➔ www.barcelonacard.org

Im Untergrund spielen die besten U-Bahn-Musiker, die ich je gehört habe. Ob es dafür ein spezielles Casting gibt? Es sind Meister ihres Faches, die traurige Melodien auf ihren Gitarren zupfen oder schmissige Rhythmen auf der Trompete schmettern.

Die breiten Boulevards lassen unser Herz jauchzen. Wir sind am Passeig de Gracia ausgestiegen. Hier residieren die großen Marken, hält der Luxus in exklusiven Boutiquen Hof. Die Häuser sind herausgeputzt mit dekorativen Mustern und filigranen Gestalten. Sagenhafte Tiere, eingefroren im Sprung, neben steif stehenden Wächtern und stolzen Heroen schmücken das Außen.



Beliebtes Fotomotiv: Parc Güell



Port Vell: Palmenallee am alten Hafen



Enge Gassen, pittoreske Winkel im Barrio Gótico



Highlights sind sicher die Häuser, die des Barcelona-Touristen liebster Architekt, Antonio Gaudi, gestaltet hat. Uns reicht der Anblick von außen, denn nicht nur die Ornamente schlängeln sich hier über die Fassade, auch die Unmengen Besucher davor auf der Straße. Früh aufstehen lohnt, wenn man nicht Stunden auf die Werke des genialen Meisters warten will – oder man bucht sein Ticket online.

➔ www.lapedrera.com und www.casabatillo.es

Unser Weg führt uns weiter über die Plaça Catalunya. Heiter der Eindruck, entspannt die Atmosphäre. Straßenkünstler, Ballon-Verkäufer, Alt und Jung scheint sich hier zu treffen. Dazu eine Menge an Tauben, die den Markus-Platz neidisch

werden ließe, könnte ein Platz solche Missgunst spüren. Wir genießen die Szenerie mit ihren Brunnen und Figuren, die jeder Kulisse für Shakespeares Sommernachtstraum Ehre machen würde. Wenige Meter in Richtung Meer verwandelt sich die offene, beschwingte Weite in geheimnisvolle, mystische Enge. Nicht bedrückend, aber eine komplett andere Welt. Wir tauchen ein in die engen Gassen des Barrio Gótico. Hier in der Altstadt gibt es Winkel, in denen noch nie ein Sonnenstrahl schien. Kleine Lädchen bieten Sonderbares an wie Torten aus Handtüchern geformt oder Wesen, aus verschiedenen Teilen ausgestopfter Tiere gestaltet.

Auf einem überraschend lichten Plätzchen, dem Placeta del Pi, lassen wir uns im Restaurant Gabriel den Lunch servieren: Tapas. So lecker, so gut – eben wie eine Botschaft vom Erzengel! Ein Café con Leche zum Dessert, dann besuchen wir die heiligen Hallen der Kathedrale. Gleichwohl gotisch wirkt sie etwas gedrückt und düster und könnte eine Renovierung gebrauchen. Doch schnell wird klar, dass sie – allen Touristen zum Trotz – vor allem Ausdruck des religiösen Alltags ist: Hier steckt der Geschäftsmann eine Kerze an, kniet die Oma mit Kopftuch in der Bank, betet die junge Mutter mit Kind am Seitenaltar.

➔ www.catedralbcn.org

Das Schöne an einer Stadt am Meer: sie liegt am Meer. Wir springen in die Fluten im Viertel Barceloneta und genießen dann hier, am südlichsten Ende des Strandes, dem Platja Sant Sebastià, einen Sundowner in einer der Strandbars, dem Ona. Ein erhebendes Gefühl, bei chilliger Musik die Sonne im Meer versinken zu sehen. Das Abendessen lassen wir uns im Litoral servieren mit Meeresrauschen als Soundtrack und einem Gläschen wunderbar frischen Viña Sol.

➔ www.litoralbarceloneta.com



Ihr Spezialist für Studienreisen und Aktivtouren

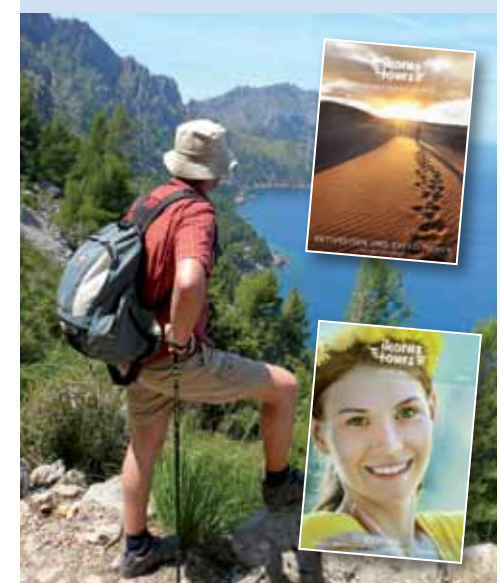
Auszug aus unserem Tourprogramm 2015:

STUDIEN- & ERLEBNISREISEN:

- **Valencia – Kultur und Erholung (7-Tage)**
- **Baskenland kompakt (5-Tage)**
- **Kulturreise Andalusien (9-Tage)**
- **Vielfältiges Katalonien und Andorra (8-Tage)**
- **Nordportugal – Nordspanien (7-Tage)**

AKTIV-TOUREN:

- **Mehrtages-Wandertouren: Zu Fuß auf dem Jakobsweg**
- **Aktiv entspannen auf Mallorca (8-Tage)**
- **Wandern im grünen Norden Spaniens (7-Tage)**
- **Wandern im Naturpark der Alpujarras (8-Tage)**



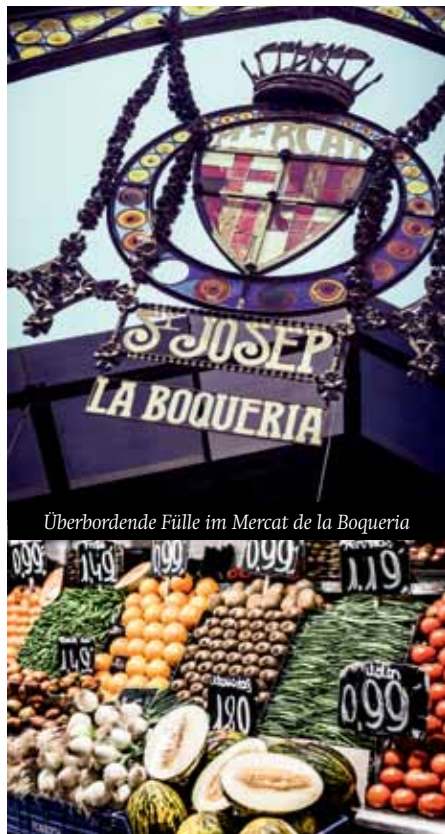
Katalogbestellung, Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder beim Veranstalter

IKARUS TOURS GmbH

Tel. 0 61 74 - 2 90 20

E-Mail: info@ikarus.com

www.ikarus.com



Überbordende Fülle im Mercat de la Boqueria

Für den nächsten Tag haben wir ein TimeSlot-Ticket für La Sagrada Familia gebucht und angesichts der Schlangen damit wohl getan. Seit 1882 wird an der Kirche gebaut, 2010 hat Papst Benedikt sie erst eingeweiht. Sie ist ein Symbol für die Hartnäckigkeit und Geduld ihrer Architekten, allen voran Antonio Gaudí, der hiermit bewies, wie eng Genie und Wahnsinn beieinander liegen. Wir setzen uns in den Innenraum, versuchen das quirlige Touristengerecke wegzublenden und staunen über hochragende Säulen mit alienartigen Ausbuchtungen. Neben uns eine deutsche Familie. Das Kind weist auf die Symbole der vier Evangelisten und flüstert: „Schau mal Mama, die Sternzeichen!“ Unter der Kirche führt ein Museum in die revolutionäre Gedankenwelt des ersten Baumeisters und zieht ein bisschen die Verständnis-Schleier von diesem Glaubensbeweis aus Stein.

➔ www.sagradafamilia.cat

Wir sind etwas erschlagen von so viel pompöser Symbolik und laufen durch die Nachbarschaft, das so genannte Eixample. Diese Erweiterung der mittelalterlichen Innenstadt zum Ende des 19. Jahrhunderts ist ein Musterbeispiel für gelungenen Städtebau und war zu seiner Zeit revolutionär mit seinen breiten Straßen, abgeflachten Plätzen und viel Grün. Auch wenn die Füße qualmen: die Plaça Real ist unser Ziel. Dieser eng von Häusern umschlossene Platz ist pittoresk, hier gönnen wir uns im Ocaña einen leckeren Imbiss. Gemütlich, aber edel – kunstvoll ließ man den Zahn der Zeit wirken.

➔ www.ocana.cat

Kurz den Rummelboulevard La Rambla kreuzen, schräg gegenüber ist die Mercat de la Boqueria. Wir müssen uns zwar nicht durch eine Mauer aus Griesbrei durchfuttern, aber diese Markthalle ist so üppig bestückt, dass das Schlaraffenland dagegen wie die Heimstatt lustfeindlicher Diät-Halter wirkt. Aromen duften, Farben leuchten: Gewürze, Obst, Schinken, Fisch – allein der Anblick all der Köstlichkeiten prickelt geradezu auf der Zunge. Angesichts der Kilometermenge, die wir zurückgelegt haben, decken wir uns ohne schlechtes Gewissen mit süßen Leckereien bei einer Konditorei ein.

➔ www.boqueria.info



Christoph Kolumbus weist den Weg in die Ferne auf der nach ihm benannten Säule.

Auf der Suche nach etwas Erholung in all dem Trubel entdecken wir das Museu Maritim de Barcelona, das Schiffahrtsmuseum, untergebracht in den ehemaligen Schiffswerften der Drasannes. Hier entwarf man vom 13. bis zum 18. Jahrhundert Kriegs- und Handelsschiffe und konnte so die Herrschaft über das gesamte Mittelmeer gewinnen. Bis zu 30 Galeeren gleichzeitig konnten die Meister erbauen. Highlight: der originalgetreue Nachbau einer Rudergaleere aus dem 16. Jahrhundert.

➔ www.mmb.cat

Noch ein Highlight: der Innenhof, der etwas unterhalb der Straße liegt und wie eine Mini-Oase vom Trubel der Stadt abschirmt. Ein kleines Café versorgt uns für die nächste halbe Stunde mit Proviant, doch dann heißt es schon wieder Abschied nehmen. Ein letzter Blick auf einen Welteneroberer in schwindelnder Höhe: Das Monument Cristobal Colón erinnert an die Heimkehr des Amerika-Entdeckers. Wir fühlen uns zumindest auch ein kleines bisschen als Entdecker und kehren voller Erlebnissen nach Hause zurück. Wir sind uns sicher: Wir kommen wieder – für mehr als 48 Stunden.

➔ www.turismedebarcelona.net

Fotos: Shutterstock.com: v.o.n.u. ©funkyfrogstock, ©Curioso, ©Jordi Vic Robles

Prickelnde Leidenschaft

Freixenet engagiert sich seit Generationen für feinstes Perlen im Glas

Freixenet



Pedro Ferrer Bosch & Dolores Sala Vivé



Die Wurzeln von FREIXENET liegen im Jahr 1861. In diesem Jahr wurde von Francesc Sala Ferrés die „Casa Sala“ gegründet, das erste Wein exportierende Unternehmen im katalanischen Ort Sant Sadurn d'Anoia. Die heutige Marke FREIXENET entstand dabei aus einer ganz großen Liebe: Im Jahr 1911 heiratete Dolores Sala Vivé, die Erbin des Weinhandels Hauses Sala, den Spross des benachbarten Weinguts „La Freixenada“ (der Eschenhain), Pedro Ferrer Bosch.

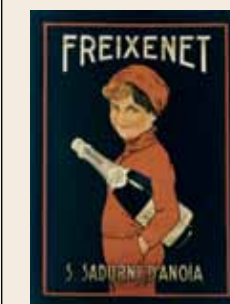
Die Verbindung dieser beiden Menschen war auch die Vereinigung von Liebe und Leidenschaft für Anbau, Kultivierung und Verkauf hochwertiger Weine und Cavas. Dabei glänzte Dolores durch profunde Kenntnisse über die Weinbereitung, Pedro erwies sich als Unternehmer mit Weitblick. Bis heute ist das Unternehmen – allen Wirren der Geschichte zum Trotz – in Familienhand, 1977 wurde José Luis Bonet Ferrer zum Generaldirektor ernannt. „In dieser Branche arbeiten zu dürfen ist ein Privileg“, so der Winzersohn Bonet.

Immer noch werden im imposanten, von Dolores und ihrem Mann erbauten Anwesen nahe Barcelona, alle Cavas von FREIXENET hergestellt. Nach wie vor liegt der Fokus auf Spitzenqualität und man arbeitet – wie schon in den Anfängen – nach den Prinzipien „Sorgfalt“, „Präzision“ und „Ruhe“. Nur die besten Rohstoffe werden verarbeitet, alle Produkte können lange reifen und werden nach traditioneller Methode hergestellt. Vor allem die Qualität stellt für FREIXENET einen essenziellen Erfolgsfaktor dar. „Wer keine Qualität aufweisen kann, kann nicht in die Welt hinausgehen“, sagt Bonet.

Als regional verankerter Familienkonzern übernimmt FREIXENET seit jeher Verantwortung für Mensch und Natur. Bereits die Gründerfamilie betrachtete soziales Verhalten und Umwelt-

schutz nicht nur als Teil der Unternehmenskultur, sondern auch als Verpflichtung gegenüber der Gesellschaft. Die Entwicklung des Konzerns ging daher stets Hand in Hand mit gemeinnützigem Engagement. Bonet sagt: „Die Ergebnisse all dieser Anstrengungen sind, dass wir selbst täglich dazu lernen und dadurch unserer Umwelt mit noch mehr Respekt begegnen. Deshalb handeln wir aus persönlicher Überzeugung und Verantwortung.“

Cava ist ein spanischer Qualitätssekt aus einem geschützten Herkunftsgebiet und entsteht nach traditioneller Methode („Método Tradicional“). Das bedeutet, dass er in der Flasche gärt, reift und gerüttelt wird. Die für Cava verwendeten Weine stammen ausschließlich aus der Anbauregion Penedès im Nordosten Spaniens, südlich von Barcelona.



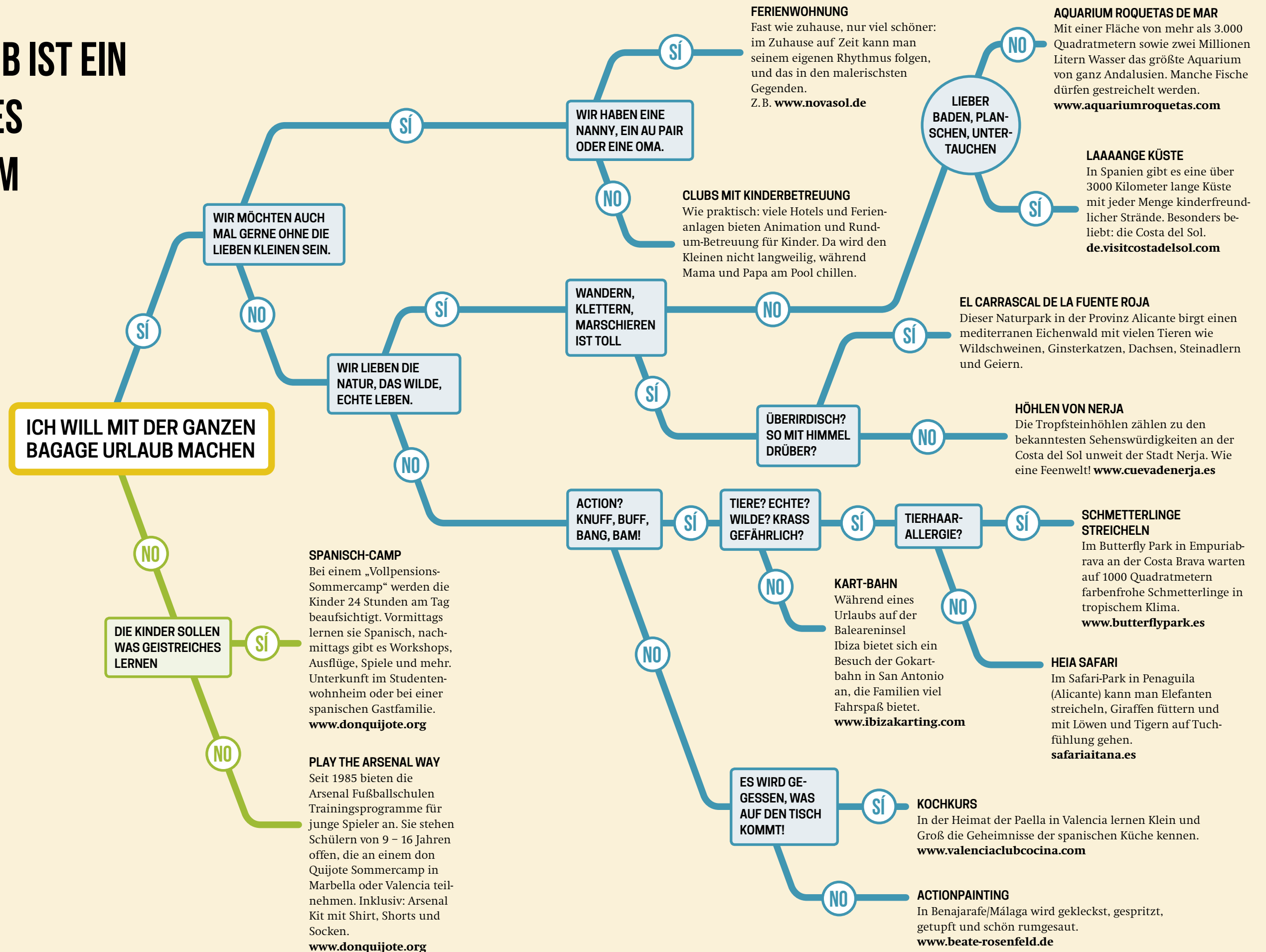
Der traditionell in der Flasche vergorene Schaumwein wird seit 1914 als „FREIXENET“ vermarktet, der Spitznamen von Pedro („el freixenet“).

Weitere Informationen:
www.freixenet.de

🛒 FREIXENET-Produkte Online:
<https://www.freixenet-onlineshop.de/>

FAMILIENURLAUB IST EIN LANGES, RUHIGES FLUSSDIAGRAMM

Das Leben in einer Familie ist turbulent, laut, lustig – und ständig passieren unvorhergesehene Dinge. Hin und wieder ist es auch ein bisschen anstrengend und nervenaufreibend, denn ständig passieren unvorhergesehene Dinge. Jeder hat seinen eigenen Kopf und ganz eigene Bedürfnisse und so passieren – genau: unvorhergesehene Dinge. Das unter einen Hut zu bringen, ist vor allem bei einem gemeinsamen Urlaub nicht ganz einfach. Damit nicht zu viele unvorhergesehene Dinge passieren, hilft unser Diagramm dabei, die richtige Entscheidung zu treffen. Einfach der Antwort auf jede Frage folgen und schon ist man am idealen Planungsziel für die schönste Zeit des Jahres. Denn Familienurlaub ist kein Kinderkram!





ECHT FESCH:
Spanien zum
Anziehen



Frische Designs, freche Farben: Spanische Lebensfreude äußert sich auch in Kleidung. Modemacher aus des Deutschen liebsten Urlaubslandes vermögen es auf einmalige Weise, den Lifestyle einer La Vida Loca in Klamotte zu bannen. Viele der einmaligen Styles findet man – ganz authentisch – bei kleinen Labels und innovativen Jungdesignern vor Ort in Boutiquen und auf Kleidermärkten, aber auch bei etablierten Marken. Letztere haben zudem den Vorteil: Fashionistas müssen nicht unbedingt nach Spanien reisen, auch ausgewählte deutsche Geschäfte führen Marken wie Skunk Funk oder Kling. Modeexperte Antonio Sanchez-Camara, Inhaber der Deluxe Distribution, verrät seine Geheimtipps.



KLING

MADRID'S MALASAÑA VOM AUSGEHVIERTEL ZUM ALLESKÖNNER

Madrids Stadtviertel Malasaña wurde schon Anfang der 1980er zu einem Anziehungspunkt für Kreative und Nachtschwärmer. Malasaña entwickelte sich zum Künstlerviertel, in das es Musiker, Schriftsteller und Individualisten zog. Sie alle kamen, um hier zu leben, zu schaffen und einfach das Leben zu genießen. Unter ihnen war unter anderem auch der Filmemacher Pedro Almodovar, der Proben für seine Filme in dieser Zeit oft in den Bars im Viertel veranstaltete. Viele der ehemaligen Nachtclubs in der kreativen und lebhaften Nachbarschaft beherbergen heute wunderbare Bars und Restaurants neben speziellen Bücherläden oder Boutiquen. Läuft man durch die Straßen von Malasaña, entdeckt man viele Läden junger und progressiver Designer sowie Shops außergewöhnlicher und kreativer spanischer Modemarken. Zu diesen zählt u.a. auch das vor zehn Jahren in Madrid gegründete Label KLING. Betritt man die Läden in der Ballesta N6 oder der Fuencarral N71, hat schlechte Laune keine Chance mehr. Die Designs sind frisch und frech, die Farben sind wie der spanische Lebensstil: bunt.

Wer ein besonderes Kleidungsstück oder Accessoire sucht, ist hier genau richtig. Besonders auffällig ist auch die Vielzahl an Second Hand Stores. Mit coolen 60's und 70's Styles und günstigen Einzelstücken aus den Staaten glänzt El Templo de Susu. Sucht man eher etwas aus den 90er Jahren, ist man im The Storage richtig. Einkaufen macht hungrig: das Ardosa gibt es seit 1892 und bietet typisch spanische Tapas und eine gute Auswahl an Craft Beer. Besonderer Tipp für den Sonntag: am Plaza del 2 de Mayo findet immer sonntags ein kleiner Flohmarkt statt, auf dem man Schallplatten, Vintage Schmuck und schöne Kleinigkeiten findet. Die kleinen Bars mit ihren sonnigen Terrassen laden zum Verweilen ein.

BARCELONA – INNOVATIV UND FRÖHLICH

Einer der charmantesten Plätze der Stadt ist der Plaça de Sant Felip Neri, an dem sich auch die gleichnamige Kirche befindet. Einen kleinen Fußmarsch davon

entfernt liegt eine der Straßen, auf denen sich wunderbar Shoppen lässt – die Carrer de la Portaferrixa. Hier findet man unter anderem Mode, die ist wie die Stadt am Meer, aus der sie kommt: mediterran, innovativ und fröhlich. Auch die spanische Modemarke Smash! setzt hier in der Nummer 17 ihre authentischen Designs in industriellem Interieur gekonnt in Szene.

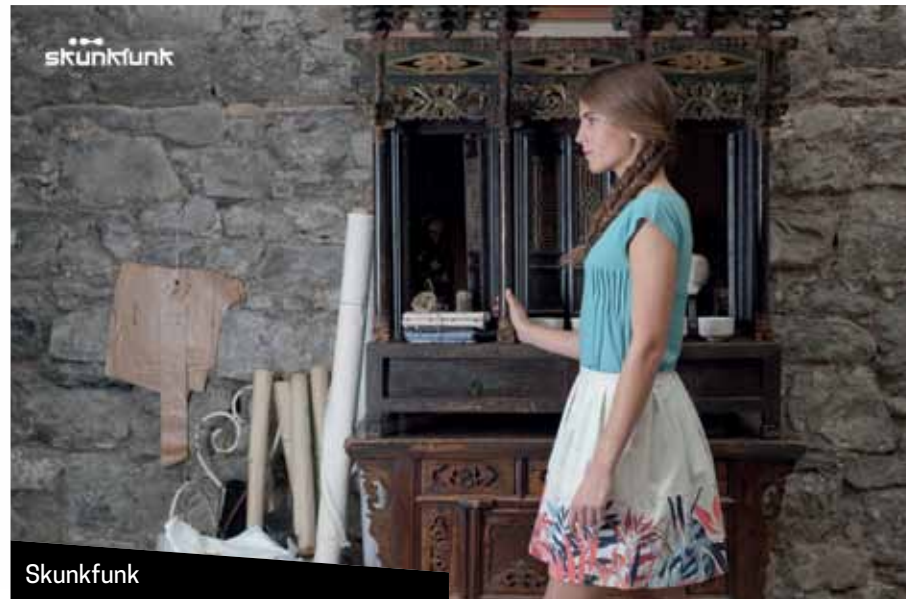


Smash





Panambi



Skunkfunk

SEVILLA ANDALUSIENS PERLE

Auch **Sevilla**, die wunderschöne Stadt mit einer der eindrucksvollsten Kirchen des Landes, der Kathedrale Maria de la Sede mit dem Glockenturm Giralda, der in die bereits bestehende Moschee eingebaut wurde, hat modetechnisch viel zu bieten. Im Zentrum befinden sich die **Calle Tetuán** und die **Calle Velasquez**, in denen sich die Läden der großen spanischen Marken wie **Mango**, **Zara** oder **Stradivarius** angesiedelt haben. In den kleineren Seitenstraßen abseits dieser Einkaufsmeile kann man auch kleinere Boutiquen entdecken, die ausgefallene spanische Marken wie „**Colour Nude**“ oder „**Panambi**“ führen. In Sevilla spürt man die Verbindung von Tradition und Moderne: Umgeben von Geschichte hat sich eine große Kreativszene entwickelt, die neben Musik und Kunst natürlich auch die Mode umfasst. An der **Alameda de Hercules** findet jeden letzten Sonntag im Monat ein **Jungdesignermarkt** statt – so bunt und außergewöhnlich wie das Leben in **Sevilla**. Beim Anblick der Designs und Stoffe kann man sich leicht hinreißen lassen, seine bisherigen Lieblingsläden zu vergessen. Der eine oder andere Schatz lässt sich bei den **Flohmärkten** in der **Calle Feria** im Stadtteil **Macarena** (donnerstags 10–14 Uhr) oder sonntags bis 14 Uhr an der **Puente de Isabel II**, bei den Einwohnern auch bekannt als **Puente de Triana**, ergattern.



BERLIN DAS BASKENLAND IN DER HAUPTSTADT

Im Norden Spaniens erstreckt sich das Baskenland und birgt die historische Industrie- und Hafenstadt **Bilbao**. In dessen Zentrum, dem **Stadtviertel Ibaiondo**, verbinden sich in den zahlreichen Restaurants und Geschäften Tradition und Moderne. Diese Verbindung greift das baskische **Modelabel Skunkfunk** in seinen Designs auf. Die multifunktionale und selbstbewusste Mode repräsentiert den individuellen Charakter seiner Herkunft. Schnell wurden die Designs über die Grenzen des Baskenlandes und Spaniens hinaus bekannt. Heute ist das Label eines unter vielen spanischen Marken, die man in der deutschen Hauptstadt **Berlin** kaufen kann. Mit eigenem Laden auf der **Weinmeisterstrasse**, unweit des **Hackeschen Markts**, verbreitet **Skunkfunk** Farbe und spanische Lebensfreude. www.skunkfunk.com

SACHSEN SPANISCHE MODE ERLEBEN

Mit Sehenswürdigkeiten wie zum Beispiel der **Frauenkirche**, der **Semperoper** oder den **Brühlschen Terrassen** bietet die sächsische Landeshauptstadt **Dresden** ein paar der schönsten Sehenswürdigkeiten Deutschlands. Aber auch im Bereich Shopping hat sich **Dresden** in den letzten Jahren etabliert. So entstand neben dem bereits bestehenden **Einkaufszentrum Altmarktalerie Dresden** im Jahr 2009 ein weiteres Shoppingparadies – die **Centrum Galerie**. Hier findet man den Trendladen **Tayler**, in dem es ein Stück spanische Lebensart in Form von Mode zu kaufen gibt. Auf der Suche nach schönen Styles mit Farbe und Temperament wird man auch bei **Streetpoint** im **Dresdener Elbepark** fündig. Die Läden, die es auch in **Chemnitz** und **Leipzig** gibt, warten neben einer ausgewählten, bunten Vielfalt an Kleidung auch mit einem reichhaltigen Angebot an Accessoires auf. Von stylischen Schuhen bis zur Handtasche – hier kreiert der Kunde sich den kompletten Look aus bekannten Marken.

www.tayler.de
www.streetpoint-fashion.de

Fotos: PR, ©Panambi, ©Skunkfunk

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 · Sevilla · Rom · London · Berlin · Lissabon

QUACK: MAN SPRICHT SPANISCH

Die Weltkulturerbe-Stadt Salamanca sorgt für Verständigung



Am Anfang heißt es noch „Hello“, „Guten Tag“, „Merhaba“ und „Bonjour“. Doch wenn man sich in Salamanca trennt, dann mit einem fröhlichen „Adios“ und „Hasta luego!“ – keine Stadt ist beliebter zum Sprachen lernen – wird hier im Westen Spaniens, in der autonomen Region Castilla y León, doch das beste Hochspanisch gesprochen. Salamanca verfügt über mehr als 160.000 Einwohner und rund 40.000 Studenten, was sie zu einer kosmopolitischen, offenen und freundlichen regionalen Hauptstadt macht.

Dass linguistische Bildung so groß geschrieben wird, hat die Stadt ihrer berühmtesten Bildungseinrichtung zu verdanken. Die Universität von Salamanca ist die älteste bis heute bestehende Spaniens, seit 1218 gilt hier: Gaudeamus igitur. Hier wurden die Grundlagen des Völkerrechts formuliert, erläuterte Kolumbus seine Ideen einer kugelförmigen Erde, wurde ein humanistisches Weltbild entwickelt.

Salamanca, 214 Kilometer von Madrid entfernt, gilt als die wichtigste spanische Stadt im Renaissancestil und bietet

einzigartige Schätze. Kein Wunder also, dass die Altstadt von Salamanca von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Sie kann gut zu Fuß besucht werden und beherbergt zahlreiche Paläste, Klöster, Kirchen und Stadtplätze. Neben den vielen Sehenswürdigkeiten wie zwei Kathedralen, dem so genannten Muschelhaus mit Elementen der Spätgotik, der Frührenaissance und der maurischen Bauweise, der Plaza Mayor, die als die schönste Spaniens gilt, oder dem Bischofspalast sollten Besucher keinesfalls das berühmte Maskottchen der Uni verpassen. Der Frosch auf einem Totenschädel an der Fassade der Universität symbolisiert die Ausschweifungen im Leben, die nach dem Tod gesühnt werden – eine Mahnung an die lebenslustigen Studenten. Den teutonischen Sprachschüler ficht dies nicht an. Er grüßt das amphibische Tier zu Beginn seines Aufenthalts mit einem deutschen „Quack“ – verabschiedet wird es natürlich mit einem feurigen „cruá-cruá“.

Weitere Infos: www.salamanca.es/de/

Fotos: ©ecarrascal, ©Salamanca, Muster: Shutterstock.com/©yavuzunlu



Leckeres aus Cáceres

FRISCH GEKÜRT: EINE DER SCHÖNSTEN STÄDTE DER EXTREMADURA IST GASTRONOMIEHAUPTSTADT DES JAHRES 2015



Der Variantenreichtum der Gastronomie der in der Extremadura gelegenen Stadt gründet auf den zahlreichen Kulturen und deren Traditionen, die im Laufe der Jahrhunderte ihre Spuren in Cáceres und seiner Umgebung im äußersten Südwesten Spaniens hinterlassen haben. Die Rezepte der Römer, Mauren und Juden vermischten sich mit den ursprünglichen heimischen Zutaten und der traditionellen Küche. Jahrhunderte lang zogen Schafshirten mit ihren Herden durch die weiten Landschaften der Provinz – so bildet bis heute auch die traditionelle Hirtenküche einen wichtigen Bestandteil der Gastronomie. Man genießt hier z.B. Gerichte wie den Migas del Pastor, eine kräftige Speise aus Brotkrumen, Chorizo-Wurst und Speck oder deftigen Ein- und Schmortöpfen mit Lamm oder Zicklein.

„SLOW FOOD EXPERIENCE“ AUF GASTRONOMISCHEN ROUTEN

Durch die Töpfe der Stadt und die Leckereien der Region führen zahlreiche gastronomische Routen. So die beiden auf den Spuren der Sefardi, der ehemaligen jüdischen Einwohner der Stadt, die einerseits durch die Judería Vieja (das alte jüdische Viertel) und andererseits durch die Judería Nueva führen. Die Geschichte und die leckeren Tapas der Stadt lernt man daneben auf verschiedenen Tapas-Routen kennen: Durch die Stadt der Almohaden „Hinz Qazris“, durch die christliche Stadt und zu ihren Türmen, auf dem Kirchen- und Klosterweg, oder durch die Stadt vor den Toren. Weitere, speziell für das Jahr 2015 kreierte Touren sind u.a.:

„Cáceres und Wein“, bei der Weinbars und Weinproben besucht werden, „Verlockendes Cáceres“, bei der in Konditoreien geschlemmt werden darf oder auch „Gesundes Cáceres“. Dieses Angebot richtet sich an Gäste mit diätetischen Einschränkungen.

Zu diesen Angeboten an touristischen Routen finden sich im Programm der Gastronomie-Hauptstadt 2015 gastronomische Messen und Ausstellungen, Koch-Shows oder Verkostungen wie der Tapas-Wettbewerb „Tapeando con Arte“, in dessen Rahmen die Besucher zu einem festen Preis Tapas in teilnehmenden Bars und Restaurants probieren und dazu ihr Votum abgeben können.

Eng mit der kulinarischen Seite Cáceres' verbunden ist das neu kreierte gastronomische Erlebnis der „Slow Food Experience“, ein Angebot, das mit den regionalen Produkten, dem Lebensstil und der landschaftlichen Umgebung von Cáceres bekannt machen will. Unter anderem gehören dazu Spaziergänge durch die Weidegebiete oder Schinkenschneide-Kurse. Interessierte können sich einen Tag in einen Hirten verwandeln oder sich als Erntehelfer bei der Kirschernte betätigen.

Weitere Infos:

www.turismoextremadura.com
turismo.ayto-caceres.es/en
www.turismocaceres.org/
www.spain.info

Spanischkurse in Salamanca, Spanien

Qualitätsgarantie durch Sprachschulverband FEDELE, Instituto Cervantes und Bildungsurlaub

Ganzjährig Intensiv- und Vorbereitungskurse für gehobene Ansprüche zu einem Preis, den Sie sich leisten können

Kostenlos: Unterrichtsmaterial, frei wählbare Vorträge und Filme, Internet, etc.

Klimatisierte Aufenthalts- und Klassenräume

Maximal 10 Studenten pro Klasse

Komplettes Unterkunftsangebot

Umfangreiches Sport- und Freizeitprogramm

Persönliche Betreuung

colegiodelibes
Y TÚ... HABLAS ESPAÑOL?

delibes@colegiodelibes.com

www.colegiodelibes.com



colegiodelibes

WEGE ZUM WEIN – und in ein unbekanntes Spanien



Jeder Wein hat seinen eigenen Charakter. Ein Rioja schmeckt anders als ein Rotwein aus dem Priorat. Und auch die Anbaugebiete sehen ganz unterschiedlich aus. Einige kann man sich auf dem Jakobsweg erlaufen und dabei ein unbekanntes Stück Spanien kennenlernen. Mit archaischen Landschaften, Welterbestätten und Gasthäusern, die garantiert keine Paella aus der Tiefkühltruhe in die Mikrowelle schieben.

Text Ulrike Wiebrecht



Weinbau in Spanien ist einer der wichtigsten Wirtschaftszweige. Kein Wunder, besitzt das Land doch mit über 1.000.000 Hektar die größte Anbaufläche der Welt.



oben: Blick von den Bergen bei Noceda del Bierzo, einer kleinen Gemeinde mit nicht einmal 1.000 Einwohnern.
links: Idylle pur – die Heimat der edlen Rioja-Weine.
rechts: Villafranca del Bierzo war einst ein Pilgerzentrum – Tausende beteten wie hier in der Santiago-Kirche.

Spanische Weine gibt es in jedem Supermarkt. Sie kommen aus Navarra, dem Penedès oder Mallorca. Aber aus El Bierzo? Da muss man lange suchen. Wo soll das denn bitte schön liegen? Gut versteckt im Nordwesten Kastiliens ist das Weinanbaugebiet vor allem Jakobspilgern ein Begriff, die den Landstrich durchqueren. Schließlich liegen auf der Strecke hübsche Orte wie Villafranca: Wer es nicht bis nach Santiago de Compostela schafft, kann hier in der romanischen Iglesia de Santiago schon mal den Heiligen um Vergebung seiner Sünden bitten. Ansonsten finden nur wenige den Weg in das Gebiet, das fast so groß ist wie Mallorca, aber nur 135.000 Einwohner zählt. Dafür sind die Bedingungen für die Landwirtschaft ideal.

Wo Kastilien auf Galicien und Asturien trifft, das kontinentale Klima der Meseta sich mit dem der Küste mischt, wächst jede Menge Obst und Gemüse. Renette-Äpfel, Conference-Birnen, die (berühmte) El Bierzo-Paprika. Und Wein. Gut geschützt von bis

zu 2.000 Meter hohen Bergen gedeihen um den Fluss Sil herum die Rebsorten Godello, Doña Blanca, Palomino und Malvasia, aus denen strohgelbe Weißweine gekeltert werden.

Die samtigen Rotweine bestehen vor allem aus den exotischen Mencía-Trauben. Mit relativ rustikaler Note werden sie inzwischen zunehmend von Jungwinzern veredelt. Allerdings wird nur ein verschwindend geringer Teil der Jahresproduktion von rund sieben Millionen Flaschen exportiert – wer sie probieren will, muss sich also vor Ort umschauchen. Und wird dabei erstaunliche Entdeckungen machen: Mozarabische Kirchen aus dem 8. Jahrhundert, die imposante Ruine einer Templerburg bei Ponferrada, die gebirgige Sierra de los Ancares und vor allem die Welterbestätte Las Médulas. Hier haben die Römer, die einst Gold abbauten, eine bizarre Landschaft aus zerklüftetem, rotem Tongestein hinterlassen, die in Spanien ihresgleichen sucht. Die perfekte Ergänzung dazu ist der *turismo rural*.

Fotos: S. 32: Shutterstock.com: ©okeana2010, ©Volina; S. 35: Shutterstock.com: o. ©Sergio Gutierrez Getino, u.l. ©Jcfmorata, u.r. ©AdrianNunez, ©okeana2010



oben: Die Goldminenanlage der Römer Las Médulas in der Nähe von Carucedo gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe.

links: Die Weinernte – keine leichte Arbeit.

rechts: Eine Station auf dem Jakobsweg ist die alte Römerbrücke von El Bierzo.

Statt Luxushotels lassen einen in El Bierzo Unterkünfte in Landhäusern Bekanntschaft mit Land und Leuten schließen. Für bleibende Erinnerungen sorgt außerdem die typische *Botillo del Bierzo*-Wurst, der ein ganzes Fest, die *Botillada*, gewidmet und die auch bei Weinverkostungen gereicht wird. Letztere stehen gleichfalls in der Rioja auf dem Programm – und zwar in sehr viel professionellerem Rahmen. Doch links und rechts von renommierten Bodegas wie Marqués de Riscal oder López Heredia, die Frank Gehry und Zaha Hadid in ein Mekka für Architekturfans verwandelt haben, gibt es ebenfalls ein weniger bekanntes Spanien zu entdecken. Wer kennt schon die Sierra de Cebollera? Oder das Biosphärenreservat von Arnedillo? Wie Perlen an einer Kette reihen sich am Jakobsweg mittelalterliche Kirchen, Klöster und andere Bauwerke aneinander. Pilgert man von Logroño aus nach Westen, taucht man in Nájera mit dem festungsähnlichen Königskloster Santa

María la Real tief ins 11. Jahrhundert ein, als König Sancho III. den Camino de Santiago durch den Ort verlegte.

Besonderes Highlight ist das folgende Etappenziel – Santo Domingo de la Calzada: Im 11. Jahrhundert am Fluss Oja entstanden, verdankt die Stadt ihre Existenz einem Heiligen, der einst aus Mitleid mit den Pilgern deren beschwerlichen Weg dadurch ebnete, dass er hier eine Brücke baute. Um diese herum entstand dann eine ganze Stadt mitsamt ihrer Kathedrale, in der romanische, gotische und andere Baustile miteinander verschmelzen. Gewiss, mitunter gilt es beim Pilgern auch ein paar Durststrecken entlang von Landstraßen zu überwinden. Dafür entschädigen spätestens am Abend die edlen Tropfen der Rioja zusammen mit Lammbraten, *Chorizo*-Würsten oder *Pimientos del Piquillo*, kleinen gefüllten Paprikaschoten. Schmackhafter kann ein Bußgang nicht sein!



Zu einem guten Tropfen munden Chorizo und andere Wurstspezialitäten.

So genießen die Spanier



DER GESCHMACK UNSERER ZEIT

Viña Albali steht für moderne spanische Qualitätsweine aus dem Valdepeñas, dem größten Weinanbaugebiet Spaniens. Hier im Tal der Steine (so die deutsche Übersetzung von Val De Peñas), wo schon die Römer Rebstöcke pflanzten, erwarb die Familie Solis 1952 einen Landsitz mit fruchtbarem Kulturland und legte so den Grundstein zu einer der größten Kellereien Spaniens.

JUNGE, FRISCHE WEISSWEINE VON VIÑA ALBALI ODER ROSADO ALS FRUCHTIGES VERGNÜGEN

Wenn Sie also demnächst einen schönen Weißwein zu einer Paella oder einem Fischgericht suchen, probieren Sie es mal mit den Weißen von Viña Albali, zum Beispiel dem supermilden Blanco oder dem spritzig-fruchtigen Verdejo Rueda. Entdecken Sie den fruchtbetonten Rosado für sich – einen Wein für jede Gelegenheit und jede Jahreszeit.

ROTWEINE VON VIÑA ALBALI – ROTWEINLIEBE HOCH FÜNF

Vor dem Wochenendeinkauf oder wenn Besuch erwartet wird, heißt es in Spanien: „¿Siertes hay Viña Albali en casa?“ – „Ist noch genug Viña Albali im Haus?“ Viña Albali ist der Lieblingswein der Spanier. Und Lieblingsweine sollte man immer vorrätig haben. Unter den fünf roten Albalis finden Sie sicher auch Ihren persönlichen Favoriten. Allen gemeinsam ist, dass sie einen Teil ihrer Reifezeit in amerikanischen Eichenfässern zugebracht haben. Das macht sie lagerfähig und verleiht ihnen eine besondere Note.



SPANIEN AUS EINER HAND

ALS HERAUSRAGENDER SPANISCHER WEINPRODUZENT WURDE FÉLIX SOLÍS AVANTIS BEREITS ZUM FÜNFTEN MAL ZUM BESTEN WEINERZEUGER SPANIENS BEI DER BERLINER-WEINTROPHY GEKÜRT.

Bodegas in den bedeutenden Regionen D.O. Valdepeñas, D.O. Ribera del Duero, D.O. Ca. Rioja, D.O. Rueda und D.O. Toro sind im Besitz der Familie Solis. Die Qualität der Weinberge und eine jahrzehntelange Zusammenarbeit mit Winzerfamilien der Regionen, helfen handwerkliche Tradition und modernste Technologie zu vereinen.

www.vina-albali.de



App & Phone

Finden Sie Spanien-Informationen rund um Land & Leute, Ausgehtipps von Insidern und den Lieblingswein der Spanier – Viña Albali von Félix Solís.

- Insider Tipps in den Metropolen Spaniens
- Ausführliches Weinwissen wie Anbauregionen und vieles mehr
- Informationen über Land & Leute Spaniens
- spanische Lieblingsgerichte mit Weinempfehlung
- Weineinkaufsführer in Deutschland
- Restaurantfinder in Spanien und Deutschland



Wehrhafte Burgen sind das Markenzeichen Kastiliens



WO EINST TOTE KATZEN DEN WEIN KLÄRTEN



In einem gut sortierten Weinkeller darf Ribera del Duero nicht fehlen. Aber nirgendwo mündet er so gut wie in seiner Heimat, dem Duerotal, wo man die Tiefen der kastilischen Geschichte durchläuft – und Bodegas zum Hochgenuss einladen.

Text Ulrike Wiebrecht

„In einem guten Wein muss eine tote Katze gelegen haben“.

helfen, den Wein zu klären“, erklärt ein Kellerei-Mitarbeiter. Tatsächlich soll man sich in früheren Zeiten gefreut haben, wenn der eine oder andere Kater um die Lüftungsschächte der Bodegas schlich, vom CO₂-Geruch, den diese verströmten, betäubt wurde, das Gleichgewicht verlor und in den Wein fiel. Heute sorgt stattdessen moderne Technologie dafür, dass nichts

So das traditionelle Credo der Winzer im Weingebiet Ribera del Duero. Auch wenn man sich bei dem Gedanken schütelt – der Grund ist plausibel: „Im Fell der Katzen bleiben Schwebstoffe wie Traubenreste hängen, die den Wein trüben. Insofern können die Tiere



oben: Tordesillas – einst Schauplatz der tragischen Geschichte von Johanna der Wahnsinnigen.
mitte: Die Burg Peñafiel aus dem 11. Jahrhundert liegt auf einem Bergrücken in der gleichnamigen Gemeinde über dem Tal des Rio Duraton.
unten: Blick auf die Burg vom Marktplatz des Örtchens Peñafiel aus.

den Rebsaft trübt. Zumindest in renommierten Weingütern wie Vega Sicilia. Die Kellerei ist das önologische Aushängeschild des Tals, das sich über 115 Kilometer am Duero entlang zieht. In der kastilischen Hochebene zwischen Valladolid und Soria mit sehr heißen Sommern, kalten, langen Wintern, viel Sonne und wenig Niederschlägen gedeihen die Trauben für edle Tropfen wie zum Beispiel den Vega Sicilia Unico Gran Reserva. Hauptrebsorte ist Tempranillo del País – die sich vom Tempranillo der Rioja durch kleinere Trauben mit härteren Schalen unterscheidet. Doch inzwischen werden in der sanft hügeligen Landschaft auch Cabernet-Sauvignon, Merlot, Malbec und Albillo angebaut. Seit 1982 tragen die in Spanien hoch geschätzten Weiß-, Rosé- und Rotweine die Herkunftsbezeichnung DO Ribera del Duero.

Wer sie vor Ort probieren will, kann von Madrid aus eine Tagestour in das Gebiet unternehmen. Die Agentur Rutas del Vino bietet Ausflüge an, bei denen zwei Bodega-Besuche und ein Lammbraten-Essen auf dem Programm stehen. Doch es wäre viel zu schade, es bloß bei einem Kurztrip zu belassen. Denn es gibt so viel zu sehen, zu riechen, zu schmecken – und natürlich zu trinken, dass man gut und gern eine ganze Woche bleiben kann. „Die Region ist ein echter Geheimtipp“, schwärmt die Deutsch-Spanierin Saskia Sanchez, Reisebüromitarbeiterin und Wiederholungstäterin in Sachen Ribera del Duero. „Hier finde ich noch ein ganz authentisches Spanien vor. Mit wenig Tourismus, auch nur wenigen guten Hotels, aber sehr guten Weinen, einer hervorragenden rustikalen Küche, sympathischen Städtchen

Fotos: S. 38: Shutterstock.com: o. ©PHBcz, Richard Semik, u. ©Eric Isselee; S. 39: Thinkstockphotos.de: o. ©Alberto Novo, m. ©Zoomar, homydesign, Shutterstock.com: u. ©A.B.G.



Wunderschöne Häuser, geschichtsträchtige Gassen: Ein Besuch in Valladolid, Hauptstadt der Provinz gleichen Namens, lohnt nicht nur wegen der Weinberge ringsum.

wie Valladolid, die man sich bequem zu Fuß erlaufen kann. Und das alles zu Preisen, von denen man anderswo in Spanien nur träumt.“

Von Madrid aus ist das Riberalta in wenig mehr als einer Stunde per Bus oder Mietwagen zu erreichen. Ein guter Standort ist Aranda de Duero, das mittendrin liegt und fast gänzlich unterkellert ist – mit Jahrhunderte alten Bodegas, die zwischen 1100 und 1500 angelegt wurden, um Wein zu lagern. Ein ganzes Netz sieben Kilometer langer Tunnel verbindet sie und lädt zu spannenden Touren durch den Untergrund ein.

Von Aranda aus lässt sich dann das Umland erkunden. Peñafiel zum Beispiel, das sich mit seiner stolzen Burg auf 750 Metern am Ufer des Duratón erhebt. Oder Valladolid. Ausgerechnet hier, in der tiefsten Provinz, lebte Miguel de Cervantes, als 1605 sein „Don Quijote“ veröffentlicht wurde. Der Geist des Ritters von der traurigen Gestalt umweht noch heute die Plaza Mayor. Und vor allem das Museum, das dem Dichter gewidmet und ganz im Stil eines Edelmanns des 16. Jahrhunderts eingerichtet ist. Vor ihm hatte bereits Christoph Kolumbus in der vorübergehenden Hauptstadt und Hofresidenz der Nation gewohnt – und starb hier 1506 an jenem Ort, wo heute ein

Museum seine Erkundungsfahrten rekapituliert. Zwei Jahre nach der offiziellen Entdeckung Amerikas schlossen Spanien und Portugal im nahegelegenen Tordesillas den Vertrag, mit dem sie die Kolonien untereinander aufteilten. So beschaulich der Ort aussieht, wenn man auf der malerischen Brücke über den Duero in Richtung Zentrum läuft – wenig später wurde er Schauplatz eines besonders düsteren Kapitels spanischer Geschichte: Nachdem Johanna die Wahnsinnige nach dem Tod ihres Gemahls 1506 angeblich den Verstand verlor, sperrte sie ihr Vater Ferdinand II. im Kloster Santa Clara ein, wo sie fast fünfzig Jahre bis zu ihrem Tod verblieb. Wenn sie wüsste, wie unbeschwert und angenehm es sich heute hinter so mancher alten Klostermauer lebt! Weit und breit gibt es keine stilvollere Bleibe als die Abadía Retuerta vor den Toren Valladolids. Aus der einstigen Prämonstratenserabtei aus dem Jahr 1145 in romanisch-barockem Stil ist ein kleines, feines Fünf-Sterne-Hotel mit Spa und Sterne-Restaurant geworden, das zugleich preisgekrönte Terroir-Weine hervorbringt – aus den Trauben, die rundum auf den Weinbergen gedeihen. Wer hier bei Degustationen auf Tuchfühlung mit dem Ribera del Duero gegangen ist, wird seinen unverwechselbaren Geschmack garantiert für immer auf der Zunge behalten!

INFO

Alles rund um Bodega-Besuche, Weindegustationen, Sehenswürdigkeiten sowie Unterkünfte in Klöstern oder Palästen wie der Posada Real Sitio de Ventosilla bei Burgos lässt sich dem Weintourismusführer in deutscher Sprache mit dem Titel „Ven y Ribérate“ entnehmen, der über die spanischen Fremdenverkehrsämter zu beziehen ist. Im Internet wird man unter www.riberate.com fündig.

Fotos: S. 40: Shutterstock.com: o.i. ©Anton Ivanov, o.r. ©Jose Ignacio Soto, u. ©Eric Isselee



Gemeinsam Spanien entdecken.

Exklusive Studienreisen von Dr. Tigges.
Intensiv, faszinierend, unvergesslich.

Jetzt
mit
Themenreisen zu
„Märchen, Mythen
und Legenden“



Dr. Tigges

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



*Insel voller
Seelenkraft und
Herzenswärme*

MALLORCA
LÄSST ERHOLUNG FINDEN

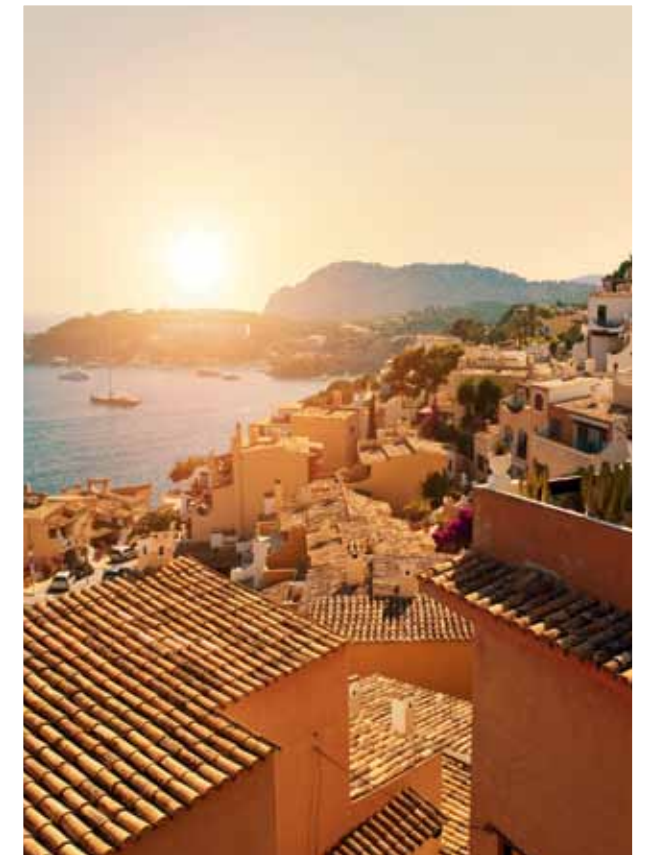


Keine Chance, sich nicht zu erholen: Wellness ist auf Mallorca fast unvermeidbar. Schnell findet der Besucher – so er denn will – Entspannung vom Trubel, Auszeit für den Körper, Baumel-Gelegenheit für die Seele.

Keine Frage, das Angebot an Spa- und anderen Anwendungen ist groß: Peeling und Massagen, Pilates- und Yoga-Kurse, vegane Ernährung oder Heilfasten – hier ist alles möglich. Doch muss man für Wohltaten an Seele, Körper und Geist gar keine Kurse buchen – es geht auch einfacher! Denn das Entscheidende ist die Insel selbst, die dem Besucher so unendlich viele Möglichkeiten bietet, zu sich selbst zu kommen.

Malerische Buchten mit einsamen Stränden, Spaziergänge auf felsigem Grund, Sonnenaufgänge über dem Meer, Begegnungen mit Menschen erden und lassen den Alltag vergessen. Das ganze Jahr, egal ob während des milden Winters oder zur Mandelblüte, gleich ob in der heißen Hoch-Zeit oder im melancholischen Herbst: Abseits der ausgetretenen Pfade birgt die Balearen-Insel manch Geheimnis, das es zu entdecken gilt.

Wer es schafft, es zu enthüllen, dem schenkt Mallorca eine gute Zeit, voller Seelenkraft und Herzenswärme. Und wer möchte, kann dann doch noch eine Massage buchen. Denn die tut auch verdammt gut...



SAHNESCHNITTCHEN
www.fincamallorca.de



Fotos: S. 42-43: Shutterstock.com: im Hintergrund ©marchello74, o.l. & o.r. ©VICTOR TORRES, u.l. ©UDVStock, u.r. ©Fedir Shulenok

Deluxe oder Rustico – Ferienhäuser für Genießer, wir kennen sie alle innen... und auswendig!

Finca Mallorca · Im Ferkulum 4 · D-50678 Köln · Tel: 0049 (0)221 934 8774 · info@fincamallorca.de · www.fincamallorca.de

ZICK- ZACK- STEIL & Tütennudeln

13. Oktober 08:12 Uhr

Im Zentrum Teneriffas liegt der höchste Berg Spaniens, der 3.718 Meter hohe Pico del Teide. Eine Seilbahn bringt die meisten Touristen bis kurz unter den Krater des Vulkans. Doch unser Autor hat den Reinhold Messner in sich entfesselt und bestieg den schlafenden Koloss, der hier und da mächtig streng nach Schwefel roch.

Der erste Teil der Etappe hoch zum Gipfel des Teide ist einfach – wir fahren mit dem Auto durch Kiefernwälder. Nebelschwaden hängen schwer in den Zweigen, schroff ragen Felsen empor, windet der Weg sich immer weiter durch verschiedene Vegetationsstufen. Am Fuße der Seilbahn schließlich umgibt uns eine sonderbare Landschaft: surreal, karg, steinig. Weite Flächen mit Schotter und Felsen, Hügel und Hänge, vereinzelte Pflanzen behaupten sich wacker. Wir parken, wandern los. Gemütlich windet sich der Weg durch das fremdartige Terrain. Rot, Braun und Grau in allen Schattierungen. Hier und da ragt ein vertrockneter Natternkopf in den nebelgrauen Himmel (die Blume, nicht die Schlange), als wolle sie uns den Weg weisen und zugleich vor der Unwirtlichkeit warnen. Große Steineier liegen links und rechts des Wegs wie von Riesen dorthin gemurmelt. Unterwegs begegnen uns andere Wanderer, wir grüßen uns mit fröhlichem „Hola!“.

Nach gut zwei Stunden etwa endet der gemütliche Teil, nun heißt es in die Höhe steigen. Steil geht es im Zickzack die Felsenwand empor. Über Geröllfelder und felsige Partien, dann wieder kämpfen wir uns durch Büsche mit ledernen Zweigen in Hüfthöhe. Immer höher windet sich der Pfad, mäandert hin und her. Zwischendurch: Atem holen, Weite genießen, Blick schweifen lassen über Berge und Täler ringsum. Langsam kriechen von unten Nebelschwaden, verdichten sich zu Wolken und legen sich daunendeckengleich über die Landschaft. Dann endlich nach drei Stunden Aufstieg: die Hütte Altavista in 3.260 Metern Höhe, Heimstatt für die kommende Nacht, mit Komfort nicht minder karg als die Natur hier.

Auf der Hütte gibt es Toiletten, Waschbecken, eine Küche mit Mikrowelle, zwei Kochplatten, Wasserkocher sowie Schlafräume mit Stockbetten.

13. Oktober 08:06 Uhr

13. Oktober 07:44 Uhr

13. Oktober 07:39 Uhr



Bilder linke Spalte:
Immer wieder ziehen Nebel-
fetzen über den Weg, die
Temperatur sinkt mit einem
Schlag und man sieht die
Hand vor Augen nicht. Zwei
Schritte weiter sind die Schwa-
den weggepustet.

Bilder rechte Spalte:
Von oben sieht alles so einfach
aus: Schon der Ausblick
vom Plateau unterhalb der
Berghütte entschädigt für den
anstrengenden Aufstieg. Um
wie viel mehr, wenn wir ganz
oben sind!

Wir wärmen uns Instantnudeln, teilen die Platten
mit Esperanza aus Madrid, radebrechen mit
Manuel aus Mailand und scherzen mit Angel von
Teneriffa. Emilio aus Kalabrien mit lustigen Ras-
talocken ist mit seinem Kumpel Marco da, eine
Familie kommt aus Deutschland und eine aus
Holland. Mit Hector aus Gran Canaria – ein Hüne
von Mann – und seiner Freundin beziehen wir ein
Sechs-Bett-Zimmer.

Die Nacht ist kurz: Um 4:45 Uhr kochen wir uns
rasch einen Tee und setzen den Aufstieg fort. Es
ist eiskalt, grabesstill und dunkel. Ohne unsere
Stirnlampen würden wir den bindfadenschmalen
Weg durch Fels und Gestein kaum erkennen,
ohne Daunenjacken und Mützen jämmerlich
frieren. Gut, dass wir Handschuhe haben – wir
stützen uns ab, ziehen uns hoch, halten uns fest.
Es geht steil bergauf. Ein um das andere Mal
müssen wir innehalten, in der dünnen Luft nach
Sauerstoff schnappen. Über uns die staunendkla-
re Nacht, mit leuchtenden Sternen am samtenen
Himmel. Längst schweißnass erreichen wir nach
zwei Stunden das obere Ende der Bergbahn. Nun
heißt es Endspurt wagen. Noch steiler geht es em-
por, nackter Fels unter unseren tastenden Füßen.
Schließlich der Kraterand, von übelriechenden
Schweldämpfen umweht, von beeindruckender
Stille umwoben, von schneidender Kälte umhüllt.

Im Osten der erste Schein, eine Lichterahnung
fast nur, die schnell Gewissheit wird. Die Sonne
streckt die ersten Strahlen aus, gießt farbige Pracht
über den Wolkenteppich zu unseren Füßen, deren
Grau bald gleißendes Weiß wird.
Wir: verschwitzt, erschöpft, durchgefroren.
Aber so unendlich glücklich, von der Schöpfung
umarmt.

Hinunter geht es schneller. Eine halbe Stunde
bergab, ein munterer Sprung, ein gewagter
Schritt, aber nach diesem Aufstieg scheint alles
möglich. An der Seilbahn ein Blick zum Krater-
rand, vereinzelt Schwefelschwaden, Wolkenfet-
zen, der Teide scheint uns zu winken. Wir grüßen
zurück und besteigen zufrieden die Seilbahn, die
uns nur acht Minuten später wieder ausspuckt.
Unvergessliches Erlebnis, einmaliger Sinnen-
rausch, der Stoff, aus dem Enkelerzählungen
gemacht sind.

INFO

Der Nationalpark trägt seit 2007 das Siegel des
UNESCO-Weltkulturerbes als Naturgut, ein Aufstieg
des Kraters muss genehmigt werden. Weitere Infos:
www.reservasparquesnacionales.es oder
www.telefericoteide.com

Fotos: S. 44–46: © Clemens Glade



10 Gründe für Aragón

Zwischen den Bergen der Aragonischen Pyrenäen mit ihrer viel-
fältigen Natur, dem Weltkulturerbe der Stadt Saragossa und dem
Mudejar in Teruel gibt es zehn wundervolle Produkte zu entde-
cken, die Aragón zur so genannten „Destination 10“ machen.
Das einstige Königreich Aragón wird zweifellos zum Königreich
deiner Träume, „El Reino de los Sueños“.

- 1. Flusstourismus:** 4.500 Kilometer, auf denen du Rafting, Canyoning, Kayak, Kite Surfen oder Angeln betreiben kannst.
- 2. Thermen-Tourismus:** Zweitgrößtes Angebot Spaniens. Zehn Thermalhäuser, die dir die Kultur näher bringen, die bereits die Griechen, Römer und Araber liebten.
- 3. Weintourismus:** 28 Kellereien, die du besichtigen kannst, und mehr als 25.628 Hektar Weinberge auf vier spezialisierten Weinrouten.
- 4. Ornithologischer Tourismus:** Bartgeier, Kraniche, Mauerläufer oder Dupont-Lerchen und viele andere Arten warten auf dich.

- 5. Aragón mit dem Mountainbike:** Mehr als 8.000 Kilometer Naturwege für Radfahrer.

- 6. Wanderwege:** 20.000 Kilometer, auf denen du dich in der eindrucksvollen Natur Aragóns verlieren kannst.
- 7. Goya:** Sieben Ortschaften, wo du auf Goya, Universalgenie und Ausnahme-Aragonier, und seine Werke treffen kannst.
- 8. Kulturgut:** romanische Kunst und Mudejar beeindrucken durch Geschichte und die Enklaven, in den diese sich befinden.
- 9. Schnee:** Aragón ist die größte Destination für Wintersport in Spanien. Sieben Skigebiet für Alpinski, Snowboarden und eine Vielzahl anderer Aktivitäten.
- 10. Pyrenäen:** Landschaft, Berge, Höhe und Naturreichtum mit verschiedensten Aktivitäten.

www.turismodearagon.com/de
@aragonturismo



DIE FERIENMACHER

Viel Spaß!

Mal eben schnell in Spanien was erleben: Kein Problem.
Im Reisebüro oder im Internet gibt es Tausende Angebote.

Für Kulturfreunde.
Für Weinliebhaber.
Für Wandervögel.
Für Faulpelze.
Für Feinschmecker.
Für Sportsfreunde.
Für alle.

Ganz gleich, welche Variante gebucht wird, dahinter stehen
Menschen, die diese Angebote intensiv untersucht haben.

Diese Menschen tragen dafür Sorge, dass die Urlauber
Spaß haben und Dinge erleben, die sie bereichern und die
nachwirken. Wir stellen einige dieser Ferienmacher vor.

„So schmeckt die Tomate!“



Nina Wacker ist Produktmanagerin bei Geotoura GmbH. Der Reiseveranstalter ist ein Andalusien-Spezialist. Nina Wacker selbst verbindet viel mit Spanien, immerhin hat sie dort studiert und die Sehnsucht treibt sie immer wieder dorthin.

Wie oft waren Sie schon in Spanien und wann das letzte Mal?

Schon viele Male, unter anderem habe ich vier Jahre in Sevilla gelebt und an der Universität von Sevilla auch mein Studium abgeschlossen. Da mein Mann Spanier ist, sind wir mehrmals im Jahr dort. Das letzte Mal waren wir im Herbst in Andalusien.

Was verbinden Sie am meisten mit Spanien?

Die lebendigen Städte mit den vielen Tapas-Bars und Kneipen, das leckere frische Gemüse und Obst auf dem Markt – ich glaube, die meisten Deutschen wissen nicht, wie eine Tomate schmecken sollte – und natürlich auch das bessere Wetter. An diese Dinge gewöhnt man sich doch recht schnell.

Haben Sie eine Lieblingsdestination in Spanien?

Mein Herz habe ich vor langer Zeit an Andalusien verloren, aber ich komme auch immer wieder gerne nach Madrid, um zu sehen, was es in der Hauptstadt Neues gibt.

Was sollte man dort auf jeden Fall einmal getan haben?

Auf jeden Fall sollte man sich die Highlights anschauen: Die Alhambra von Granada, die Mezquita von Córdoba und das Real Alcázar von Sevilla. Schon alleine diese meisterhaften Bauwerke sind die Reise wert. In Madrid gehe ich persönlich immer zuerst durch die Viertel Malasaña und Chueca und schaue mich in den kleinen Designerläden um.

Haben Sie einen richtig guten Insider Tipp für unsere Leser?

Abgesehen von den Highlights, die jeder kennt, finde ich die Sierra Subbética immer wieder herrlich entspannend. Und außerhalb der Hochsaison im Juni oder September findet man am Cabo de Gata ein wirklich noch nahezu unberührtes Naturparadies mit einsamen Stränden und kleinen Buchten, an denen man wunderbar Baden und Schnorcheln kann. Zusammen mit meinen Kollegen haben wir aber auch den neuen Andalusien-Reiseführer für die Reihe Merian Momente geschrieben, in dem man viele Tipps für Bars, Restaurants und Besichtigungen finden kann.

Haben Sie als Reiseanbieter ein spezielles Angebot, auf das Sie besonders stolz sind?

Wir sind stolz auf alle unsere Produkte, aber unsere individuellen Mietwagenrundreisen mit Übernachtungen in kleinen, charmanten und persönlich ausgewählten Hotels sind wirklich etwas Besonderes. Jede Route kann ganz nach den persönlichen Vorlieben unserer Kunden zusammengestellt werden, ohne auf Bausteine zurückgreifen zu müssen. Das absolute Highlight im Jahr 2015 ist die 42-tägige Kleingruppenreise Faszination Spanien, die einmal durch das ganze Land führt.

Weitere Infos: www.geotoura.com



„Geteilte Freude ist doppelte Freude“



Rainer Schäfer ist Geschäftsführer bei siree – der single reisen experte. Spanien hat einen besonderen Platz in seinem Herzen und er kennt das Land nach fast 40 Reisen wie seine Hosentasche.

Was verbinden Sie am meisten mit Spanien?

Sonne, gute Stimmung und spätes Essen mit sagenhaft guten Weinen und immer viel Spaß.

Haben Sie eine Lieblingsdestination in Spanien?

Nein, bisher hat es mir überall gefallen, ob auf Mallorca, an der Costa Blanca in Andalusien oder auf den Kanaren; ob in Barcelona, Valencia, Sevilla oder Madrid – überall findet man die spanische Sonne, freundliche Menschen und gute Stimmung. Eine Reise nach Spanien ist immer eine gute Wahl!

Was sollte man dort auf jeden Fall einmal getan haben?

Ein paar Tage auf einer Finca im Inselinneren von Mallorca verbringen, um den Reiz der Insel abseits der Touristenhochburgen an der Küste zu erleben. Den Ausblick auf Barcelona vom Mountjuic genießen. Und eine traditionelle Paella an der Costa Blanca speisen.

Haben Sie einen richtig guten Insider-Tipp für unsere Leser?

Wundern Sie sich nicht, wenn um 20.30 Uhr ein Restaurant noch leer ist. Insbesondere in Gegenden abseits der Touristen. Das muss kein schlechtes Zeichen sein. Warten Sie einfach einen Moment oder kommen Sie um 21.30 Uhr noch mal vorbei, dann ist es sicher voll und Sie genießen traumhafte Weine und tolles Essen.

Was bietet siree, was andere Reisemittler nicht bieten?

siree bietet die ganze Welt der Singlereisen. Egal, ob Sie einen Cluburlaub in Spanien, eine Rundreise durch eine bestimmte Region oder eine Städtereise in eine spanische Stadt planen, siree stellt sicher, dass Sie Ihre Urlaubserlebnisse sofort mit Gleichgesinnten teilen können. Frei nach dem Motto: Geteilte Freude ist doppelte Freude.



Weitere Infos: www.singlereisen-experte.de

„Nimm die Menschen, wie sie sind“



Lothar Ehlers ist Geschäftsführer von Schlosser-Reisen mit Büros in Jever und in Torrox-Costa, Provinz Málaga. Er reist schon seit 25 Jahren nach Spanien. So hat er Land und Leute gut kennengelernt. Er kann viel berichten von entzückenden Bergdörfern und Menschen, die jeden Tag genießen.

Was ist Ihrer Meinung nach der besondere Charakter Spaniens, den man auf einer Reise kennen lernen kann?

Der Charakter Spaniens wird durch die Menschen geprägt. Die Einstellung zum Leben liegt ganz im hier und jetzt. Ein Spanier würde niemals einen Urlaub weit im Voraus buchen, weil er ja nicht weiß, ob er dann noch lebt. Das Leben genießen ist für die meisten Spanier eines der wichtigsten Lebenselemente.

Haben Sie einen Geheimtipp für unsere Leser, ein ganz besonderes Erlebnis?

Es gibt in Spanien 93 Paradores, das sind ganz besondere Unterkünfte in Burgen, Schlössern und Klöstern. 2014 hatte ich die Freude, in Galicien in dem tollen Parador de Santo Estevo Luintra mitten im Wald zu wohnen. Dann ging es nach Santiago de Compostela und dort habe ich direkt im Zentrum im großartigen Parador de Santiago de Compostela gewohnt. Alle diese Paradores und viele fertige Rundreisen finden Sie auf unserer Homepage.

Was empfehlen Sie Menschen, die das ursprüngliche Spanien kennen lernen wollen, abseits der ausgetretenen Pfade?

Das ursprüngliche Leben findet man in Spanien in den Dörfern und kleineren Orten. Die freundliche Bevölkerung überrascht immer wieder aufs Neue. Hilfreich ist es, wenn man etwas Spanisch spricht, der Rest geht auch ohne viele Worte.

Welches ist Ihr Lieblingsort in Spanien und warum?

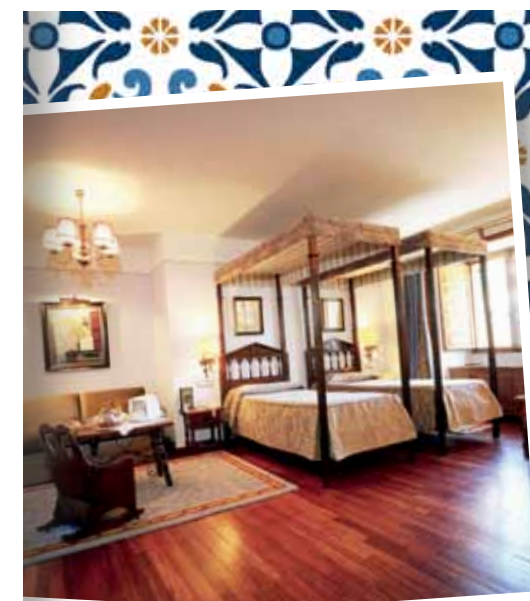
Mein Lieblingsort in Spanien ist Frigiliana in Andalusien. Ich liebe die Ursprünglichkeit dieses weißen Bergdorfes. Es liegt in 435 Meter Höhe, sieben Kilometer oberhalb von Nerja. In den Restaurants am Plaza de la Iglesia, vor der kleinen Kirche San Antonio, kann man wunderbar die regionale Küche genießen.

Sie bieten auch spezielle Themenreisen an – was ist denn ein ganz besonderes Erlebnis, das man nur in Spanien haben kann?

Bei diesen Reisen ist der Weg das Ziel. Man sieht interessante Orte und wohnt in landestypischen Unterkünften. Diese habe ich in der Art und Qualität so noch in keinem anderen Land kennengelernt. Alle unsere Gäste sind davon hellauf begeistert.

An welche Erfahrung, die Sie in Spanien gemacht haben, denken Sie selbst immer wieder gern zurück?

Ich denke besonders gern an die gemeinsamen, ausgelassenen Feiern. Immer nach dem Motto: Nimm die Menschen, wie sie sind – es gibt keine anderen!



Weitere Infos: www.mein-spanien-urlaub.de

Magische Momente in Andalusien



Auf einer Rundreise durch den Süden Spaniens können Gäste ein luxuriöses Spanien erleben mit Übernachtungen in den schönsten Paradores. Melanie Gleich, Leiterin der Europa-Abteilung bei Windrose Finest Travel, gibt Tipps für den exklusiven Aufenthalt.

Eine Rundreise in Spanien ist ein wahnsinnig schönes Erlebnis und mein ganz persönlicher Reisetipp. Zu den Höhepunkten einer solchen Reise zählen unter anderem eine exklusive Nachtbesichtigung der illuminierten Nasridenpaläste der Alhambra, exzellentes Essen und Weine, der Besuch maurischer Zeugen, wie dem ältesten Stadtviertel von Granada Albaicín, der Mezquita-Catedral von Córdoba und der Kathedrale Giralda von Sevilla. Exklusive Erlebnisse sind auch die Übernachtungen in den landestypischen Paradores, die einen Besuch Andalusiens unvergesslich machen: Umgeben von Gärten und alten Gemäuern, verströmen die Hotels in historischen Bauten ein einmaliges Flair. Meist befinden sie sich in Palästen, alten Klöstern oder Burgen, an historisch bedeutsamen Orten oder in atemberaubender Lage inmitten der Natur oder erhoben mit spektakulärem Ausblick.

Jeder Stopp der Reise hat dabei seinen ganz eigenen Charme. In Málaga spaziert man über den Zentralmarkt, wo ein reichhaltiges Angebot an Früchten, Gemüse, frischem Fisch und Meeresfrüchten Appetit macht und alle Sinne anregt.

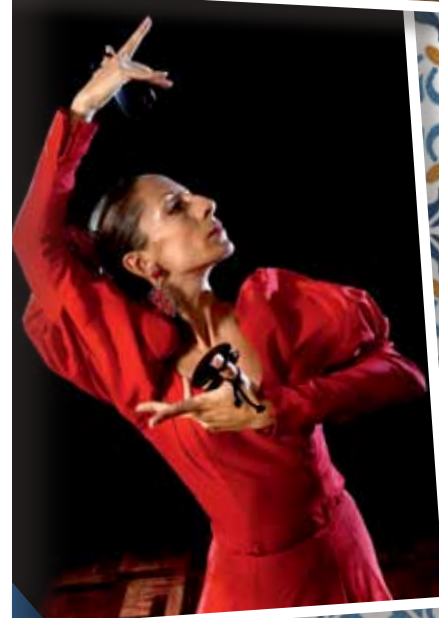
In Granada kann man den Flamenco erleben – die leidenschaftliche Musik mit ihrem sinnlichen Tanz ist ein echtes Muss und lässt sich bei einer Flamenco-Show im alten Viertel Albaicín am besten genießen.

In Baeza und Úbeda beeindruckt vor allem Kirchen, Paläste und Herrenhäuser, die glanzvolle Beispiele der andalusischen Renaissance-Architektur sind. Der Baustil der Orte erinnert an italienische Renaissancestädte, die Folklore und tausendjährige Handwerkskunst stehen ganz in andalusischer Tradition.

In Sevilla führt kein Weg an einem Besuch des mittelalterlichen Königspalastes Alcázar vorbei, und am Abend sollte man auf jeden Fall die besten Tapas der Region probieren.

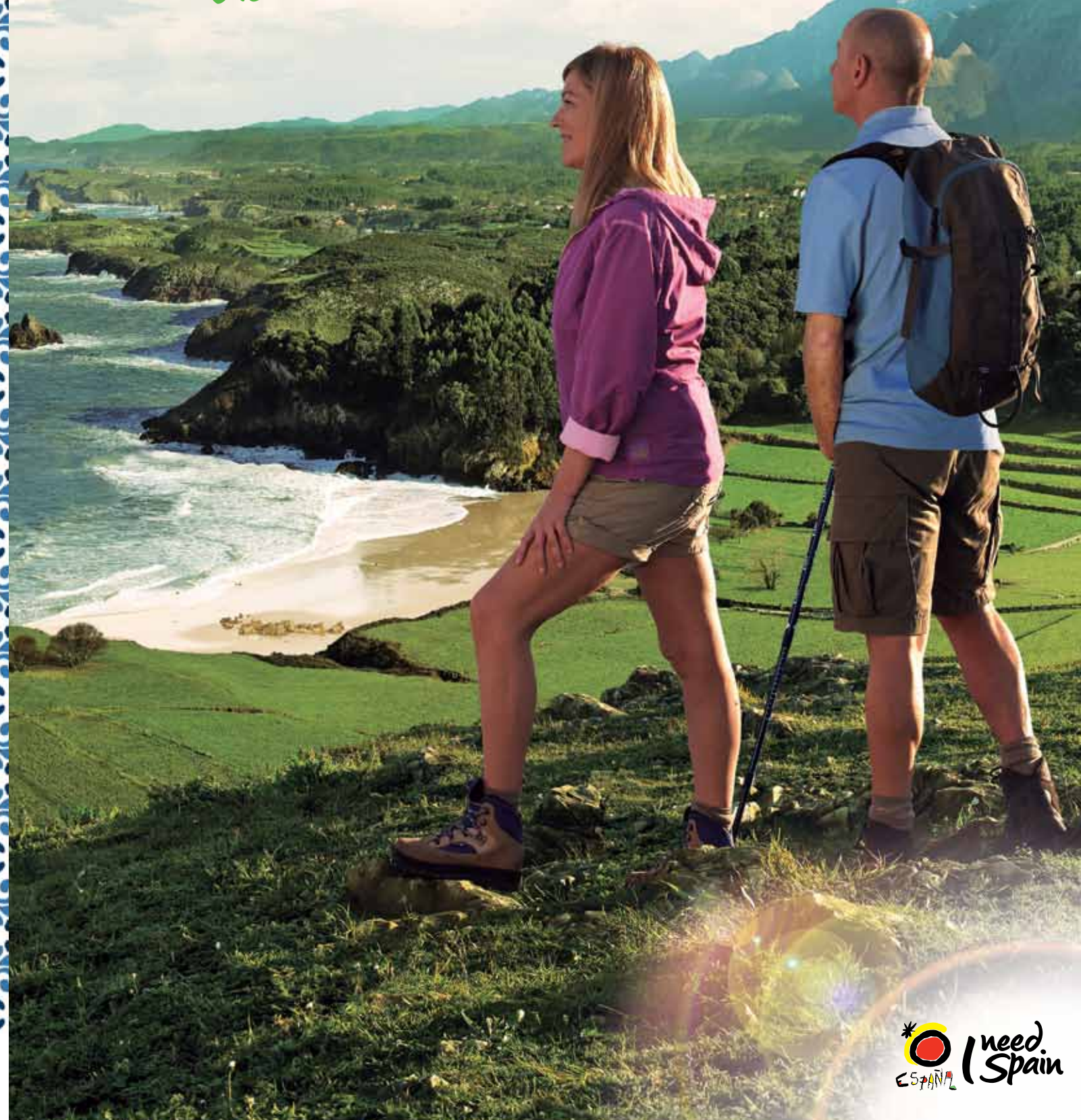
Die Rundreise klingt in Ronda aus, dessen maurische Altstadt pittoresk auf einem rundum steil abfallenden Felsplateau liegt. Bevor es in die Stadt geht, genießen Reisende jedoch eine Weinprobe in der berühmten Weinregion Bodega und ein ebenso rustikales wie schmackhaftes Picknick mit spanischen Delikatessen in den umliegenden Weinbergen. Der Nachmittag steht im Zeichen des andalusischen Stierkampfes und man besichtigt die berühmte Stierkampfarena von Ronda.

Infos zur Reise „Paradores und Paläste“
und weiteren Reisen auf www.windrose.de



Fotos: o.l. Privat, Shutterstock.com: v.o.n.u., ©SeanPavone, ©K. Roy Zerloch, © Marcos Mesa Sam Wordley, Muster ©AnaMarques

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





Margarita Ruby
Inhaberin der spanischen
Buchhandlung La Rayuela, Berlin

HOSTEL JÁVEA

Dieses Hostel kombiniert die Vorteile eines Hostels mit gutem Design. Es liegt im Zentrum Jáveas, nur 2,5 Kilometer vom Strand entfernt und ist nicht nur für Jugendliche gedacht. Auch Familien können in den sehr gemütlichen Räumen unterkommen. Das Besondere an diesem Hostel ist seine Philosophie: Es wurde nach ökologischen Kriterien renoviert und ist einen guten Kompromiss mit der Umwelt eingegangen.
www.hosteljavea.es



Gute Nächte! Tolle Tage!
TIPPS UND EMPFEHLUNGEN FÜR SCHÖNE FERIEEN.



Christian Clemens
Chief Executive Officer der
TUI Deutschland GmbH



RESTAURANTE EL CAMPERO

Meine Empfehlung ist das Restaurante El Campero in Barbate in der Provinz Cadiz. Barbate ist ein typischer Fischerhafen und gleichzeitig Europas größter Thunfischhafen. Im El Campero wird das ganze Menü durch Thunfisch inspiriert und was serviert wird, ist garantiert tagesfrisch. Es gibt nicht nur alle denkbaren Variationen von Thunfisch als Hauptgericht, sondern sogar Thunfisch-Eis als Nachspeise. Sonst gibt es sehr viel zu tun und zu erleben in der Provinz Cadiz! Besuchen Sie die Hauptstadt und vielleicht schönste Hafenstadt Europas, El Puerto de Santa Maria, wo Meeresfrüchte direkt am Kai serviert werden, Grazalema in der Sierra de Cadiz, Vejer de la Frontera, eine der kleinen weißen Städte oben auf einer Bergspitze und weiße Strände in Zahora und Los Canos de Meca.

Fotos: o.l. Privat, u.r. Christian Wyrwa, Shutterstock.com: o.r. ©holbox, u.l. ©Kiko Jimenez, Muster ©AnaMarques



Germán Luis Buceta
Friends of Spain e.V.
www.friendsofspan.de

HOTEL BOTÁNICO EL ESCORIAL, MADRID

San Lorenzo de El Escorial liegt im Nordwesten Madrids. Die Kloster- und Schlossanlage Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial wurde von 1563 bis 1584 auf Initiative des Königs Philipp II. von Spanien errichtet und gilt als größter Renaissance-Bau der Welt.

Das Hotel Botánico ist nur 200 Meter vom UNESCO-Weltkulturerbe El Escorial und seinem Kloster entfernt. Die restaurierte Villa liegt inmitten eines üppigen Gartens und verfügt über ein beliebtes Restaurant und einen Weinkeller. Die Zimmer im Hotel Botánico sind nicht luxuriös, aber geräumig und komfortabel und verfügen zudem alle über einen privaten Balkon. Das Restaurant La Buganvilla serviert typische lokale Gerichte – die Paella ist hier wärmstens zu empfehlen. Unmittelbar in der Nähe liegt der Golfplatz La Herrería und das pittoreske, historische San Lorenzo.

www.botanicohotel.com



Miguel Orea
Buchhalter bei Turespaña

PARADOR DE CUENCA

Das Hotel ist ein ehemaliges Kloster, das im 16. Jahrhundert auf einem Felsen über der Schlucht des Flusses Huécar erbaut wurde. Es liegt nicht nur umgeben von Flüssen, atemberaubenden Schluchten und herrlicher Natur, sondern man hat auch einen tollen Ausblick auf die Altstadt von Cuenca und ihre berühmten hängenden Häuser. Wer dort übernachtet, wird von einem Gefühl der Irrealität überwältigt: vor allem wenn der Nebel hochsteigt, scheint es, dass Stadt und Hotel über den Wolken liegen.

www.paradores.es



In Spanien gibt es mehr als 10.000 verschiedene Weine und mindestens genauso viele Orte, in denen man sie genießen kann.
Weitere Informationen finden Sie unter www.wein-aus-spanien.org.





Urlaub im Ferienhaus
By Wyndham Vacation Rentals



UNTER SPANISCHER SONNE

Besondere Ferien in besonderen Häusern!

Mit über 1.000 Objekten bietet NOVASOL in Spanien ein vielfältiges Angebot für individuellen Wohlfühlurlaub.

Besonders groß ist die Auswahl an herrlichen Fincas auf Mallorca. Aber auch das spanische Festland hat im vergangenen Jahr einen Nachfrageboom erlebt. Ob Landhaus oder modernes Apartment – fast alle Domizile bieten die Möglichkeit, mit Terrasse, Garten oder Balkon das Leben unter dem freien Himmel zu genießen. Die spanische Welt von NOVASOL, das sind Fincas, Villen, rustikale Dorf-Häuser – und immer wieder ganz außergewöhnliche Feriendomizile, die meisten mit privatem Pool oder in Strandnähe.

**NEU: FERIENHAUSURLAUB
OHNE KAUTION**

In den NOVASOL-Ferienhäusern erlebt man Spanien von seiner unbeschwernten Seite. Nichts soll dem Urlaub im Wege stehen und daher gehört die Mietkaution ab 2015 der Vergangenheit an, sie wird nur in besonderen Ausnahmefällen vor Ort erhoben. Und das Sicherheitspaket ist bei jeder Buchung inbegriffen, was das Angebot noch attraktiver macht.

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

Blättern Sie ein bisschen durch den NOVASOL-Katalog oder schauen Sie online „rein“ und überlegen Sie sich gemeinsam mit Ihrer Familie oder Freunden, wo Sie sich die nächste Atempause vom Alltag gönnen möchten.

Spanien heißt Sie herzlich willkommen!

NOVASOL-SERVICE-ANGEBOT



BUCHUNGSSERVICE

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



24-STUNDEN-ONLINE-SERVICE

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



facebook.com/NOVASOL.de



NOVASOL VIDEO-WORLD

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



**Alle Angebote finden Sie
im aktuellen NOVASOL-
Spanien Katalog.**

Fotos: Shutterstock.com: I. @Goodluz, o.r. @photoinnovation, u.r. @Monkey Business Images

NOVASOL

Von Haus aus schöne Ferien in Spanien!



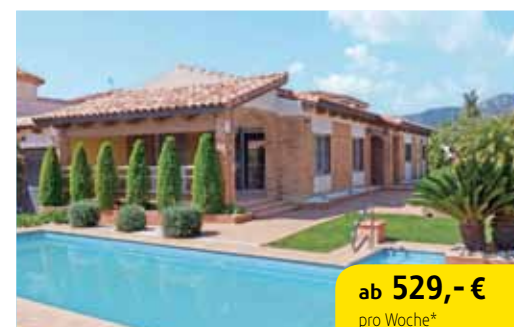
Andalusien: Schönes Ferienhaus mit traumhafter
Aussicht für 4 Personen.

**ab 440,- €
pro Woche***



Murcia: Große Auswahl an Ferienwohnungen,
z.B. im La Torre Golf Resort.

**ab 120,- €
pro Woche***



Katalonien: Geschmackvolles Ferienhaus
für 6 Personen mit Außenpool.

**ab 529,- €
pro Woche***



Mallorca: Ferienhaus für 8 Personen mit
gepflegtem Garten und Pool.

**ab 580,- €
pro Woche***

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

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

**Jetzt
buchen!**



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



Urlaub im Ferienhaus
By Wyndham Vacation Rentals

SPRECHEN SIE SPANISCH?

VERMUTLICH MEHR ALS SIE DENKEN!

Eine Sprache zu lernen gleicht einer aufregenden Entdeckungsreise, bei der Sie auf Bekanntes wie Unbekanntes, ein paar „falsche“ und ganz sicher auch echte Freunde treffen.

Sie reisen gerne nach Spanien? Dann haben Sie sich vielleicht schon einmal gewünscht, ein bisschen mehr als „*Vamos a la playa*“ sagen zu können. Denn obwohl Spanien bestens auf Urlauber eingestellt ist, vergrößern schon geringe Spanischkenntnisse das Reisevergnügen und erleichtern den Kontakt zu Einheimischen.

Die Aussprache des Spanischen ist zum Glück recht einfach und entspricht der Schreibweise. Einmal gelernt, lässt sich praktisch jedes Wort problemlos ablesen.

Vermutlich kennen Sie bereits mehr spanische Wörter als Ihnen bewusst ist: *hola, adiós, amigo, finca, fiesta* usw. Auch Wörter wie *agua (sin o con gas), familia, interesante, música, número* oder *teléfono* geben ihnen keine Rätsel auf, da ihr deutsches Pendant dieselbe Wurzel hat.

Das Assoziieren und Übertragen aus einer anderen Sprache klappt oft ganz wunderbar und hilft vor allem beim passiven Verstehen. So lassen sich nicht nur *importante, responder* oder *invitar* leicht ableiten.

Gelegentlich werden Sie jedoch irritiert sein, wenn Sie ein vermeintlich vertrautes Wort in einem seltsamen Kontext hören. Wahrscheinlich sind Sie auf einen „falschen Freund“ getroffen, also ein Wort, das etwas anderes bedeutet als Sie erwarten. Sagt etwa jemand, der dem Schulalter offensichtlich entwachsen ist, *voy al gimnasio*, ist das nicht seltsam, sondern vielmehr sportlich zu verstehen, da er auf dem Weg ins Fitnessstudio ist. Eine *infusión* gegen ein leichtes Unwohlsein scheint ihnen übertrieben? Keine Angst, es hat alles seine Richtigkeit, denn Sie bekommen einen Kräutertee, vermutlich einen *manzanilla*, einen Kamillentee. *Un regalo* ist natürlich kein

Regal, sondern ein Geschenk und *el mapa* ist die Landkarte, die Sie besser richtig herum halten, sonst verlaufen Sie sich noch.

Sie werden schnell merken, allein Ihr Bemühen Spanisch zu sprechen, findet Anerkennung. Und kommt es doch mal zu einem sprachlichen Missverständnis, ist das letztlich eher lustig als problematisch und vielleicht sogar der Beginn einer echten Freundschaft.

Hilfreich ist es, einige kulturelle Besonderheiten im Blick zu behalten. Während es in Deutschland durchaus üblich ist, auch einmal direkt etwas auszuschlagen oder zu sagen, was einem missfällt, sollten Sie in Spanien lieber vorsichtig damit sein. So gilt es als unhöflich, eine Einladung abzulehnen, ohne zum Ausdruck zu bringen, dass Sie sehr gerne kommen würden, aber leider, leider verhindert sind.

Stellen Sie sich, egal ob privat oder im Restaurant, auf späte Mahlzeiten ein. Vor neun Uhr abends ist es unwahrscheinlich, dass das Abendessen serviert wird. Mit einer *merienda*, eine nachmittägliche Zwischenmahlzeit zwischen 17 und 19 Uhr, lässt sich die Zeit bis dahin jedoch überbrücken. Gehen Sie mit Bekannten ins Restaurant oder auf ein paar *copas* in eine Bar, ist es üblich, die Gesamtrechnung durch die Anzahl der Personen zu teilen statt getrennt zu bezahlen. Um Trinkgeld zu geben, brauchen Sie keine Zahlen zu kennen. Normalerweise lässt man den entsprechenden Betrag einfach auf dem Tisch liegen.

Wenn Sie zuvor im Gespräch Ihre Aufmerksamkeit mit kurzen Zwischenrufen wie *¡Vaya!, ¡Ah!* oder *¡No me digas!* also *Ah was!, Ah!* oder *Was du nicht sagst!* signalisiert haben, haben Sie schon sehr viel interkulturelle Kompetenz bewiesen.



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>



WILLKOMMEN ZU HAUSE

DAS „ON EGIN“ SERVIERT ORIGINAL SPANISCHE UND BASKISCHE KÜCHE
IM HERZEN VON BERLIN-NEUKÖLLN.

Der Abend ist noch jung und trotzdem fühlt sich das „On Egin“ schnell. Ein ständiges „Hallo“ und Gelächter. In dem kleinen Raum sind fast alle Tische schon besetzt und aus der Küche strömt ein betörender Duft – die Gäste kriegen sofort Hunger. Das „On Egin“ serviert baskische und spanische Küche. Das Ziel der beiden Besitzer Aleix und Josu ist es, einen echten Teil ihrer Heimat nach Berlin zu holen. „Essen ist der beste Botschafter“, stellt Aleix fest. Darum sind die Rezepte auch unangepasst, authentisch und kompromisslos – hier zählt die Tradition.

Inmitten des Trubels kümmern sich Aleix und Josu um die Gäste. Sie schenken Wein aus, nehmen Bestellungen an und können viel darüber erzählen, wo die einzelnen Zutaten für die Gerichte herkommen. Das meiste importieren sie direkt aus Spanien. Sie berichten von Bergen und dem Meer. Sie sind sichtlich stolz auf das, was sie in etwas über einem Jahr, seit es das „On Egin“ gibt, erreicht haben. Es war das erste baskische Restaurant in Berlin.

Immer wieder kommen Gäste herein, die begrüßt werden wie alte Freunde und auch Leute, die zum ersten Mal da sind,

werden schnell in die Gemeinschaft aufgenommen. So ist das, wenn man sich eine neue Heimat baut, die Menschen fühlen sich wohl. Das Lokal ist eine Mischung aus Berliner Chic und baskischem Charme. Regale aus Holzkisten, alte Lampenschirme und rote Wände bestimmen die Atmosphäre und ein hölzerner don Quijote wacht über die Bar.

Wenn die Gerichte kommen, ist die Freude groß. Sie riechen verlockend und sind mit viel Liebe angerichtet. Der Lubina, der Wolfsbarsch, liegt auf einem Bett von „Bilbaina“ Soße aus Tomaten und feinen Zwiebeln. Grobe Salzkristalle sind über die krosse Haut des Fisches gestreut. Tatsächlich schmeckt sofort etwas sehr vertraut. Die Carrilleras, die Ochsenbacken, sind mit einer Salsa aus Rotwein glasiert. Das Gericht schmeckt reich und aromatisch, für einen Moment herrscht Ruhe am Tisch, während alle genießen – nicht zufällig bedeutet „On Egin“ auf baskisch „Guten Appetit“.

Josu und Aleix sind beide bereits seit etwa vier Jahren in Berlin. Der Basken und der Mann aus Valencia haben sich über eine Freundin kennengelernt und beschlossen, aus ihrer Liebe für die Küche ihrer Heimat einen Beruf zu machen. Der Plan geht





auf und eine Frau am Nebentisch erkundigt sich mit schwerem spanischen Akzent, ob denn ihre Mutter in der Küche stünde – so gut und familiär schmeckt es ihr. Überhaupt wird ein wilder Mix aus Deutsch, Spanisch und Englisch gesprochen und wenn das nicht reicht, werden Hände und Füße eingesetzt, was immer wieder zu Gelächter führt. Nach dem Essen hat keiner Lust zu gehen. Man bleibt sitzen, probiert noch einen Wein, erzählt Geschichten und erfährt viel darüber, was die Menschen mit ihrer Heimat verbinden – jeder hat etwas zu berichten. „Uns geht es vor allem um die Liebe zu unserer Arbeit“, sagt Aleix und Josu fügt hinzu: „Wir wollten etwas Einmaliges schaffen, das wir mit anderen teilen können.“

Längst ist es Nacht, noch einmal stoßen alle an „Txotx und Osasuna“ und dann endet der Abend, in einer neuen Heimat, irgendwo zwischen Berlin, Valencia und dem Baskenland.

INFO

ON EGIN
Wildenbruchstr. 88
12045 Berlin
www.oneginberlin.de

REZEPT

KALBSBÄCKCHEN IN ROTWEINSOSSE

Zutaten:

- 1 kg Kalbsbäckchen vom Rind
- 2 Karotten
- 2 Lauchstangen
- 1 ganzer Knoblauch
- 1 l Rotwein
- 2 l Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Handvoll Thymian
- 100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Das Fett vom Fleisch entfernen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen, bis es dampft. Die Kalbsbäckchen werden mit grobem Salz eingegeben, in den Kochtopf gelegt

und gebraten, bis sie eine dunkelbraune Farbe haben. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Hitze herunterstellen. Das Gemüse, das Lorbeerblatt und den Thymian in den Topf geben. Ein wenig kochen lassen und dann mit Rotwein ablöschen. Bei hoher Flamme die Soße reduzieren. Dann die Kalbsbäckchen wieder dazugeben und mit dem Gemüse und der Fleischbrühe bedecken. Bei mittlerer Hitze drei Stunden kochen lassen. Wenn Schaum entsteht, diesen mit einer Kelle abschöpfen.

Nach drei Stunden die Kalbsbäckchen rausnehmen und auf ein Blech legen. Die Soße durch



ein Sieb streichen, das Gemüse entfernen und solange reduzieren, bis die richtige Textur erreicht ist. Danach das Fleisch mit der Soße übergießen.

Serviovorschlag:

Als Beilage eignen sich sehr gut karamellierte oder frittierte Kartoffeln.

Fotos: S. 60–62: ©Jedrej Marzecki

GASTROTIPPS VOM PROFI



Kai Neumann, Küchenchef beim Catering-Unternehmen Foodpol, kocht für große Veranstaltungen wie die Echo-Verleihung, die Fashionweek oder die Berlinale, aber auch für kleine, feine Events und Privatfeiern. Für colores de España hat das Nordlicht den Löffel aus der Hand gelegt und einen Blick auf die spanische Gastro-Szene in Deutschland geworfen. Weitere Infos: www.foodpol.com



MÜNCHEN

BODEGA DALÍ
Tengstraße 6
80798 München
www.bodega-dali.de

Ein paar Stufen führen in einen schummrigen Keller, Kerzenlicht erleuchtet die Nischen. Nomen est Omen, zumindest, was den ersten Teil des Namens angeht: Man fühlt sich tatsächlich wie in einer Bodega, einem Weinkeller. Und wie es sich für einen solchen gehört, ist die Weinauswahl beachtlich. Alle Weingebiete Spaniens sind mit vielen Jahrgängen vertreten, dazu zehn offene Weine. Null-Acht-Fünfzehn wird hier nicht gekocht, Fenchel-Safran-Suppe mit Muschel-Flan oder Rote Beete-Risotto mit Seeteufelmedaillon beweisen: Spanische Küche ist mehr als Paella.

KÖLN

LA BODEGA TAPASBAR Y RESTAURANTE
Friesenstraße 51
50670 Köln
www.la-bodega-koeln.de

Was für eine Auswahl: die Tapas-Karte scheint unendlich. Ob kalte Tapas wie Boquerones en vinagre (Kleine Sardellen in Essig), Variacion de pimientos santeados (Gegrillte Paprika in Rosmarin-Vinaigrette) oder Salpicón de marisco (Meeresfrüchtesalat), dazu warme Tapas wie Tortilla in verschiedensten Variationen mit Chorizo und Paprika, mit Gambas und Spinat oder mit Gemüse der Saison: Hier kann man sich schon an den Häppchen satt essen, die doch eigentlich für den kleinen Hunger gedacht sind.

FRANKFURT

CASA PINTOR
Bornwiesenweg 75
60322 Frankfurt
www.casapintor.de

Die Casa Pintor, das Haus des Malers, war das erste Restaurant in Frankfurt, dessen Karte nur aus Tapas bestand. Neben der so genannten Standardkarte, die z. B. Albondigas, Chorizo, Ensaladilla Rusa und Tortilla enthält, bietet die Tageskarte saisonale Leckereien wie Boquerones fritos, Pulpo a la Gallega, Ostras, Pollo al ajillo, Dorada oder Conejo al horno. Bemerkenswert ist die Weinkarte: 20 offene Weine, dazu Flaschenweine aus den klassischen Anbaugebieten Spaniens, wie Ribera del Duero, Navarra, Rioja, Toro, Ribeiro, Rueda, Montsant.

DRESDEN

RESTAURANT LAS TAPAS
an der Frauenkirche
Münzgasse 4

RESTAURANT LAS TAPAS
in der Altmarkt-Galerie
Webergasse 1
01967 Dresden
www.las-tapas.de

Doppeltgemoppelt hält bekanntlich besser und so gibt es das Las Tapas in Dresden gleich zwei Mal. Während die Filiale in der Altmarkt-Galerie Teil eines Food-Courts ist, handelt es sich bei der anderen um ein „echtes“ Restaurant. Gleichwohl bieten beide wunderbare Leckereien: Tapas und Montaditos. Letztere gelten übrigens als Vorläufer von Sandwichs und sind wie kleine Canapés.

„Das Gespenst der Freiheit“
von Luis Buñuel, 1974
DVD bei Arthaus



„Öffne meine Augen“ von
Iciar Bollain, 2003
DVD bei Neue Visionen



Vicky Harris, John Newton,
„Die Küche Spaniens“, 2009
Dorling Kindersley Verlag,
296 Seiten
Preis: 24,95 Euro



Omar Allibhoy,
„Tapas: 120 Rezepte aus der
spanischen Küche“, 2014
Christian-Verlag, 224 Seiten.
Preis: 24,99 Euro



Bücher, CDs & Unterhaltung...

... FÜR ALLE, DIE GERNE ROT-GELB-ROT

SEHEN, LESEN UND LAUSCHEN

FÜR DIE AUGEN

■ Der vorletzte Film des surrealistischen Filmemachers **Luis Buñuel** aus dem Jahr 1974 ist eine Serie lose zusammenhängender Episoden. **Das Gespenst der Freiheit** beginnt mit der Nachstellung einer berühmten historischen Exekution in Toledo 1808, gefolgt von Alltagsszenen einer jungen Familie, Mönchen in Hotels, Greisinnen mit Mädchenkörpern, Abendgesellschaften, die auf Toiletten um einen Tisch sitzen, aber zum Speisen einzeln in eine Kammer gehen, und einem Ende, das den Kopf eines Vogelstrauß zeigt. Eine unkonventionelle Wohltat, die in den 40 Jahren seit Erscheinen des Films nichts von ihrem hintergründigen Humor verloren hat.

■ Dieses sensible Porträt einer Ehe, die durch die Gewalttätigkeit des Ehemanns

ins Wanken geraten ist, zeigt die beiderseitigen Versuche, wieder zu einer Zweisamkeit zurückzukehren. Die Flucht von Pilar (**Laia Marull**) mit Kleinkind vor ihrem Gatten Antonio (**Luis Tosar**) aus der gemeinsamen Wohnung zu ihrer Schwester, sein Wille zur Besserung, den er mit einer Therapie untermauert, Pilars langsame Rückkehr und die darauf folgende Neuorientierung – Regisseurin **Iciar Bollain** und ihre hervorragenden Schauspieler bieten ein realistisch differenziertes Bild der Emotionen aller Protagonisten. **Öffne meine Augen** erhielt 2004 gleich sieben Goyas, den spanischen Filmpreis.

ZUM SCHMECKEN

■ **Die Küche Spaniens**, der Klassiker unter den Spanien-Kochbüchern, führt nicht nur in die Feinheiten der einfa-

chen spanischen Kochkunst ein, sondern erläutert in einer Anzahl von Essays auch die kulturellen Hintergründe. Tapas, Fisch und Meeresfrüchte, Sherry und Käse bekommen ebenso eigene Kapitel wie das Ausnehmen von Tintenfisch – alle mit umfangreichem Bildmaterial illustriert.

■ Bekannt wurde **Omar Allibhoy** als Chefkoch des Londoner Restaurants **Le Pirata** de Tapa. Später gründete er die Restaurantkette **Tapa Revolution**, deren Kochgeheimnisse er in diesem Buch verrät. **Tapas: 120 Rezepte aus der spanischen Küche** liefert Rezepte für Vorspeisen und Kleingerichte, aber auch einige Beispiele von Hauptgerichten, die auf keinem spanischen Speiseplan fehlen sollten. Berühmt wurde der Autor in London, was in Spanien wiederum Begeisterung

hervorrief: ein iberischer Jamie Oliver! Von Pimientos de Padron über Wild mit Schokolade bis hin zu – natürlich – Paella und Tortilla ist alles dabei. Allibhoy erzählt mit sehr persönlicher Note von seiner Version und Vision der Küche Spaniens und lässt dabei die Zubereitung unerhört einfach erscheinen.

FÜR DIE OHREN

■ Der spanische Flamenco-Superstar **Diego el Cigala** gibt sich puristisch und huldigt in **Diego el Cigala: Vuelve el Flamenco** dem kürzlich verstorbenen Gitarristen **Paco de Lucía**. Nur Gesang, Gitarre und Cajon nebst Händeklatschen ist zu hören. El Cigala, mehrfach ausgezeichnet, hatte in den letzten Jahren auch Ausflüge in die Welt des Tango aufgenommen.

Rosa Ribas und Sabine Hofmann:
„Das Flüstern der Stadt“,
Kindler, 512 Seiten
Preis: 19,95 Euro



Diego el Cigala:
„Vuelve el Flamenco“, 2014.
Label: El Cigala Music



■ Der berühmte Opernsänger **Plácido Domingo** singt auf **Encanto del mar** Lieder aus verschiedenen Mittelmeerländern wie Italien, Griechenland, Nordafrika. Arrangiert sind sie als ruhige Salonmusik, die seine mächtige Stimme in gefühlvolle Sphären erhöht. Domingo intoniert neben katalonischen Weihnachtsliedern und neapolitanischen Schlagern auch jüdische und arabische Titel, bei denen man fast das Diesseits vergisst.

■ Sie haben sich nach einer Schildkröte benannt, der Uraltan Morla aus Michael Endes Roman „Die unendliche Geschichte“. Die Band **Vetusta Morla** aus Madrid spielt melodischen Indie Folk-Rock mit einer melancholischen Note und spanischen Texten, „**La Deriva**“ ist ihr drittes Album. Wenn sie sich bei „Tour de Francia“ in die mächtigen

Gitarren legen oder bei „Fuego“ eine schöne, traurige Atmosphäre schaffen, begeistern sie ihr Publikum. Über den bandeigenen Online Shop gibt es auch ein passendes, stilvolles T-Shirt.

ZUM SCHMÖKERN

■ Ins Barcelona der fünfziger Jahre führt die detaillierte Kriminalgeschichte um die junge Journalistin Ana Martí. Eine reiche Witwe ist ermordet worden und zusammen mit ihrer Cousine Beatriz recherchiert Martí weiter, als es den Offiziellen genehm ist. Unter dem Mantel eines Krimis haben die beiden Autorinnen in **Das Flüstern der Stadt** die Zeit der Franco-Diktatur aufgearbeitet. Gerade im einstig republikanischen Barcelona lebten die Menschen mit einer Unterdrückung und Doppelmoral, die auch die Figuren des Romans erdulden.

Almudena Grandes:
„Inés und die Freude“,
Hanser, 672 Seiten,
Preis: 24,90 Euro



Plácido Domingo:
„Encanto del mar“,
mediterranean songs, 2013
Label: Sony



Neben dem geschichtlichen Hintergrund ist der Roman aber auch ein Städte-Buch, das die dramatischen Orte Barcelonas wunderbar in Szene setzt.

■ Spanien im Jahr 1944. Eine Gruppe von 4000 Kommunisten dringt in den Norden Spaniens ein, um das Land von der Franco-Herrschaft zu befreien, während die Alliierten gerade in Frankreich erfolgreich landen. Vor diesem historischen Hintergrund entwickelt **Almudena Grandes** in **Inés und die Freude** ein bewegendes Gesellschaftsportrait in den Zeiten der Diktatur. Das junge Paar Inés und Galán erlebt die Kämpfer, Familienspannungen, Liebe und Enttäuschungen inmitten der politischen Konflikte auch unter den kämpfenden Kommunisten. Dies ist der erste Teil der auf sechs Bände angelegten Reihe

Javier Cercas:
„Outlaws“,
Fischer, 512 Seiten,
Preis: 24,99 Euro



Vetusta Morla: „La deriva“,
Label: Pequeño Salto Mortal



„Episoden aus einem endlosen Krieg“, die die Zeit nach dem Ende des spanischen Bürgerkriegs von 1939 – 1964 erzählen soll.

■ Die Geschichte des jungen Kriminellen Zarco beginnt 1978 und endet in den 2000er Jahren. In Dialogform, die einem Verhör gleichkommt, schildert der Schüler Ignacio Cañas das Leben und Sterben Zarcos, dessen Bandenmitglied er wird und in dessen Partnerin Tere er sich verliebt. Durch die vielschichtigen sozialen Verflechtungen der einzelnen Protagonisten zu einander und zu Polizisten und Gefängnisleitung entwickelt der **Autor Javier Cercas** mit **Outlaws** ein differenziertes Bild sozialer Strukturen zwischen Arm und Reich, das auf dem realen Leben des Outlaws **Juan José Moreno Cuenca** „**El Vaquilla**“ basiert.

Fotos: PR, v.l.n.r. ©Arthaus, ©Neue Visionen, ©Dorling Kindersley Verlag, ©Christian Verlag

Fotos: PR, v.l.n.r. ©Kindler Verlag, ©Hanser Verlag, ©Fischer Verlag, ©El Cigala Music, ©Sony, ©Pequeño Salto Mortal

Wie gefällt Ihnen **colores de España?**

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

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

Alle Angaben werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

1. Wie gefällt Ihnen **colores de España**?

- ☐ sehr gut ☐ gut ☐ mittelmäßig
☐ nicht so gut ☐ gar nicht

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

.....

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

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

4. Für welche Regionen interessieren Sie sich besonders?

- | | |
|--|---|
| ☐ 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,

- ☐ allein ☐ zu zweit
☐ in einer Gruppe ☐ mit Kindern zu reisen.

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

..... Tage

8. Zu welcher Altersgruppe gehören Sie?

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

9. Haben Sie...

- ☐ Hauptschulabschluss ☐ Realschulabschluss
☐ Abitur
☐ Abschluss einer Universität/FH

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

- ☐ bis 2.000 ☐ bis 3.000
☐ bis 4.000 ☐ bis 5.000
☐ über 5.000

Meine Adresse lautet:

- ☐ Frau ☐ Herr

Titel:

Vorname:

Name:

Straße, Haus-Nr.:

PLZ, Ort:

Tel.:

E-Mail-Adresse:

GEWINNE

Wir verlosen unter allen Einsendern des Fragebogens drei Exemplare der aktuellen CD von Marquess oder eines von fünf Büchern von Rolf Neuhaus. In „Die letzten Tage der Wildnis“ wandert der Autor tagelang

über nahezu unberührte Steilfelsen und Strände, unternimmt ausgedehnte Fahrradtouren durchs Hinterland und paddelt in fjordähnlichen Meereseinbuchtungen. Spanien, wie man es (noch) nicht kennt.



Fotos: PR. © DUMONT REISEVERLAG, © Sony Music/Starwatch Entertainment

*Ihr kompetenter Partner für den
Kauf und Verkauf von
Immobilien auf Mallorca*

Hauptbüro Palma +34 971 721 000
Büro Port Andratx +34 971 674 807
www.mallorca-sothebysrealty.com

Mallorca

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY





Wir bringen Sie ans Ziel Ihrer Träume.

Flüge ab Frankfurt und München nach Madrid und weiter nach Lateinamerika.