

A woman in a black strapless dress with a ruffled skirt is leaning against a peach-colored wall. Her arms are raised, and she is looking towards the camera. To her left, a black ornate street lamp is mounted on the wall. The background is a solid peach color with a white horizontal band.

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

**STADTGESPRÄCH**

Bilbao – San Sebastián

**SPORTGESPRÄCH**

Torjäger Raúl im Interview



# „Leidenschaft“ auf Spanisch: Freixenet.

Genussvolle Momente in Spanien wünschen Ihnen Freixenet und die Gründerfamilie Ferrer – Cava und Wein aus Leidenschaft seit 1861.

www.freixenet.de



Titel: iStockphoto/desperado; EDITORIAL: Arturo Claver



Arturo Claver,  
Direktor des Spanischen Fremden-  
verkehrsamtes in Berlin

## Buenos días

### Liebe Spanienfreunde,

sicher kennen Sie die Redewendung: Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen. Eine Weisheit, die wir in Spanien seit eh und je beherzigen. Wir zelebrieren gerne die besonderen Momente, zu denen wir bei Tisch zusammenkommen. Essen ist für uns nicht nur Nahrungsaufnahme, sondern ein besonderer Moment, ein echtes Kulturgut.

In Spanien setzen sich Tausende von Menschen mit Leidenschaft dafür ein, neue kulinarische Wege zu gehen und zugleich altbewährte Traditionen zu bewahren – zur großen Freude der Einwohner und ihrer Gäste. In der aktuellen Ausgabe von Colores möchten wir daher den Blick auf die Kreativität und Vielfalt der gastronomischen Szene lenken.

Wir stellen Ihnen zwei bemerkenswerte Köche aus Bilbao und San Sebastián vor (Seite 12), porträtieren einen Pionier der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und zeigen, dass auch in Deutschland Tapas-Kultur gepflegt wird – übrigens von einer Deutschen (Seite 44).

Genuss geht bei uns aber nicht nur durch den Magen, sondern ist in Spanien ein Fest für alle Sinne – davon legen auch die anderen Artikel beredtes Zeugnis ab!

Viel Spaß bei der Lektüre wünscht Ihnen

Ihr Arturo Claver

## ADRESSEN

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

**Info-Hotline: 0180 300 26 47**

**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 Düsseldorf**

Grafenberger Allee 100  
„Kutscherhaus“  
40237 Düsseldorf  
Tel.: +49 (0)211 680 39 81  
E-Mail: dusseldorf@tourspain.es  
Mo–Fr 10–13 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 bis Fr von 9 bis 13 Uhr für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

## IMPRESSUM

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

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

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

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

**Recherche:** Christian Brüser

**Grafik:** Sonja Multhaupt, Julia Multhaupt

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



12



26



28

**5\_ Meldungen**  
Neues aus Spanien

**6\_ españa mia**

**6\_ Fußballgott Raúl** über deutsches Essen, Verkehr in Düsseldorf und warum ausgerechnet Schalke 04

**8\_ Der spanische Nationalhandballer Iker Romero Fernández** über den deutschen Winter und seine Tricks gegen Heimweh

**10\_ Mercado**

Das schmeckt! Spanische Genüsse für daheim

**12\_ Stadtgespräch Bilbao & San Sebastián**

Die Köchin Elena Arzak und der Koch Josean Martínez Alija lassen sich in die Töpfe schauen und liefern sich ein Kochduell der besonderen Art

**20\_ Heimat auf Zeit**

Ferienwohnungen für jeden Geschmack

**25\_ Gewinnspiel**

Motorradreise durch Andalusien zu gewinnen

**26\_ Vom Hippie-Outfit zum Klassiker**

Adlib-Mode auf Ibiza

**28\_ Genussland Spanien**

**28\_ Hochgenuss im Tal des Ebro**  
La Rioja: Kleine Region, große Weine

**30\_ Hoch zu Ross durch die Weinberge**  
Im Pferdezentrum von Katharina Gachnang

**34\_ Gärten zum Blättern**  
Buchvorstellung

**36\_ Nachhaltigkeit in Spanien**

Im Gespräch mit Umweltschutz-Pionieren

**37\_ Gespräch mit Javier Ortiz Sanchez,**  
Managing Director von Responsible Hotels

**38\_ Gespräch mit José Maria González Vélez,**  
Präsident des Verbandes der Erzeuger Erneuerbarer Energien

**40\_ Gespräch mit Manuel Valls,**  
Erzeuger von Bio-Gemüse

**42\_ Urlaub mit gutem Gewissen**  
Beispiele für nachhaltigen Tourismus

**44\_ ¡Buen provecho!**

Flying Tapas  
Zu Gast in der Teneria in Waiblingen

**48\_ Für die Sinne**

Spanien zum Hören, Schmöckern, Sehen und Schmecken



36



44



## Grüner Musterknabe

**A**nfang des Jahres zwang schlechtes Wetter die Fußballer des FC Barcelona zu einem ungeplanten Stopp in Vitoria-Gasteiz, der administrativen Hauptstadt des spanischen Baskenlandes. Viele der Kicker waren zuvor noch nie dort gewesen. Dabei ist die 240.000-Einwohner-Stadt gleich aus mehreren Gründen einen Besuch wert: Sie gilt als einer der schönsten Flecken

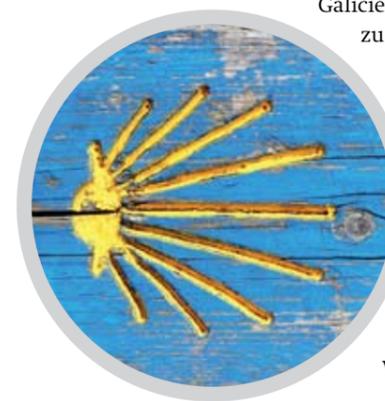
Nordspaniens, inspirierte den Thriller-Autor Ken Follet zu seinem zweiten Roman „Die Tore der Welt“ und ist in diesem Jahr „Grüne Hauptstadt Europas 2012“. Vitoria beeindruckte die Jury mit Umweltkriterien wie ihrem breiten Grüngürtel, der für jeden Bewohner nur maximal 300 Meter entfernt liegt. Hier können nicht nur Profi-Kicker Spaß haben. [www.vitoria-gasteiz.org](http://www.vitoria-gasteiz.org)

## Mit Coupons zum Apostel Jakobus

**N**icht erst Buchautor Hape Kerkeling hat den Jakobsweg und die Region Galicien bekannt gemacht. Bereits seit zwölf Jahrhunderten pilgern Millionen Menschen durch die nordspanische Region. Neu ist aber, dass der Zielort Santiago de Compostela auch mit Hilfe von Coupons zu erreichen ist. Bono Iacobus, der Jakobusgutschein, umfasst Unterkunft, Fahrservice, Abendessen und Frühstück – jeden Tag in einem anderen Landhaus mit familiärer Atmosphäre und hochwertiger Gastronomie. So können Sie sich ganz auf das Pilgern konzentrieren.

Galicien hat aber noch mehr zu bieten. Das Programm Vivegalicia bietet derzeit 122 Reisevorschläge für die Region an: Von Treffen mit echten Seemännern und Touren durch die Weinberge bis hin zum sportlichen Golfurlaub.

[www.turgalicia.es](http://www.turgalicia.es)  
[www.vivegalicia.es](http://www.vivegalicia.es)



## Prickelnde Besichtigung

**W**ie 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 Cavas werden kalte Tapas gereicht. Im Ladengeschäft „Dolores Ferrer by Freixenet“ kann der geneigte Besucher sich mit prickelnden Mitbringseln und kulinarische Andenken eindecken. Information und Reservierungen: [enoturisme@freixenet.es](mailto:enoturisme@freixenet.es)



## Mit Vollgas durch die Auto-Geschichte

**F**ür Reisende nach Málaga heißt es „Zum Auto nach Andalusien“ und nicht „Mit dem Auto nach Andalusien“, zumindest für die Besucher des dortigen Automobilmuseums. In der Hauptstadt der Costa del Sol steht in einer ehemaligen und frisch restaurierten Tabakfabrik eine exklusive Sammlung von Autos aus aller Welt. Unter den mehr als 90 Modellen, die von der optischen und technischen Entwicklung des Automobils erzählen, sind auch Art-Deco-Meisterwerke, wie ein Mercedes 540K aus dem Jahr 1937. Dass alternative Energien nicht erst seit neuestem ein Thema sind, zeigt ein Elektro-Auto von 1910. Die Herzen von schnellen Flitzern dürften beim Anblick der Ferraris höherschlagen.

[www.museoautomovilmalaga.com](http://www.museoautomovilmalaga.com)



Fotos: Bilbao Turismo; Ibiza Travel – Photograph assigned by the Consell Insular d'Eivissa; La Rioja Turismo; Ronny Schönebaum; Shutterstock/Quintanilla

Fotos: PP; Turismo Vitoria - Gasteiz; Freixenet; Shutterstock/holbox; Benjamin Haas



Er ist derzeit der wohl beliebteste Exportschlager Spaniens: Fußballgott Raúl bringt Stadien zum Kochen, Frauenherzen zum Beben und Schalke 04 zum Erfolg. Mit der Verpflichtung von Raúl González Blanco, so der komplette Name des gebürtigen Madrilenen, haben die Blauen Herren in der Sommerpause 2010/11 den aufsehenerregendsten Transfercoup der Liga gelandet. Mit dem Wechsel Raúl's ging in Madrid eine Ära zu Ende. Zahllose Titel holte der Angreifer in 16 Jahren und über 550 Spielen mit Real Madrid. In der Champions League ist Raúl bester Torschütze aller Zeiten. Die Krönung seines ersten Jahres war der Gewinn des DFB-Pokals. Denn dieses Gefühl war für Raúl ein völlig neues: Noch nie zuvor hatte er einen nationalen Pokal stemmen dürfen.

## EXPORTSCHLAGER TORJÄGER

*Raúl is(s)t gerne in Deutschland*

### Wie oft sind Sie noch in Spanien, wie oft in Madrid?

Seit ich in Deutschland bin, war ich ein paar Mal in Spanien, in Madrid war ich seither nicht mehr, hoffe aber, dass es dieses Jahr klappt.

### Was vermissen Sie ganz besonders, wenn Sie an die spanische Hauptstadt denken?

Madrid ist meine Heimat. Daher würde ich mich freuen, wenn ich meine Familie und Freunde häufiger sehen könnte, aber zum Glück kommen sie öfter nach Deutschland, um mich zu besuchen.

### Was sind Ihre Lieblingsorte?

In Madrid ist alles schön, jede Ecke in Madrid verdient es, besucht zu werden. Es gibt die vielfältigsten Angebote.

### Was ist Ihr Lieblingsrestaurant?

Ich habe viele Lieblingsrestaurants. Die Liste wäre unendlich. Ein Beispiel jedoch ist das "El paraguas". Das Ambiente und das Essen sind toll.

### In welchem Stadion in Spanien ist die Stimmung am besten?

In vielen Stadien herrscht eine tolle Stimmung, aber für mich bleibt es das Bernabéu Stadion – während einer wichtigen Begegnung ist die Stimmung dort wahrlich beeindruckend.

### Warum haben Sie sich im Sommer 2010 für einen Wechsel nach Deutschland entschieden?

Ich hatte für mich entschieden, dass meine Zeit als Spieler von Real Madrid zu Ende war. Daher wollte ich eine neue Erfahrung in einem anderen Land machen.

### Warum ausgerechnet Schalke?

Wegen des damaligen Trainers Felix Magath: Er wollte mich in seiner Mannschaft haben und überzeugte mich davon, nach Deutschland zu kommen, um für Schalke zu spielen. Ich werde ihm dafür immer dankbar sein.

### Worin unterscheidet sich spanischer Fußball von deutschem?

Der größte Unterschied ist die körperliche Physis, hier in Deutschland wird dafür weniger mit dem Ball trainiert als in Spanien.

### Früher lebten Sie in der Weltstadt Madrid, heute in der Modestadt Düsseldorf. Wo liegen die größten Unterschiede zwischen den beiden Metropolen?

Der größte Unterschied ist der Verkehr. Düsseldorf ist eine sehr angenehme und komfortable Stadt zum Leben, man erreicht alles in zehn bis 15 Minuten. Ach ja, und natürlich das Wetter: In Deutschland ist es kälter.

### Was gefällt Ihnen besonders an Deutschland?

Es ist ein Land, in dem meine Familie wie auch ich sehr glücklich sind. Wir haben tolle Menschen kennen gelernt – ach ja, und man kann hier sehr gut essen.

### Was sind die größten Mentalitätsunterschiede zwischen Deutschland und Spanien?

Ich denke nicht, dass es große Unterschiede gibt – wir sind uns viel ähnlicher als die Leute sich vielleicht vorstellen können.



## TAKTIK IM RAUM

*und ein Gläschen Wein*

Der spanische Nationalhandballer Iker Romero Fernández spielt seit Ende 2011 Profihandball in Berlin. Was er am deutschen Winter schätzt und wie er sich gegen Heimweh wappnet, erzählt er im Gespräch.

**M**ein Vertrag beim FC Barcelona lief aus und ich musste nicht lange überlegen, was ich als nächstes tun sollte: Die deutsche Handball-Liga ist schließlich die beste der Welt. Dort wollte ich spielen! Ich bekam ein Angebot von den Füchsen Berlin. Mannschaft, Stadt, Verein und Vertrag – alles stimmte, es war perfekt! Ich habe sofort unterschrieben und bin sehr glücklich mit meiner Entscheidung. Das Team ist super. Natürlich ist spanischer Handball anders als deutscher: Spanier spielen mehr auf Raum, hier zählt eher die Taktik. Der deutsche Handball hingegen hat mehr Körper, mehr Stärke und mehr Energie. Auch in der Mentalität gibt es Unterschiede: Deutsche sind sehr fleißig, diszipliniert und ernsthaft, Spanier hingegen eher spontan. Ich glaube, da können wir viel voneinander lernen – auch und vor allem im

Sport. Ich bringe dieses spontane Element in das Spiel mit den Füchsen ein. Ich denke, dafür schätzen mich meine Teamkollegen besonders.

Ich fühle mich wohl in Deutschland, ich finde sogar den Berliner Winter nicht schlimm – er ist angenehmer als der bei uns zuhause im Baskenland. Die Kälte ist viel trockener. Bei uns daheim ist die Luftfeuchtigkeit sehr hoch, dadurch scheint es immer viel kälter. Schlimm finde ich im Winter nur die frühe Dunkelheit.

Meine Heimat ist natürlich Spanien – dort, wo ich geboren bin, wo meine Familie, meine Freunde leben. Ich bin so oft es geht bei ihnen, leider habe ich nur wenige freie Tage. Meine Lieblingsstädte sind Barcelona – hier habe ich neun Jahre gelebt – und natürlich meine Geburtsstadt Vitoria-Gasteiz.

Wenn ich Heimweh habe, höre ich spanische Musik, z. B. Joaquin Sabina, oder gehe zu La Caletta, meinem Lieblings-spanier in Berlin-Charlottenburg, die bieten guten Service und haben leckeren Wein. Essen ist überhaupt ein probates Mittel gegen Heimweh. Ich habe mir eine ganze Palette spanischer Lebensmittel mitgebracht und koche regelmäßig für meine Freunde und meine Teamkollegen – zum Glück habe ich eine große Vorratskammer! Ich bin stolz auf den Weg, den ich eingeschlagen habe und der mich dorthin gebracht hat, wo ich nun gerade stehe. Ich bin froh über die Menschen, die ich dabei kennengelernt habe – egal, ob Spanier oder Deutsche – und ich bin dankbar für die Erfahrungen, die ich machen durfte.

### MEINE TIPPS FÜR SPANIEN:

#### HÄPPCHEN IN VITORIA

Im **Zentrum von Vitoria** gibt es viele Kneipen, die alle ihre eigene Variante von pintxos haben, kleine Spezialitäten, ähnlich wie Tapas. Man dreht eine Runde, kehrt überall einmal ein und lässt es sich bei Wein und den kleinen Häppchen gut gehen. Es gibt sogar einen Wettbewerb, bei dem die besten pintxos gekürt werden!

#### FISCH IN BARCELONA

Der beste Ort für Fisch und Meeresfrüchte und natürlich auch Fleisch in **Barcelona** ist das **Restaurante Casa Castro**. Es liegt in der Carrer de l'Isard, 5, zwischen Passeig Valldaura und der Rambla del Caçador.

#### WEIN IN BARCELONA

Mögt Ihr Wein? Ich liebe Wein. Vom **Monvnic in Barcelona** in der Calle Disputació 249 bin ich total begeistert.

#### BIER IN BARCELONA

Deutsche trinken doch gerne Bier, oder? Dann kann ich Euch **El Vaso de Oro** empfehlen. Es liegt in der Carrer de Balboa, 7. Sie haben auch tolle Tapas.

wandern    trekken    radfahren

Entdecken Sie Spanien mit Wikinger Reisen...

Infos und Kataloge:  
mail@wikinger.de  
0 23 31 - 90 46

**WIKINGER REISEN**  
Urlaub, der bewegt.  
www.wikinger.de

Foto: Füchse Berlin, Felix Büchholz

**Dr. Tigges**

*exklusive Studienreisen weltweit*

❖ faszinierend    ❖ intensiv    ❖ gemeinsam

Wir empfehlen: Toledo und Madrid - Vom Mittelalter bis zur Moderne, 6 Tage durch die Epochen der Stadgeschichte ab € 1.195

Ihren persönlichen Katalog erhalten Sie unter Telefon 04 31 / 5 44 60, in führenden Reisebüros oder unter [www.DrTigges.de](http://www.DrTigges.de)

# MERCADO

Spanien ist immer auch ein kulinarisches Erlebnis – das man sogar ohne eine Reise genießen kann. Denn mit landestypischen Produkten lässt sich auch in Deutschland der Alltag ein wenig spanischer gestalten.

## Turrón (Nougat)

Weihnachten ohne Turrón ist für die Spanier nicht denkbar. Der helle Nougat aus Mandeln, Honig, Zucker und Ei gehört für sie zu den Feiertagen wie für uns der Weihnachtsbaum. Die klassischen Varianten des Turrón sind „blando“ (weich) oder „duro“ (hart und mit ganzen Mandeln). Die traditionellen spanischen Hersteller (wie Vicens oder El Lobo) hüten ihre oft hunderte Jahre alten Rezepte wie einen Schatz. [www.ibergour.de](http://www.ibergour.de)



## Olivenöl

Als größter Olivenölproduzent der Welt stellt Spanien nicht nur jährlich etwa 1,5 Millionen Tonnen her, sondern hat schon aufgrund seiner geografischen Bedingungen eine sehr große Vielfalt an Ölen. Dazu gehören auch vielfach prämierte Stoffe, wie das reinsortige Olivenöl Arbequina von der Finca Monton Alto, das 2011 vom Magazin „Der Feinschmecker“ mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde. [www.montonalto.com](http://www.montonalto.com)



## Salz



Blumig, zart und doch kraftvoll, so beschreiben Feinschmecker das Flor de Sal (deutsch: Salzblume) von Mallorca. Es wird im Südosten der Baleareninsel am Naturstrand Es Trenc gewonnen. Dort entsteht bei der Verdunstung von Meerwasser eine zarte Schicht blütenförmiger Kristalle, die von Hand abgeschöpft und unter der Sonne getrocknet werden. [flordosaldestrenc.com](http://flordosaldestrenc.com)

## Schinken

Der Jamón Ibérico gilt als bester Schinken der Welt. Er stammt vom Ibérico-Schwein, einer besonderen Rasse mit meist dunkler Hautfarbe und dunklen Hufen. Daher sprechen die Spanier auch von von Jamón Pata Negra („schwarzer Huf“-Schinken). Wenn die Tiere in traditioneller Eichelmast im Freien gehalten werden, also nur Eicheln (spanisch: bellota) und Kräuter gefressen haben, wird ihr Fleisch zum Spitzenprodukt, dem Jamón Ibérico de Bellota. [www.jamon.de](http://www.jamon.de)



## Wein

Auch beim Wein ist Spanien Rekordhalter: Das Land hat mit 1,2 Millionen Hektar die größte Rebanbaufläche der Welt. Die spanischen Winzer und Weingüter (Bodegas) arbeiten mit mehr als 250 verschiedenen Rebsorten wie Tempranillo oder Monastrell. Letztere wird besonders oft in dem sehr heißen und trockenen Gebiet Jumilla im Süden Spaniens angebaut, das seinen Namen in Sachen Wein in den letzten Jahren mit etlichen Medaillen aufpolieren konnte. Das ist auch der Verdienst der Bodegas Carchelo, deren Winzer mit ihren ausgezeichneten und intensiven Tropfen Tradition, Dynamik und Moderne zu verbinden wissen. [www.carchelo.com](http://www.carchelo.com)



## Tonschalen

Tapas, Wein oder heiße Speisen aus dem Ofen – sie alle kommen in Spanien oft in traditionellem Tongeschirr auf den Tisch. Früher waren die Schalen, Auflaufformen und Karaffen meist braun, heute werden sie auch bunt lasiert und in allen erdenklichen Formen angeboten. [www.graupera.net](http://www.graupera.net)

## Gin

Ihren Gin verdanken die Menorquiner den Briten, die im 18. Jahrhundert die Baleareninsel besetzt hatten. Die englischen Seeleute und Soldaten wollten damals nicht auf ihr Lieblingsgetränk verzichten, und so lernten die Inselbewohner, aus Wacholderbeeren einen weichen Schnaps zu brennen. In dieser Tradition steht auch der Gin Xoriguer, das bekannteste Destillat Menorcas, der seit fast einem Jahrhundert in der Inselhauptstadt Mahón gebrannt wird. Getrunken wird er pur oder als Pomada mit Zitronenlimonade. [www.xoriguer.es](http://www.xoriguer.es)

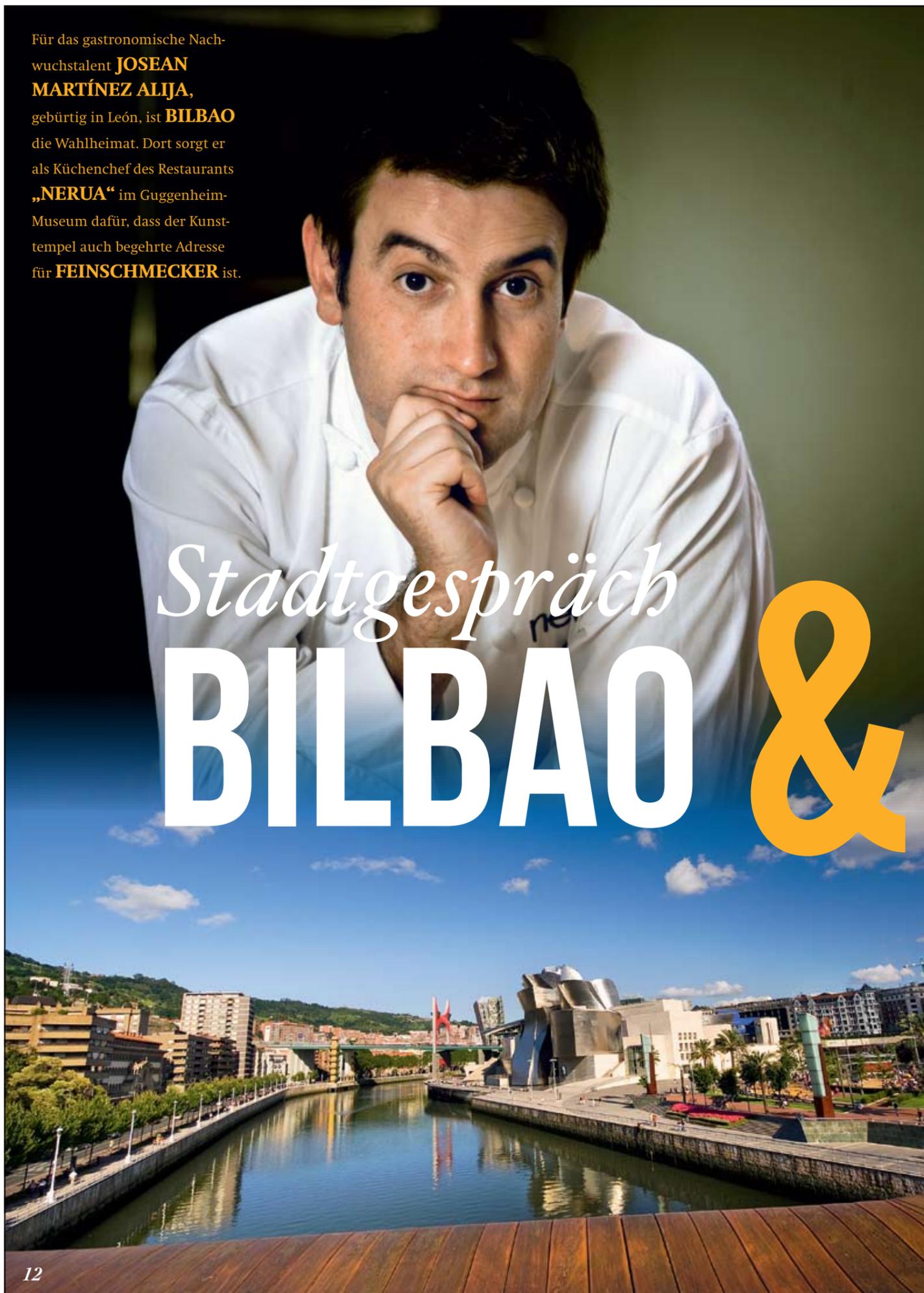


## Fliesen

Wer nicht nur spanisch kochen, sondern gleich seine ganze Küche im Stil der iberischen Halbinsel gestalten möchte, kann das mit landestypischen Mustern und Farben machen. Die Fliesenkunst gelangte ab dem 12. Jahrhundert durch maurische Handwerker nach Spanien. Beliebte Motive sind grafische Ornamente, aber auch Blüten und Ranken. [www.fincaceramica.de](http://www.fincaceramica.de)

Für das gastronomische Nachwuchstalents **JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA**, gebürtig in León, ist **BILBAO** die Wahlheimat. Dort sorgt er als Küchenchef des Restaurants „**NERUA**“ im Guggenheim-Museum dafür, dass der Kunsttempel auch begehrte Adresse für **FEINSCHMECKER** ist.

# Stadtgespräch BILBAO &



**ELENA ARZAK**, geboren in **SAN SEBASTIÁN**, führt nach ihrer Ausbildung in der Schweiz und mehreren Stationen in Frankreich zusammen mit ihrem Vater Juan Mari Arzak das über 100 Jahre alte Drei-Sterne-Restaurant „**ARZAK**“, einen der renommiertesten **GOURMETTEMPEL** Spaniens.

# SAN SEBASTIÁN



# BILBAU & SAN SEBASTIAN

Bilbao galt früher mit seiner Schwerindustrie als das hässliche Entlein Spaniens. Das elegante San Sebastián – oder Donostia, wie es auf Baskisch heißt – war dagegen bevorzugte Sommerfrische des Hochadels. Auch heute lockt es noch mit der Concha, seinem wunderbaren, muschelförmigen Strand.

Bilbao hat sich indessen mit dem Guggenheim-Museum zum Mekka der Kunst- und Architekturfans gemausert. Zum Txikiteo, der Lieblingsbeschäftigung der Basken, bei der man von Kneipe zu Kneipe zieht, sich spritzigen Txakolí-Wein und Pintxos, baskische Tapas schmecken lässt, laden beide Städte ein. Und wo lebt es sich nun besser? Wir fragten zwei renommierte Küchenchefs, die Experten in Sachen Lebensqualität sind.

## Welche Stadt ist schöner? San Sebastián oder Bilbao?

**Elena Arzak:** Da ich in San Sebastián geboren bin, ist es für mich natürlich die schönere Stadt. Aber wir mögen auch Bilbao, wobei es – wie oft zwischen Nachbarstädten – immer eine gewisse Konkurrenzsituation gibt. Wäre ich bilbaína, würde ich wahrscheinlich Bilbao vorziehen.

**Josean Martínez Alija:** Als bilbaíno bin ich durch und durch mit meiner Stadt verwoben. Zugegeben, Donostia ist eine Stadt, die von ihrer Lage am kantabrischen Meer her besonders schön ist, ein kleines Paradies. Aber Bilbao hat sich stark entwickelt. Es hat sich einerseits seine traditionelle Architektur erhalten und in sie andererseits neue Bauten und sozia-

len Foren integriert. So gibt es ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, verbunden mit einem riesigen kulturellen Angebot, das die Stadt sehr attraktiv macht.

## Wo lebt es sich besser?

**Josean Martínez Alija:** Ich habe in beiden Städten gelebt, und konnte mich in keiner von beiden beklagen. Aber meine Wurzeln liegen einfach in Bilbao und verbinden mich mit der Stadt.

**Elena Arzak:** Ja, beide Städte haben eine sehr hohe Lebensqualität. Aber ich persönlich lebe lieber in San Sebastián, weil es kleiner ist und ich kleinere Städte mag. Gewiss, Bilbao hat das Guggenheim. Aber darauf sind wir nicht etwa neidisch. Das Museum ist viel-

mehr ein großer Erfolg für das ganze Baskenland. Es hat die Kultur des ganzen Landes bereichert und vieles in Bewegung gebracht. Insofern ist es auch für uns eine wichtige Institution. Im Übrigen hat auch San Sebastián viel Kultur zu bieten, Museen wie das Museo San Telmo oder das Museo Balenciaga. Und wir haben den Künstler Eduardo Chillida ...

## Welches ist Ihr Lieblingsort in der Stadt?

**Elena Arzak:** Für mich ist es der Hafen. Ich liebe das Meer, und ich beobachte gern das Ein- und Ausfahren der Schiffe. Es beruhigt mich. Außerdem ist dort auch gleich der Markt, auf den ich schon als Kind mit meinem Vater immer gegangen bin. Auch heute gehe ich noch, so oft ich kann, zum Hafen. Und zu den beiden Märkten La Bretxa und San Martín. Dann gucke ich mir dort die Waren an, beobachte, welche Produkte gerade Saison haben – denn das ist ja in jedem Jahr anders.

**Josean Martínez Alija:** Für mich ist es die Ría. Ich liebe es, Bilbao am Fluss entlang von einem Ende zum anderen zu durchqueren. Das ist nicht nur ein schöner Spaziergang. Dabei kann man auch den Veränderungsprozess nachvollziehen, den die Stadt durchgemacht hat, von der alten Tradition im Casco viejo (dem historischen Stadtkern) bis zu den Avantgardebauten rund um das Guggenheim-Museum. Ich habe das Glück, im Casco viejo zu leben und im Guggenheim zu arbeiten. So komme ich jeden Tag am

Markt, am Teatro Arriaga, am Rathaus, an der Brücke von Santiago Calatrava, an den Türmen von Isozaki und der Brücke Puente de la Salve vorbei, die der französische Künstler Daniel Buren zum 10-jährigen Bestehen des Guggenheim-Museums restauriert hat. Und dann gelange ich schließlich ins „Nerua“, von wo aus ich die riesige Spinne von Louise Bourgeois oder die Metallkugeln von Anish Kapoor sehen kann, mit dem neuen Turm von César Pelli im Hintergrund.

## Gibt es einen Ort, der in besonderer Weise den Geist der Stadt zum Ausdruck bringt?

**Elena Arzak:** Ein Ort von sehr großem Symbolgehalt für San Sebastián ist der Peine del Viento (wörtlich übersetzt „Windkamm“, eine rostige Stahl-Skulptur von Eduardo Chillida am westlichen Ende der Bucht von Donostia). Dort gehe ich vor allem im Winter gern hin, wenn das Meer bewegt ist und hohe Wellen schlägt. Das ist ein Ort mit einer ganz besonderen Energie und einer, der zu unserer Stadt gehört wie Chillida, auf den wir hier sehr stolz sind.

**Josean Martínez Alija:** Für mich ist das auf jeden Fall der Casco viejo. Aber man sollte auch unbedingt mal ein Spiel im Fußballstadion San Mames, der „Kathedrale des Fußballs“, gesehen haben. Ein besonderer Ort ist außerdem das Miribilla, eine der modernsten Fronton-Anlagen, wo Pelota, eine typische

baskische Sportart, gespielt wird. Es sind diese Sportstätten, an denen man nachvollziehen kann, wie die Menschen hier ticken.

## Gibt es eine typische Spezialität, die man unbedingt probiert haben muss?

**Elena Arzak:** Ja, das sind natürlich die pintxos, wie die Tapas hier genannt werden. Die unterscheiden sich sehr von denen in anderen spanischen Regionen und spielen eine ganz wichtige Rolle im Zusammenhang mit dem Gastronomie-Tourismus in San Sebastián. Besonders gute gibt es unter anderem im „Ganbara“, im „La Viña“ und im „A Fuego Negro“.

**Josean Martínez Alija:** Auch für mich sind das Typische zum einen die pintxos, zum anderen spezielle Stockfisch-Gerichte wie bacalao al pil-pil oder bacalao a la vizcaína. Außerdem gehören zu unserem kulturellen Erbe die Txikiteo-Bars, wo man im Stehen Wein trinkt und wo auch gesungen wird. Und wer einmal in einen Txoko, einen der typischen Bilbainer Kochclubs eingeladen wird, sollte sich diese Gelegenheit auf keinen Fall entgehen lassen.

## Welche Bedeutung hat das Essen in Ihrer Region?

**Josean Martínez Alija:** Eine sehr große. Das gemeinsame Essen ist hier einfach die bevorzugte Art, sich zu treffen, sich kennen zu lernen und auszutauschen. Das Essen und das gemeinsame Genießen vereint Menschen



▲ Bilbao hat sein altes Image abgestreift und glänzt mit Avantgardearchitektur

Belle Epoque, wohin man sieht: Das Rathaus von San Sebastián ▼



verschiedenster Weltanschauungen und Lebensstile.

**Elena Arzak:** Die Esskultur ist wirklich sehr stark entwickelt. Wenn es etwas zu feiern gibt, machen die Leute sich als Erstes Gedanken

darüber, was es wo zu essen geben soll. Bezeichnenderweise hat das Essen, egal welcher Preisklasse und welcher Restaurantkategorie, ob im Gourmettempel oder ganz einfachen Lokalen, auch fast immer eine sehr hohe

Qualität. Da gibt es zum einen die ganz große Küche von renommierten Gourmettempeln wie dem „Akelarre“ oder dem „Mugaritz“, aber man kann auch in preiswerteren Lokalen wie dem „Bokado“ im Aquarium

# BILBAU & SAN SEBASTIAN



▲ Bilbao – wo gutes Essen Tradition hat, isst auch das Auge mit

gut speisen. Auf jeden Fall gibt es einen ausgeprägten Sinn für gutes Essen und gute Produkte, und zwar durch alle soziale Schichten hindurch. Es gibt Leute, die wenig Geld haben, aber lange sparen, um sich einmal ein wirklich gutes Mahl in einem Spitzenrestaurant zu leisten. Wir können auch an den Reaktionen unserer Kunden ablesen, dass sie tatsächlich etwas von Küche und Essen verstehen. Und das ist es, was hier so viel Spaß macht.

**Im Baskenland gibt es überdurchschnittlich viele Michelin-Sterne. Warum ist die Kochkunst bei Ihnen so ausgeprägt?**

**Josean Martínez Alija:** Die Kochkunst ist Spiegel der Entwicklung des Baskenlands, und man kann das Land ohne die Gastronomie nicht verstehen. Im Lauf der Geschichte haben sich Rezepte herauskristallisiert, die auf der Grundlage von Produkten aus der Umgebung entwickelt wurden und inzwischen alle Stufen von der Tradition über die Popularisierung bis hin zur Innovation durchlaufen haben. Diese Kochkunst, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde, hat zum Beispiel eine ganze Reihe von Soßen hervorgebracht, wie die salsa al pil-pil, die salsa vizcaína oder salsa negra, die heute Grundlage jeder Küche sind.

**Elena Arzak:** Eine große Rolle spielt sicherlich auch die Tradition der sociedades gastronómicas, der Kochclubs, wo man gemeinsam kocht und von denen es sehr viele gibt. Aber es wird auch zuhause noch viel gekocht. Auch wenn die Frauen heute mehr arbeiten und weniger Zeit haben, hat sich diese Tradition noch nicht verloren. Dazu haben natürlich auch die Kochsendungen im Fernsehen und die vielen Kochbücher beigetragen. Ich denke, man sollte das auch im Schulunterricht verankern. Im Übrigen ist es kein Zufall, dass im letzten Herbst an der Universität Mondragón die erste spanische Fakultät für Gastronomiewissenschaften

gegründet wurde, die aus dem Baskischen Kulinarischen Zentrum hervorgegangen ist und an der namhafte Köche wie Martín Berasategui, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano oder mein Vater Juan Mari Arzak mitwirken.

**Wie sieht für Sie der perfekte Tag in Ihrer Stadt aus?**

**Josean Martínez Alija:** Für mich würde der ideale Tag so aussehen, dass ich aufwache und zum Markt gehe, mir dort die interessantesten Produkte zum Essen und Kochen aussuche, egal ob das dann zuhause oder in einem Txoko, einem Kochclub geschieht. Außerdem würde ich den



▲ In der Mittagspause eine Runde surfen? Die Playa de Gros, Donostias Stadtstrand, macht 's möglich

Morgen vielleicht noch nutzen, um einen Freund zu treffen und mit ihm ein Gläschen Txakolí zu trinken. Nachmittags würde ich dann eine Ausstellung im Guggenheim oder dem Museo de Bellas Artes besuchen. Und wenn es gerade ein Fußballspiel gäbe, würde ich natürlich ohne Frage ins San Mames gehen.

**Elena Arzak:** Auch ich würde den Tag mit einem Gang zum Markt beginnen. Danach könnte ich vielleicht ein paar pintxos zu mir nehmen und in eins der Museen gehen, zum Beispiel das Museo San Telmo oder das Chillida-Leku, das aber zurzeit leider geschlossen ist. Danach sollte ein

Essen in einem guten Restaurant auf dem Programm stehen. Später würde ich vielleicht noch mal in einer Galerie wie der „Altxerri“, „Kur“, „Arteko“ oder „Ekain“ vorbeischaun, wobei ich im Sommer natürlich lieber an einen der Strände gehen würde. Den Abend könnte ich dann beispielsweise gut im „La Madame“, einer neuen Cocktail-Lounge, beschließen.

**Was würden Sie Besuchern sonst noch empfehlen?**

**Elena Arzak:** Sie sollten auf jeden Fall das kulturelle Angebot von San Sebastián nutzen. Es gibt unzählige gute Konzerte, zum Beispiel im

Kursaal oder vom Chor Orfeón, einem wirklich guten, traditionsreichen Chor. Und dann natürlich die vielen Festivals, das Internationale Filmfestival, das Jazzfestival ... Im Übrigen findet hier auch regelmäßig im Herbst ein Gastronomie-Kongress statt. Und wer gern shoppen geht, sollte sich in Delikatessläden wie „Aitor Lasa“, „Don Serapio“, „Lukas“ oder „Solbes“ mit regionalen Produkten wie Käse oder Pilzen eindecken.

**Josean Martínez Alija:** In Bilbao haben wir das Glück, dass zehn U-Bahn-Minuten vom Stadtzentrum entfernt die schönsten Strände des kantabrischen Meers liegen

wie Pleentzia oder Solepana. Das ist eine tolle Alternative für Stadtbesucher, die sich (wasser-)sportlich betätigen oder einfach mal am Strand faulenzen wollen.

Ulrike Wiebrecht

# BILBAU *Inside*

Das „Nerua“ im Guggenheim: Innovativ wie die Küche ist die Location mit Blick auf die neue Stadtlandschaft von Bilbao >



## ANSEHEN

### Guggenheim-Museum

Abandoibarra 2  
Tel.: +34 944 359 000  
[www.guggenheim-bilbao.es](http://www.guggenheim-bilbao.es)  
Der Besuchermagnet des Baskenlands schlechthin ist das Guggenheim-Museum, das einen umfangreichen Prozess der Stadterneuerung in Schwung gebracht hat – mit dem schon fast sprichwörtlichen Guggenheim-Effekt, der die vormals unbeachtete Stadt zum touristischen Hot Spot machte. Protagonist ist das Gebäude von Frank Gehry, das eine umfangreiche Sammlung moderner und zeitgenössischer Kunst sowie großangelegte Ausstellungen zu unterschiedlichsten Themen und Künstlern beherbergt.

### Museo de Bellas Artes

Plaza del Museo 2  
Tel.: +34 944 396 060  
[www.museobilbao.com](http://www.museobilbao.com)  
Bilbao war auch schon vor dem Guggenheim eine Stadt der Künste. Fast 100 Jahre alt ist diese Institution mit ihrer äußerst sehenswerten Sammlung alter Meister, vor allem aus Holland und Flamen, aber auch gotischer, romanischer sowie zeitgenössischer Kunst einschließlich einiger baskischer Vertreter. Ergänzt werden die Schätze durch wechselnde Ausstellungen und Filmreihen.

### Architektur

Bilbao ist ein Mekka für Liebhaber der Baukunst. Nicht nur Frank Gehry hat der Stadt seinen Stempel aufgedrückt. Auch andere namhafte Architekten wie Santiago Calatrava, der den neuen Flughafen ent-

warf und dessen Brücke sich über den Fluss spannt, oder der Japaner Arata Isozaki, der die nach ihm benannten Türme schuf, prägen das neue Bilbao. Sehenswert sind zudem der rostige Euskalduna-Kongresspalast am Nervión und die von Norman Foster kreierten U-Bahn-Eingänge.

## ESSEN & TRINKEN

Neben dem „Nerua“ im Guggenheim-Museum, wo Josean Martínez Aluja seine aromenreiche, leichte Avantgardeküche kreiert (**Abandoibarra 2, Tel.: +34 944 000 430, [www.nerua.com](http://www.nerua.com), unbedingt vorher reservieren!**), gibt es auch in Bilbao einige mit Sternen bedachte Gourmettempel.

### Etxanobe

Abandoibarra 4  
Tel.: +34 944 421 071  
[www.etxanobe.com](http://www.etxanobe.com)  
Im Kongresspalast Euskalduna gelegen, bietet das Ein-Sterne-Restaurant bereits ab 60 Euro viergängige Menüs einschließlich Wein und Kaffee, bei dem zum Beispiel Hummersalat, Pilzcreme mit Krebschwänzen, Seehecht mit Muschelsoße sowie ein raffiniertes Dessert aufeinander folgen.

### Doma Bilbao

Alameda de Mazarredo 21  
Tel.: +34 944 253 300  
[www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)  
Neben seinem Drei-Sterne-Restaurant in San Sebastián hat Sterne-Koch Martín Berasategui im vergangenen Dezember ein weiteres Restau-

rant eröffnet. Auf dem Dach des Fünf-Sterne-Hotels Silken Gran Domine in nächster Nähe zum Guggenheim gelegen, lädt es in einem von Designer Javier Mariscal entworfenen Ambiente zu Avantgardeküche mit Panoramablick ein.

### Zortziko

Calle Alameda Mazarredo 17  
Tel.: +34 944 239 743  
[www.zortziko.es](http://www.zortziko.es)

Hier wirkt Altmeister Daniel García, der aber für junge, unkonventionelle Kreationen wie geräuchertes Eigelb im Schinkelmantelchen steht. Degustationsmenüs gibt es ab 85 Euro. Außerdem können Interessierte dem Küchenchef bei Kochkursen über die Schulter schauen.

### Pintxos

Besonders empfehlenswert für den abendlichen Kneipenbummel mit Pintxos in der Altstadt sind das „Irrintzi“, Santa María 8, das „Sorginzulo“, Plaza Nueva/Barria Enparantza 12, das „Zuga“, Plaza Nueva 4 oder die Bar „Gatz“, Santa María 10. Für ihren Schinken und traditionelle Küche bekannt sind das „Café Bilbao“ mit Terrasse auf der Plaza Nueva, das „Victor Montes“, ebenfalls Plaza Nueva, oder das Restaurant „Berton Bukoi“, Calle Nueva. In der Stadtmitte stehen das wunderschöne Café „Iruña“, Calle Berastegui 5, das „Colmado Ibérico“, Alameda de Urquijo 20 oder das „La Viña del Ensanche“ in der Calle Diputación 10 hervor.

## ÜBER NACHT

### Hesperia Bilbao

Campo Volantín 26  
Tel.: +34 944 051 100  
[www.nh-hotels.de](http://www.nh-hotels.de)  
Mit seiner knallbonbonfarbenen Fassade folgt der Ableger der Hesperia-Gruppe ganz dem Trend des neuen Bilbao. Gleichzeitig lässt es das Vier-Sterne-Haus an nichts fehlen – von Suiten mit Sonnendeck über die trendige Bar bis zum Restaurant La Ría mit regionaler Küche. Auch behindertengerechte Zimmer und Aufzüge mit Blindenschrift.

### Petit Palace Arana

Bidebarrieta 2  
Tel.: +34 944 156 411  
[www.petitpalacearana.com](http://www.petitpalacearana.com)  
In einem denkmalgeschützten Gebäude der Altstadt gelegen, waren hier schon allerlei Stierkämpfer, Opernsänger, Theaterleute und andere Berühmtheiten zu Gast. Innen völlig neu designt, bietet es Zimmer mit gehobenem Drei-Sterne-Komfort, freiem W-Lan und Hydromassageduschen zu günstigen Preisen.

### Arriaga Suites

Bidebarrieta 3  
Tel.: +34 635 707 247  
[www.arriagasuites.com](http://www.arriagasuites.com)  
Jung und frech sind die sechs geräumigen Suiten in nächster Nähe des Teatro Arriaga. In poppigen Farben gestaltet, sind sie jeweils einer baskischen Persönlichkeit gewidmet und neben W-Lan, DVD-Player und Bügelbrett auch mit Kühlschrank und Mikrowelle ausgestattet.

# SAN SEBASTIAN *Inside*

## ANSEHEN

### Museo de San Telmo

Plaza Zuloaga 1  
Tel.: +34 943 481 580  
[www.santelmomuseoa.com](http://www.santelmomuseoa.com)  
Das stattliche Gebäude aus dem 16. Jahrhundert lässt noch das ehemalige Dominikanerkloster erkennen, das sich hier einst befand. Heute zeichnet es mit archäologischen Funden, Kunstwerken, Fotos und anderen Objekten auf gelungene Weise die Stadtgeschichte nach.

### El Peine del Viento

Die Stahl-Skulptur am westlichen Ende der Bucht von San Sebastián, durch die der Wind fegt und an der mitunter die Wellen nagen, ist eine der großen Hinterlassenschaften des baskischen Künstlers Eduardo Chillida.

### Cristóbal Balenciaga Museoa

Aldamar Parkea 6, Getaria  
Tel.: +34 943 008 840  
[www.cristobalbalenciagamuseoa.com](http://www.cristobalbalenciagamuseoa.com)  
In einem avantgardistischen Anbau des Palastes Aldamar im nahe gelegenen Getaria ist die Sammlung des baskischen Modeschöpfers Cristóbal Balenciaga untergekommen. 1.200 Stücke, von strengen Mänteln über verspielte Cocktailkleider bis hin zu bestickten Bolero-Jacken werden von wechselnden Ausstellungen begleitet.

## ESSEN & TRINKEN

San Sebastián ist unbestritten Spaniens Gourmet-Hauptstadt. Die Feinschmecker-Bibel Michelin lässt regelmäßig einen wahren Sterne-Regen auf die Stadt herabregnen – zurzeit sind es sechzehn. Gleich drei von fünf spanischen Drei-Sterne-Restaurants liegen in bzw. in der näheren Umgebung von Donostia. Es versteht sich von selbst, dass die Tische hier heißbegehrt sind und man sehr frühzeitig reservieren sollte.

### Arzak

Alto de Miracruz 21  
Tel.: +34 943 278 465  
[www.arzak.es](http://www.arzak.es)  
In dem mehr als 100-jährigen Drei-Sterne-Restaurant steht heute Elena Arzak gemeinsam mit ihrem Vater Juan Mari Arzak am Herd, der als Mitbegründer der „Neuen Baskischen Küche“ gilt.

### Akelarre

Padre Orcolaga 56  
Tel.: +34 943 311 209  
[www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)  
In dieser mit drei Sternen dekorierten Feinschmecker-Adresse wirkt Pedro Subijana, ein weiterer Initiator der Neuen Baskischen Küche, die die traditionelle regionale Kochkunst unter Einfluss der französischen Nouvelle Cuisine modernisiert hat.

### Martín Berasategui

Loidi Kalea 4  
Lasarte  
Tel.: +34 943 366 471  
[www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)  
Eine Riesenauswahl an offenen Weinen, auch Schaumweinen und Champagner, hält dieses erfrischend unkonventionell gestaltete Lokal bereit. Dazu gibt es allerlei leckere Häppchen und kleine Menüs.

### Abendlicher Kneipenbummel:

Die Lieblingsbeschäftigung der Donostiarras am Abend ist der Txikiteo, wobei man von einer Bar zur anderen zieht und sich leckere Pintxos schmecken lässt – Häppchen, die sich wie kleine Kunstwerke auf den Theken zum Selbstbedienen auftürmen. Empfehlenswert sind nahezu alle Pintxos-Lokale in der Altstadt, zum Beispiel die Bar „Martínez“ in der Calle 31 de Agosto 31, die Bar „Ganbara“ in der Calle San Jerónimo 19 oder „La Cuchara de San Telmo“, Calle 31 de Agosto 28. Bevorzugte Getränke neben guten Weinen aus der Rioja Alavesa (der Provinz Vitoria) sind der junge, leicht moussierende Txakoli-Wein und der Sidra genannte Apfelwein.

## ÜBER NACHT

### Hotel de Londres y de Inglaterra

Zubieta 2  
Tel.: +34 943 440 770  
[www.hlondres.com](http://www.hlondres.com)  
Eine der altehrwürdigen Institutionen im Stil der Belle Époque, das schon allerlei illustre Persönlichkeiten von Toulouse-Lautrec bis Mata Hari beherbergt hat. Wunderbar gelegen am zentralen Strand La Concha, vereint es den Charme seines 100-jährigen Gebäudes mit modernem Vier-Sterne-Komfort. Beliebter Treffpunkt ist neben der Brasserie Mari Galant die Bar Swing.

### Hotel Astoria 7

Sagrada Familia 1  
Tel.: +34 943 445 000  
[www.astoria7hotel.com](http://www.astoria7hotel.com)  
Im ehemaligen Kino Astoria ist dieses schicke Vier-Sterne-Hotel untergekommen, in dem jedes der 102 schnörkellos designten Zimmer einem besonderen Filmschauspieler oder Regisseur gewidmet ist, der einmal beim Internationalen Filmfestival zu Gast war. Soll es Anjelica Huston, Bertrand Tavernier, Glenn Close, Bette Davis oder Dennis Hopper sein?



Der richtige Rahmen für Drei-Sterne-Küche: Der Gourmettempel Arzak >



# Heimat auf Zeit



*Bekanntlich ist eigener Herd Goldes wert – dies gilt auch im Urlaub. Gerade wenn man mit der Gruppe unterwegs ist, bietet sich ein Ferienhaus als Unterkunft an: Man ist unabhängig, flexibel und stört keine anderen Hotelgäste. Längst sind Ferienhäuser kein Synonym für einfache Unterkünfte mehr, auch anspruchsvolle Reisende finden im vielfältigen Angebot ihr Traumschloss auf Zeit.*

## Gutes Gewissen garantiert

Die Erkenntnis, dass wir unsere Welt nicht von den Eltern geerbt haben, sondern von unseren Kindern geliehen, will man nicht in die Ferien schicken, wenn man selbst verreist. Auf Teneriffa wurde daher ein kleines Feriendorf mit 25 modernen Villen und Häusern errichtet, die nicht nur wunderschön aussehen (jedes in einem eigenen Design), sondern auch mit Köpfchen gestaltet wurden. Nach den neuesten Erkenntnissen der Baubiologie ausgestattet, sorgt das Dörfchen mit Wind- und Solarkraft für die eigene Energie, hilft durch Passivbauweise beim Energiesparen und ist selbstverständlich CO<sub>2</sub>-neutral. Öko kann also sehr wohl richtig schick aussehen!



Teneriffa, Casas bioclimáticas ITER, buchbar über [www.casas.iter.es](http://www.casas.iter.es)

## Bergblick mit Blubb



Was für eine Kulisse! Von weitem grüßt das Tramuntana-Gebirge, das man im Hauptschlafzimmer dank Whirlpoolwanne mit freier Sicht auf die Berge besonders genießen kann. Eine helle und großzügige Architektur auf 300 m<sup>2</sup> und die klimatischen Vorteile zeichnen diese Traumvilla unweit von Inca aus, die Entspannung und erholsame Urlaubstage für bis zu zehn Personen bietet. Mallorca, Ferienhaus Montuiri, buchbar über Novasol, [www.novasol.de](http://www.novasol.de)

## Fest im Ferien-Sattel

Nikita und Cariño sind schon ganz aufgeregt und scharren mit den Hufen – wortwörtlich. So heißen nämlich zwei der Pferde, auf denen man während eines Aufenthaltes im Reiterhof Rancho los Lobos reiten kann. Und wer es nicht kann – der nimmt einfach Reitstunden. Der Reiterhof liegt im Nationalpark „Los Alcornocales“, ca. 30 Kilometer nördlich von Gibraltar, eingebettet in einer einzigartigen Hügellandschaft. Das ehemalige Bauernhaus ist der ideale Ausgangspunkt für ausgiebige Wanderungen, entspannte Ausritte oder gemütliche Spaziergänge – ein Paradies für Naturliebhaber und Wanderer.

Costa de la Luz, Rancho los Lobos, buchbar über Traum Ferienwohnungen, [www.traum-ferienwohnungen.de](http://www.traum-ferienwohnungen.de)



Fotos: Novasol, Shutterstock/holbix; Casas ITER; Susan Hemme/Rancho Los Lobos

# NOVASOL

## Von Haus aus schöne Ferien in Spanien

Erleben Sie das Land von seiner schönsten Seite in einem Ferienhaus, einer Finca oder einem Apartment. Wählen Sie Ihr ganz persönliches Urlaubsdomizil nach Ihren Wünschen. Noch mehr von Ihrem Urlaub haben Sie mit den Angeboten von NOVASOL:

- **NEU:** Langzeiturlaub – Überwintern in der Sonne
- **Urlaub zu zweit:** 20% Ermäßigung auf den Buchungspreis
- **Rundum-Wohlfühl:** Servicebüros vor Ort
- **Ferienhäuser golfplatznah** – aktiv vor Ort
- **City-Apartments** – Städte neu entdecken
- **Domizile mit Pool:** eine große Auswahl
- **Sicher ist sicher:** NOVASOL Garantie Paket.

Reiserücktrittskosten-Absicherung bei jeder Buchung inklusive.

Andalusien – Ferienhaus für 4 Pers. mit eigenem Pool



ab 474,- €  
pro Woche

Mallorca – Feriendomizil für 6 Pers. mit Terrasse



ab 477,- €  
pro Woche



Jetzt den NOVASOL Spanien Katalog bestellen!

Buchungen per Telefon 040/23 88 59 82, im Reisebüro oder unter

[www.novasol.de](http://www.novasol.de)



# ALMUÑÉCAR,

*geküsst von Sonne, reich beschenkt mit Historie*



Welch wunderbare Kombination: Das kulturelle Erbe einer zweitausendjährigen Geschichte unter der strahlenden Sonne und mit dem ganz besonderen Lebensgefühl Spaniens kombiniert.

Almuñécar hat sich dank seines einzigartigen Klimas und vieler historischer Stätten längst als beliebtes Urlaubsziel etablieren können, nun stellt sich die Stadt an der Costa Tropical der Herausforderung, auch abseits der Hauptreisezeiten Gäste aus aller Welt anzulocken.

Den Charme unserer Stadt machen zum einen sicher die atemberaubende Natur ringsum mit dem reizvollen Wechsel von Meer und Bergen aus. Vor allem aber sind es die vielen archäologischen Funde, die im Zusammenspiel mit der malerischen Landschaft aus unserer Heimat ein einzigartiges Ziel machen. Mit einer durchschnittlichen Temperatur von 20° C im Winter und 30° C im Sommer ist Almuñécar ein tropisches Paradies im Süden Europas, mit einem einzigartigen Mikroklima und unverwechselbaren Besonderheiten.

Auf Schritt und Tritt begegnen unsere Besucher der spannenden Geschichte Almuñécars. Sie beginnt im Jahre 1.500

vor Christus, mit der Ansiedlung der ersten Bewohner in der Bronzezeit. Zum Ende des 9. Jahrhunderts vor Christus werden die Eingeborenen der Stadt von Phöniziern kolonialisiert. Sie schaffen die ersten urbanen Strukturen, so dass die römischen Eroberer sechshundert Jahre später eine vollkommen intakte Stadt vorfinden. Die Stadt ist damals berühmt für ihren Fisch in Salzlake, der durch diese spezielle Bearbeitungsmethode lange haltbar gemacht werden kann. Überreste dieser frühen Spezialisierung ist die punisch-römische Fabrik zur Fischkonservierung. Heute liegt sie in einem wunderschönen Park mit hunderten subtropischer Gewächse. Sehenswert aus dieser Zeit ist auch die Phönizische Nekropolis, eine Totenstadt am Puente de Noy, sie stammt aus dem 7. Jahrhundert vor Christus. Die römischen Eroberer schaffen die Stadt, die sie vorfinden, nach ihrem Geschmack und ihren Bedürfnissen ganz neu. Sie bauen Tempel, Theater und Aquädukte, die das Stadtbild prägen und von denen sich heute noch Reste an verschiedenen Orten von Almuñécar finden. Einen Besuch lohnen auch die römischen Begräbnisstätten – so genannte Columbarien –, der Torre del Monje und der Albina aus dem 1. Jahrhundert nach Christus.

Einige Jahrhunderte später sind es die muslimischen Eroberer, angeführt von Abderramán I, die in Almuñécar an Land gehen und aus der Stadt ab dem 11. Jahrhundert eine Befestigungsanlage machen. Unsere Stadt ist schon damals ein Ort, der eines



Königs würdig ist, und so hält sich während der nasridischen Herrschaft die Herrscherfamilie oft in Almuñécar auf. Wichtigstes Erbe der muslimischen Ära ist der Name der Stadt, der sich vom arabischen „Hins-al-Monacar“ (d. h. „von Bergen umringt“), ableitet. Der Name stammt aus dem 8. Jahrhundert, als die Araber die damals verfallene Stadt neu aufbauen. Von dieser Zeit zeugen neben dem Namen einzigartige Monumente, die das kulturelle Vermächtnis Almuñécars bilden: U. a. „La Cueva de Siete Palacios“ (die Grotte der sieben Paläste), das städtische Archäologische Museum und hoch über der Stadt thronend die Burg von San Miguel, deren beeindruckende Gewölbe einzigartig sind in Spanien.

Auch hunderte Jahre später drücken unsere Vorfahren der Stadt und ihrer Umgebung ihren Stempel auf: Die Burg von La Herradura und die Kirche de la Encarnación aus dem 16. und 17. Jahrhundert sind historisch wie künstlerisch bedeutend und ein Muss für alle Touristen, die Almuñécar besuchen. Ein Muss sind auch die Spezialitäten: Typische Speisen bei uns sind der Fenchelintopf, Chirimoya Eiscreme und all die anderen Delikatessen, die das Mittelmeer uns täglich durch die Hände unserer Fischer schenkt.



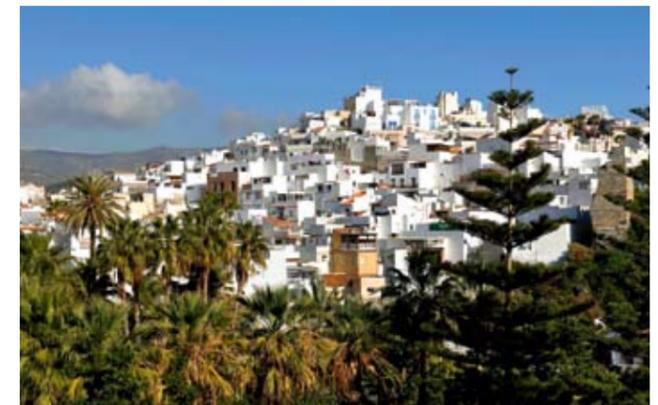
Almuñécar ist ein vielfältiger Mix. Wer unsere Stadt besucht, kann nicht nur Sonne und Meer genießen, ihm öffnet sich ein Fenster in die Geschichte. Unsere Gäste erleben hautnah eine Stadt, die zugleich phönizisch und römisch, arabisch und christlich ist, eingebettet in eine wunderschöne, atemberaubende Landschaft, die alleine schon Grund genug wäre, uns einen Besuch abzustatten.

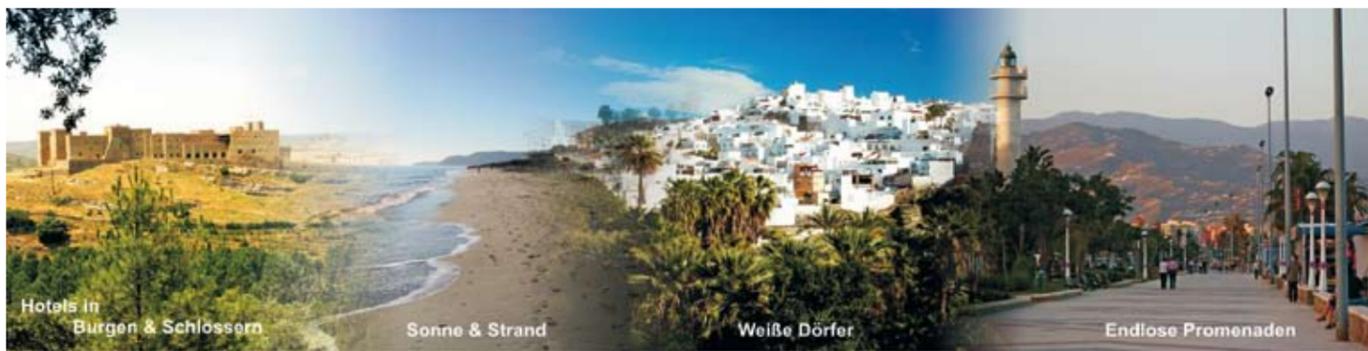
Besuchen Sie uns, genießen Sie unsere Gastfreundschaft, unsere Gastronomie und unsere Kultur. Lassen Sie sich in Almuñécars idyllischen Ecken und Gassen verzaubern!

## SERVICE

### Weitere Informationen:

Fremdenverkehrsamt Almuñécar  
Tel.: +34 958 63 11 25  
turismo@almunecar.info  
www.almunecar.info





## ERLEBEN SIE MIT UNS SPANIEN & ANDALUSIEN

RUNDREISEN • BUS • AUTO • HAUS • APPARTEMENT • HOTELS • PARADORES • AUSFLÜGE • REITEN

[www.spanien-spain.de](http://www.spanien-spain.de)



Schlosser-Reisen Schlachte 1 • Jever • Tel.: +49(0)4461-93260 • [anfrage@spanien-spain.de](mailto:anfrage@spanien-spain.de)



## La Axarquía – Costa del Sol – Andalusien

Die Axarquía liegt östlich in der Provinz Málaga. Die Vielfalt der Landschaft macht die Region zu einem attraktiven Reiseziel. Die weiträumigen Naturlandschaften mit Gebirgsketten, vielen Stränden und einem reichhaltigen gastronomischen Angebot aus eigener Produktion sowie die fantastischen Kultur- und Kunstschätze sind einzigartig.

Die malerischen weißen Dörfer haben in einer von Licht und Farben geprägten Umgebung die Schönheit ihrer Straßen und Plätze, ihre Denkmäler und ihre Volksfeste bewahrt. Die Landschaften der Axarquía bieten eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht: Berge, Täler, idyllische Dörfer und Küste.

In den Bergen ist die Axarquía ein Labyrinth aus Olivenbäumen, Mandelbäumen und Weinreben. Es sind vor allem die Dörfer, welche die Landschaft mit Leben erfüllen. Die Täler der Axarquía sind fruchtbare Ebenen, mit Zitronen- und Orangenbäumen an den Ufern des Benamargosa und des Guaro. Von den Gipfeln der Sierra sehen Sie das nahe Mittelmeer.

Lassen Sie sich verzaubern von der ursprünglichen Region Axarquía, gepaart mit Costa del Sol und der Kultur von Granada, Sevilla, Ronda und Cordoba.



An der Küste ist die Axarquía geprägt von einer Landschaft mit kleinen Buchten und alten Wachtürmen. Strände und Obstaine, freundliche Menschen, Tradition und sanfter Tourismus erwarten Sie im ursprünglichen Andalusien.



Advertorial

# Spanien MIT DEM MOTORRAD

Es muss ja nicht gleich die Route 66 sein – wer die Pässe in den Alpen und Dolomiten schon abgefahren hat und neuen Fahrspaß sucht, ist in Spanien gut aufgehoben. Andalusien z.B. lockt mit wenig Verkehr, Kurven ohne Ende und erstklassigen Straßen im Hinterland – also all dem, was sich ein Motorradfahrer von Herzen wünscht.

Im zeitigen Frühjahr versprüht Andalusien einen besonderen Zauber und zeigt sich von seiner grünen Seite. Blühende Pflanzen bieten ein großartiges Ambiente für den Einstieg in die neue Motorradsaison. Im Herbst erwartet den Biker hier ein mildes Klima, wenn in Deutschland bereits kalte Temperaturen eingezogen sind. Die über 1.000 m hohen Berge im Hinterland locken mit kurvenreichen Straßen und werden ständiger Begleiter sein.

Natürlich kann man sich alleine auf den Weg machen, aber in einer Gruppe reist es sich viel sorgloser und entspannter. Anbieter wie Almoto Motorrad Reisen bieten die perfekte Reiseorganisation, so dass man sich ganz auf den Fahrspaß konzentrieren kann. Die Mietmotorräder mit deutscher Zulassung sind neuester Bauart, die Reisegruppen auf acht Motorräder begrenzt. Das Dresdner Unternehmen hat neben Touren durch Andalusien auch Galicien, Katalonien und eine Pyrenäenüberquerung im Katalog. Weitere Länder sind ebenfalls im Angebot. Infos unter [www.almoto.de](http://www.almoto.de)

### GEWINNSPIEL

Colores verlost zusammen mit Almoto Motorrad Reisen eine siebentägige **Andalusien special-Reise** für eine Person inklusive Mietmotorrad im Wert von ca. 1.300,- Euro, Übernachtung und Frühstück, Reiseternin vom 20.10. – 26.10.2012. Nach seiner Rückkehr interviewen wir den Gewinner für die kommende Ausgabe von Colores! Wir wünschen viel Glück!

Senden Sie einfach eine Postkarte an:

**Colores**  
c/o Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH  
Kaunstr. 21  
14163 Berlin

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, Gewinn einzulösen bis 31.12.2012, im Gewinn nicht enthalten sind Flug und Benzin. Der Gewinner erklärt sich durch seine Teilnahme bereit, nach der Rückkehr für ein Interview zur Verfügung zu stehen.

Weitere Informationen zur **Andalusien special-Reise** finden Sie unter: [www.almoto.de/colores](http://www.almoto.de/colores)



Fotos: Almoto/Manuela Wolny



## VOM HIPPIE-OUTFIT ZUM KLASSIKER

MAL FRECH, MAL ROMANTISCH, ABER IMMER LEICHT UND LUFTIG: DAS IBIZENKISCHE LABEL ADLIB STEHT FÜR EINE PERFEKTE SOMMERMUDE – DIE NICHT AUS DER MODE KOMMT.

Was haben die einstigen Blumenkinder von Ibiza mit dem Jetset von Marbella gemein? Auf den ersten Blick rein gar nichts. Und doch tragen bzw. trugen sie mitunter dieselbe Kleidung: Luftige weiße Blusen, hier ein bisschen Spitze, dort eine kleine Rüsche. Dazu vielleicht einen breiten Ledergürtel mit verspielter Schnalle und Stiefel mit Fransen. Ein Outfit, wie man es heute auf sommerlichen Partys in ganz Spanien antreffen kann – und in Boutiquen wie „Bamba“ oder „Hippy Chic“ in Ibiza-Stadt. Hippy-Chic? Ist das nicht ein totaler Widerspruch? Auf den ersten Blick schon. Schließlich flohen die Aussteiger in den 60er und 70er Jahren auf die Baleareninsel, um das Mode-Diktat der urbanen Zentren hinter sich zu lassen. Wie überhaupt alle einengenden Normen und Verhaltensregeln. Wenn sie in der Bar Costa von Santa Gertrudis ihre Joints rauchten und über den Sinn des Lebens und die Liebe philosophierten, dann schließlich nicht im Chanel-Kostüm. Frei wollten sie sein, sich selbst und ihre Ideale verwirklichen. Auch und vor allem in dem, was sie anzogen. Aber genau das wurde dann zur Devise: Ad Libitum – zu deutsch „ganz nach Belieben“ – verkürzt Adlib. „Kleide dich, wie du willst, aber mit Stil“, formulierte es 1971 Prinzessin Smilja Mihailovitch, schillernde Persönlichkeit der Blumenkinder-Insel, die nicht wirklich adelig, aber in der Szene von Ibiza zeitweise tonangebend war. Und so hat die extravagante Jugoslawin ganz nebenbei das Modelabel aus der Taufe gehoben.

Immer mehr ibizenkische Modeschöpfer bekannten sich im Lauf der Jahrzehnte zu ihm. Inspirationsquelle waren die traditionellen Trachten der Pitiusen-Inseln, wie sie zum Beispiel im Ethnologischen Museum bei Santa Eulària zu sehen sind: Schlichte, weite Leinenkleider, die einem viel Bewegungsfreiheit lassen und durch opulente Ketten, Hüte und andere Accessoires einen unverwechselbaren Touch bekommen. Was den daraus entstandenen Modestil kennzeichnet, sind zum einen die Naturmaterialien – meist bestehen sie zu hundert Prozent aus Baumwolle –

zum anderen die Farbe. Jenes Weiß, das nicht nur typisch für die Insel mit ihren weiß gekalkten Fincas, sondern auch ideal für die hochsommerlichen Temperaturen ist. Und fast alles handgemacht. So ist es bis heute geliebt – auch wenn die mittlerweile rund zwanzig Designer mit der Zeit gehen, hier und da ein bisschen Schwarz, Rot oder Lila

in ihre Kollektionen mischen. Während die einen – wie Luis Ferrer, bei dem auch schon Königin Sofia Kundin war – eher puristisch ausgerichtet sind, greifen andere wie Dora Herbst, die unter anderen Naomi Campbell und Kate Moss eingekleidet hat, die unterschiedlichsten Trends auf, spielen mit floralen Mustern oder indischen Reminiszenzen. Den Kreationen von Charo Ruiz mit ihren vielen Rüschen, Bordüren und Volants ist wiederum die andalusische Herkunft der Designerin anzusehen.

Längst hat Adlib den internationalen Markt erobert. „Wir verkaufen vor allem in den Mittelmeerländern, haben aber auch

viele Kundinnen in Russland und Japan“, erklärt Paloma Ruiz, Tochter und PR-Agentin von Charo Ruiz. Früher war Adlib eine Weltanschauung. Heute ist es einfach ein Stil. Der typische Ibiza-Stil, ein Klassiker, der sich zur etablierten Marke entwickelt hat. Worin das Erfolgsgeheimnis liegt? Eben im „ad libitum“: Dass die Mode ganz nach Belieben zu allen möglichen Gelegenheiten getragen werden kann. Ob Strandausflug, Stadtspaziergang, Party oder Hochzeit, ob Kleinkind oder Achtzigjährige – Adlib passt zu (fast) allen und allem. Mit den richtigen Accessoires kombi-

niert wirkt es mal leger, mal elegant, schlicht oder raffiniert, frech oder romantisch verspielt. Die perfekte Sommermode, die nicht aus der Mode kommt.

Ulrike Wiebrecht

„KLEIDE DICH,  
WIE DU WILLST,  
ABER MIT STIL“

„Prinzessin“  
Smilja Mihailovitch

### INFO

Die Adlib-Mode der verschiedenen Designer ist vor allem in Modeboutiquen in Ibiza-Stadt (z. B. Hippy-Chic, Ibiza Hippy-Couture, Divina, Luis Ferrer oder Bamba) sowie einschlägigen Boutiquen in ganz Spanien zu finden. Auf den Hippy-Märkten wird allerdings vorwiegend kopierte Importware aus Asien angeboten.

Weitere Informationen unter: [www.ibiza.travel](http://www.ibiza.travel)





# Hochgenuss IM TAL DES EBRO

*La Rioja ist die kleinste autonome Region Spaniens. Durch ihre exzellenten Weine aber ist sie weltbekannt.*



**M**arina Grijalba zwackt eine kleine Traube vom Rebstock ab. „Eine größere schaffe ich nicht mit bloßen Händen“, sagt sie und hält die Mini-Traube gegen das Licht. Die blauen Beeren funkeln in der Spätnachmittagsonne. „Das ist der Tempranillo“, sagt die junge Frau, „die bekannteste Rebsorte hier.“ Marina ist in Fuenmayor zu Hause, nur wenige Kilometer von Logrono, der größten Stadt der Region La Rioja, entfernt. Sie kommt aus einer Winzerfamilie – so wie die meisten hier. Ihr Vater bewirtschaftet mehr als zehn Hektar hügeliges Land. Über 18.000 Familien haben eigene Weinberge im Tal des Ebro oder in den Tälern jener sieben

Flüsse, die in den Ebro münden. Auf insgesamt 60.000 Hektar wird in dieser Region Wein angebaut. Das Ergebnis sind jedes Jahr 400 Millionen Liter des köstlichen Rebensaftes – 90 Prozent davon sind Rotweine. Der Rioja ist fast in aller Munde – im wahrsten Sinne des Wortes.

Wer mit Marina durch die Weinberge wandert, kann unterwegs einen kräftigen Schluck Rotwein probieren. Aber nicht etwa aus einem Glas, sondern aus der traditionellen Bota – einem Beutel aus Ziegen- oder Rindsleder, innen mit Latex abgedichtet. Noch heute nehmen die Bauern ihre Getränke in diesen Lederbeuteln mit aufs Feld. Da kann nichts zerbrechen.

Allerdings ist es gar nicht so einfach, aus einer Bota zu trinken. „Beutel über den Kopf halten, Mund auf, und gut zielen“, sagt Marina.

In perfektem Deutsch erklärt die 34-Jährige, die zwei Kinder hat, dass die Rebstöcke für den Rioja mindestens vier Jahre alt sein müssen. „Je älter, desto besser“, sagt sie lachend und zeigt auf einzelne Rebstöcke, die 80 Jahre auf dem Buckel haben. Es ist kein Zufall, dass die junge Spanierin so gut deutsch spricht. Sie ist Übersetzerin, hat ein halbes Jahr in Innsbruck gearbeitet und ist dann zurückgekommen in ihre Heimat. „Mit Computern kann ich nicht reden, die Menschen sind mir wichtig“,



▲ Beerenstark! Der Tempranillo ist die bekannteste Rebsorte in der Region La Rioja. Etwa 70 Prozent aller Rioja-Weine werden aus dieser Rebsorte hergestellt. Doch bevor aus dem Traubensaft ein edler Tropfen wird, gärt der Wein zunächst in riesigen Holzfässern und wird danach bis zu drei Jahre lang in Eichenfässern gelagert.



sagt sie. Und weil diese den Winzern nicht nur bei der Arbeit zusehen oder den Wein verkosten, sondern aktiv sein wollen, bietet sie Touristen Mitmach-Programme an – von der Weinlese bis hin zum Abfüllen und Etikettieren der eigenen Flasche Wein.

In den meisten Winzerfamilien wird Wein nur noch für den Eigenbedarf hergestellt. Doch 625 große Bodegas, also Weinkeller, sorgen professionell für den köstlichen Reben-

Danach wandert der Wein in 225-Liter-Eichenfässern, in denen er je nach Qualität bis zu drei Jahre lagert. Immer mehr Kellereien öffnen sich den Touristen. So auch die Bodega Ontanon in Logrono, die auf beeindruckende Weise Weinherstellung und Kunst verbindet. Nahezu Pflicht für Weinliebhaber ist ein Besuch im Museum für Weinkultur, das die Familie Vivanco in Briones eröffnet hat. In dem modernen Gebäude inmitten von Weinbergen erfahren

*„Beutel über den Kopf halten, Mund auf, und gut zielen.“*

saft. Eine davon ist die Bodega Muga in Haro, einer Stadt mit 10.000 Einwohnern und 18 großen Kellereien. Der Familienbetrieb wird in dritter Generation geführt, und die Traditionen werden bewahrt. Der Wein gärt wie eh und je in riesengroßen, 18.000 Kilofassenden Holzfässern, auch wenn andere Bodegas längst Edelstahlbehälter nutzen.

Gäste interaktiv, wie der Wein angebaut und hergestellt wird. Ein Höhepunkt der Ausstellung ist die Sammlung von rund 3.000 Korkenziehern! Die Bodega gleich nebenan ist sicher eine der modernsten überhaupt in der Region, und vom Restaurant aus kann man bei einem Glas Wein den Blick auf Briones genießen – eine alte Stadt, die

zum kunsthistorischen Denkmal erklärt worden ist. Sie ist kaskadenförmig angelegt, ganz oben blickt die Wallfahrtskirche Cristo de los Remedios ins Land.

Die beste Reisezeit ist im Herbst, wenn sich die Blätter der Rebstöcke einfärben. Dann erstrahlt die ganze Region in warmen gelb-roten Tönen. Und sie lebt in dieser Zeit ganz intensiv. Während der Weinlese sind alle im Einsatz, dann helfen auch Saisonkräfte den Winzern. „Für die Ernte braucht man Kraft und Ausdauer, für das Schneiden der Rebstöcke im Winter vor allem Erfahrung“, sagt Marina. Kraft und Ausdauer wird belohnt – mit einem guten Schluck Wein am Abend und einer guten Ernte.

Renate Berthold

## Die Region und ihre Weine

**Die Region:** La Rioja liegt im Norden Spaniens, im Tal des Flusses Ebro und südlich des Baskenlandes. Die Region ist 5.028 m<sup>2</sup> groß und hat 300.000 Einwohner. Die Hauptstadt ist Logrono.

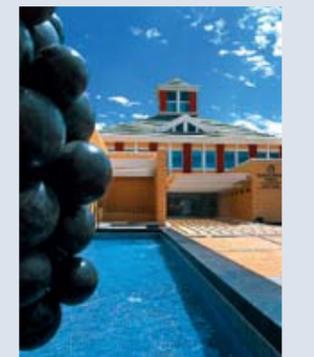
**Weine:** Besonders bekannt ist La Rioja für den gleichnamigen Wein. Die bekanntesten Rebsorten für die Rotweine sind Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuela und Graciano. Der Name Rioja ist seit 85 Jahren geschützt. Ein Kontrollrat garantiert seitdem die Qualität der Rioja-Weine.

**Bei den ausgebauten Weinen werden drei Kategorien unterschieden:**

**Crianza:** Der Wein ist mindestens im dritten Reifejahr und war davon mindestens ein Jahr im Eichenfass.

**Reserva:** Der Wein ist mindestens drei Jahre in Fass und Flasche gereift, davon mindestens ein Jahr im Eichenfass.

**Gran Reserva:** Der Wein stammt aus einem außerordentlich guten Erntejahr und ist mindestens zwei Jahre im Eichenfass und weitere drei Jahre in der Flasche ausgebaut worden. [www.lariojatourismo.com](http://www.lariojatourismo.com)





*Katharina Gachnang hat sich in Navarrete, elf Kilometer von Logrono entfernt, ein Pferdezentrum aufgebaut. Sie reitet mit ihren Gästen durch die Weinberge.*

# HOCH ZU ROSS

## *durch die Weinberge*



### **Wie kommt eine Schweizerin nach La Rioja?**

Durch Zufall. Eigentlich wollte ich nie nach Spanien. Ich war mit meinen Pferden in Portugal unterwegs und wollte zurück in die Schweiz. Da in Spanien die Pferdepest ausgebrochen war, durfte ich nicht über die Grenze. Also bin ich eben hier geblieben – das ist jetzt 24 Jahre her.

### **Sie bieten Ausritte in die Weinberge an. Wird das von den Urlaubern angenommen?**

Ja, wir haben hier 15 Pferde und die beiden Esel Sancho und Popeye. Bis zu acht Gäste können wir auf unsere Tour nehmen. Wir reiten sowohl mit Anfängern als auch mit Profis. Das wird gern genutzt. Vom Rücken der Pferde aus erlebt man die Natur ganz anders. Und es bietet sich auch ein schöner Blick auf die Pilgerstadt Navarrete.

### **Können Gäste bei Ihnen übernachten?**

Eigentlich nicht. Wir haben keine Gästezimmer in unserem Haus. Aber Pilger, die mit einem Pferd oder einem Esel auf dem Jakobsweg unterwegs sind, finden bei uns immer

einen Platz. Sie haben es ohnehin oft schwer, mit ihren Tieren unterzukommen.

### **Wann ist es hier am schönsten?**

Jede Jahreszeit hat ihren Reiz. Besonders schön ist es im Herbst, wenn sich das Weinlaub verfärbt, oder im Frühling, wenn der Mohn auf den Weinbergen blüht.

[www.hipicanavarrete.com](http://www.hipicanavarrete.com)



Weitere Informationen unter [www.riojatrek.com](http://www.riojatrek.com)



Es liegt uns am Herzen, Ihnen ganz Spanien nahe zu bringen.

Nutzen Sie unsere optimalen Flugverbindungen und attraktiven Angebote zu über 30 spanischen Zielen\*.



\*Beinhaltet Codeshare-Flüge.



[iberia.com](http://iberia.com)



## SO GENIESSEN DIE SPANIER

*Der Stern in Spaniens Weinhimmel*



*Wenn der Blick an klaren Herbstabenden gen Himmel zu den Sternen schwenkt, befällt einen ein Gefühl von Ruhe und Unendlichkeit. So ähnlich muss es dem Spanier Felix Solis ergangen sein, als er mit seinen Freunden im kleinen Ort Valdepeñas den Tag ausklingen ließ. In geselliger Stimmung wurde gemeinsam gegessen, geschertzt und gelacht. Felix Solis beschloss, genau für solche Anlässe einen Wein zu schaffen. Er nannte ihn nach dem Stern Albali im Sternbild Wassermann. Das ist viele Jahre her.*

*Wein machen aus Leidenschaft mit absolutem Qualitätsstreben hat bereits die Spanier überzeugt – heute ist Albali der Lieblingswein der Spanier. Je nach Geschmacksvorlieben von unkompliziert über füllig bis kräftig aromatisch, können Sie Vina Albali Crianza, Reserva oder Gran Reserva genießen.*

*Salud! – wie die Spanier sagen.*

## SPANIEN AUS EINER HAND

Als herausragender spanischer Weinproduzent wurde Felix Solis 2011 zum dritten Mal in Folge bei der Berliner-Wein-Trophy zum besten spanischen Weinerzeuger des Jahres 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.



## KLEINE SPANIENWEINKUNDE

Die Qualitätsstufen der spanischen Weine entsprechen der traditionellen Erfahrung, dass große Weine mit zunehmender Lagerzeit noch genussvoller werden. Entsprechend definieren die Qualitätsstufen die Lagerzeit im Fass und in der Flasche.

**Gran Reservas** werden aus den besten Weinen ausgebaut. Sie lagern mindestens zwei Jahre im Eichenfass und weitere drei Jahre auf der Flasche.

**Reservas** sind ausgewählte Weine, die mindestens ein Jahr im Fass und zwei Jahre auf der Flasche reifen.

**Crianza**-Weine sind mindestens zwei Jahre gereift und davon mindestens sechs Monate im Eichenfass. Als kleiner Bruder des Crianza kann der **Roble** oder Semicrianza bezeichnet werden. Hier reifen die Weine etwas kürzer im Eichenfass, als dies die Mindestdauer der D.O. festlegt.

Weine, die bereits im Jahr nach der Ernte angeboten werden, heißen Joven oder Vino de Cosecha.

## APP & PHONE



Finden Sie Spanien-Informationen rund um Land & Leute, Ausgetipps von Insidern und den Lieblingswein der Spanier – Viña Albali von Felix Solis.

- 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

## DER GIPFEL SPANISCHER LEBENSKULTUR

*Speisen in Vollendung mit Wein*

– REZEPT –

**Geschmorte Schulter vom Zicklein –  
Typisch spanisch für zu Hause**



### ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Schulterstücke, Zicklein ohne Knochen, je ca. 450 g
- 1 Knolle Knoblauch, ungeschält zerdrückt
- 6 Zweige Rosmarin
- 200 g Bratgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) grob geschnitten
- Mallorquinisches Olivenöl
- 500 ml Rotwein, Tempranillo
- Salz und Pfeffer
- 1 kg verschiedenes Gemüse, z. B. Paprikaschoten, Spinat, Rote Beete, Zwiebeln, Kohl, Tomaten, Champignons – geschält und grob geschnitten
- 100 g Weißbrot in dünne Scheiben geschnitten

### ZUBEREITUNG

Knoblauch und Rosmarinzwige in einen Bräter geben. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Zickleinshultern darauf legen. Bratgemüse dazugeben, das Zicklein mit Olivenöl einstreichen und Bräter mit Aluminiumfolie abdecken. In den vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 2–3 Stunden schmoren und gelegentlich mit Rotwein angießen. Das gegarte Bratgemüse mit dem Bratensaft durch ein Sieb passieren, um eine begleitende Sauce zu erhalten.

Für den Gemüseauflauf das Gemüse zuerst braten bzw. dünsten und dann schichtenweise in eine Backform geben, mit Weißbrot abdecken. Olivenöl beträufeln und festdrücken. Gemüse für 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad backen. In Rechtecke schneiden und servieren.

### WEINEMPFEHLUNG

Zur Vollendung des Spaniergefühls für zu Hause Felix Solis Weinempfehlung: **Vina Albali Gran Reserva** Spanische Eleganz hat dieser edle Tropfen aus den Weinfasern von Felix Solis. Der rubinrote Albali Arium Gran Reserva wird geprägt durch die charakterstarke Rebsorte Tempranillo, verleiht ihm den Duft reifer Früchte gepaart mit Vanilletönen.

**Ausgewählte Viña Albali Weine erhalten Sie im Lebensmittelhandel bei:** Rewe Supermarkt, Toom, HIT, real-, Globus, Famila, Kaisers/Tengelmann und V-Markt.



## Gärten zum Blättern

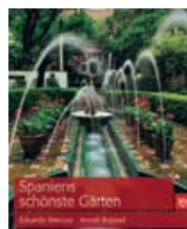


Ein Buch, so heißt es, sei wie ein Garten, den man in der Tasche trägt. Um wie viel mehr gilt dies für das prächtige Buch „Spaniens schönste Gärten“ (BLV Buchverlag). Der Bildband entführt in die prächtigsten, öffentlich zugänglichen Gärten in den verschiedenen Regionen – von der Atlantikküste über den Mittelmeerraum bis Zentralspanien und Andalusien. Besuchermagneten wie der Park Güell von Antonio Gaudí in Barcelona oder der traumhafte Garten der Alhambra in Granada sind ebenso dabei wie auch kleine, verwunschene Gartenoasen, die noch als echte Geheimtipps gelten.

Der fantastische Pazo de Mariñán in La Coruña/Galicien oder der Kaktus-Garten auf Lanzarote, gestaltet von César Manrique oder Spaniens ältester Garten, der Patio de los Naranjos in Córdoba, der aus dem achten Jahrhundert stammt: Alle sind öffentlich zugänglich und haben eine

einzigartige Atmosphäre, die zum Staunen und Träumen einlädt.

Wer durch die Seiten blättert, wird entführt in die malerischsten Gartenparadiese Spaniens. Das Buch ist eine Verführung für Spanienfreunde ebenso wie für alle, die Gärten lieben, doch bald selbst all die zauberhaften Fleckchen zu besuchen.



Anneli Bojstad, Eduardo Mencos  
**Spaniens schönste Gärten**  
256 Seiten, mit 250 Farbfotos  
BLV Buchverlag

# BARCELONA ENTDECKEN

mit Gloria Collell

## STADTBUMMEL MIT

### GLORIA

Jeder Stadtteil Barcelonas hat seine eigene Identität und Charakteristik. Zu Glorias beliebtesten Ecken zählen u. a. die **Eixample**, die Planstadt der Modernisme mit rund 150 Baudenkmälern. Darunter auch die beiden Bauwerke **Casa Millà** und **Casa Batlló** – entworfen vom wohl berühmtesten Bürger Barcelonas: **Antoni Gaudí**. Zum Shoppen schlendert sie gerne entlang der nach Norden führenden Einkaufsmeile, die **Passeig de Gràcia**, mit zahlreichen spanischen Filialisten und exklusiven Boutiquen. Ausgefallene Einzelteile findet sie bei individuellen Designern in den verwinkelten Gassen des historischen Stadtkerns **Barri Gòtic**.

Weiter geht es von dort zur belebten Flaniermeile **La Rambla**, einer breiten Allee mit zahlreichen Blumen- und Vogelverkäufern, Straßenmusikanten, den Markthallen des farbenfrohen **Mercat de la Boqueria**, Cafés und Restaurants in eine der unzähligen Tapasbars auf ein erfrischendes Glas Wein.

Das 1835 begründete Restaurant **Los Caracoles** liegt versteckt in den gotischen Winkeln des Barri Gòtic. Dieses traditionsreiche Haus ist eine Institution. Die Küche ist mit vielen frischen Fischgerichten regional bodenständig.

## RESTAURANTS

Für Gloria ist Barcelona die Gourmet-Destination schlechthin: „Als Genießerin schätze ich die bodenständige regionale Küche ebenso wie die innovativen Kreationen unserer Spitzenköche!“ Zum Abendessen geht es erst ab 21:30 Uhr. Für einen kleinen Appetithappen und einem Glas Wein trifft man sich auch gerne zur **tapeo**, einer geselligen Tour durch diverse Tapasbars.

## Tapeo

C/ Montcada 29  
Tel.: +34 933 10 16 07  
www.tapeoborn.com  
Nur ein paar Schritte vom Museu Picasso findet man die moderne Tapasbar **Tapeo, anem de tapes**. Die Tapasauswahl ist frisch und abwechslungsreich.

## Drolma – katalanische Küche mit Michelin-Stern

Passeig de Gràcia 70  
Tel.: +34 934 96 77 10  
www.drolmarestaurant.cat  
In Barcelona ist insbesondere die katalanische Küche zu Hause. Der Chefkoch des Drolma am Prachtboulevard Passeig de Gràcia im Stadtteil Eixample ist der Katalane Fermí Puig. Er verbindet auf hohem Niveau französische Elemente mit der katalanischen Küche.

## Los Caracoles

Escudellers 14  
Tel.: +34 933 02 31 85  
www.loscaracoles.es  
Das 1835 begründete Restaurant **Los Caracoles** liegt versteckt in den gotischen Winkeln des Barri Gòtic. Dieses traditionsreiche Haus ist eine Institution. Die Küche ist mit vielen frischen Fischgerichten regional bodenständig.

## HOTEL

**Barceló Raval**  
Rambla del Raval 17-2  
Tel.: +34 933 20 14 90  
www.barcelo.com  
Das ausgefallene Design-Hotel liegt direkt in der Stadtmitte in szenischer Umgebung. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten und die Ramblas sind zu Fuß in wenigen Minuten zu erreichen. Das Ambiente ist sehr stylish, beliebt ist besonders der Sundaybrunch auf der 360°-Dachterasse mit spektakulärem Ausblick.

## DIE WEINE



### Freixenet Mia Blanco

Im Bukett tanzen frische Nuancen von Pfirsich und Aprikosen. Diese weiße Cuvée schmeckt elegant und jugendlich-lebendig. Für Gloria ist dieser Wein der perfekte Abschluss eines aufregenden Tages. Er passt zu Tapas, hellem Fleisch oder einer spanischen **Paella de marisco**.

### Freixenet Mia Tinto

Im Duft betört dieser fruchtbetonte Rotwein mit reifen Cassis, Brombeernoten und einem Hauch Karamell. Der vollmundige Rotwein wirkt am Gaumen geschmeidig und harmonisch. Glorias Tipp: „Im Sommer trinke ich diesen fruchtigen Tempranillo auch gern leicht gekühlt zu Tapas wie **Chorizo**, der vom schwarzen Cerdo-Ibérico-Schwein stammenden Paprikasalami oder gegrilltem Fisch mit Gemüse.“

Die Mia Weine finden Sie im gut sortierten Lebensmittelhandel.  
Infos: [www.miawines.com](http://www.miawines.com)  
und [www.freixenet.de](http://www.freixenet.de)



**Gloria Collell**, eine spanische Kellermeisterin mit feinem Gespür und großer Leidenschaft für stilvollen Genuss, ließ sich bei der Kreation ihrer femininen Weinlinie Mia von ihrer Heimatstadt Barcelona inspirieren. Ihren Traum, selbst einmal Wein zu machen, hegte sie schon als kleines Mädchen. Unter dem Patronat von Freixenet, der traditionsreichen spanischen Weinfamilie, konnte Gloria ihren Herzenswunsch verwirklichen und Mia entwickeln – einen fruchtbetonten Weiß- und Rotwein aus den typischen Rebsorten Spaniens. Auch die Etiketten von Mia sprühen vom künstlerischen Flair der zweitgrößten Stadt Spaniens. Gloria verkörpert – wie auch ihre Weine – den Lebensstil moderner selbstbewusster Frauen, die das urbane Leben in einer Kulturmetropole lieben, sich mit Freundinnen zum Shopping treffen und unkomplizierte Abende mit Freunden bei gutem Essen genießen.

Freixenet



## SPANIENBESUCH mit kleinem Fußabdruck

*Nachhaltigkeit ist auch in Spanien ein Thema. Spanien gehört seit einigen Jahren zu den führenden Produzenten erneuerbaren Energien. Seine Entwicklungsarbeit in diesem Bereich wird nicht nur in Europa, sondern auch in den USA oder Asien als beispielhaft angesehen. An erster Stelle unter den erneuerbaren Energien steht gegenwärtig die Windenergie. Nach Deutschland liegt Spanien dabei auf dem 2. Platz weltweit. „Colores“ stellt einige der „Öko-Pioniere“ vor: Einen Manager für umweltfreundliche Hotels, den Präsidenten des Verbandes Erneuerbarer Energien und einen Produzenten, der biologisch-dynamisches Obst und Gemüse anbaut. Projekte wie diese helfen, den ökologischen Fußabdruck jedes Einzelnen zu verkleinern. Durch die Unterstützung dieser Vorhaben tragen Urlauber ihren nicht unerheblichen Anteil dazu bei, dass auch ihre Kinder und Enkelkinder noch nach Spanien in den Urlaub fahren können.*

## JE NACHHALTIGER, DESTO ZUFRIEDENER DIE KUNDEN

Aufgezeichnet von Monika Rößiger

Gespräch mit Javier Ortiz Sánchez

### Was zeichnet die Fuerte-Hotels Ihrer Meinung nach aus?

Wir arbeiten seit Jahren daran, unseren ökologischen Fußabdruck kontinuierlich zu verkleinern, u. a., indem wir die Energieeffizienz verbessern und Müll vermeiden, diverse Müllfraktionen getrennt zum Recycling geben und Küchenabfälle kompostieren. Umweltverträgliche Putzmittel gehören ebenso dazu wie der Umstand, dass wir einen Teil unserer Nahrungsmittel von Bauern der Umgebung beziehen. Wir bepflanzen die Gärten mit einheimischen Gewächsen und verzichten möglichst auf Kunstdünger und Pestizide. Die Hotels sind im andalusischen Stil gebaut, mit Ökofarben gestrichen und nutzen Sonnenkollektoren für die Warmwasserbereitung. Energieeffizienz und den Einsatz erneuerbarer Energien sehen wir als Schlüssel zum Erfolg.

### Wie funktioniert das Internetportal „Responsible Hotels“?

Wir errechnen für jeden Gast den ökologischen Fußabdruck, den sein Hotelaufenthalt verursacht. Das Konzept beruht auf der Basis von vier Indikatoren: Energieeffizienz, Kundenzufriedenheit, Authentizität und soziale Verantwortung. Wir sind davon überzeugt, dass diese Kriterien für Kunden eine wichtige Rolle spielen, neben der Lage des Hotels und dem Übernachtungspreis.

### Können Sie das ein wenig erläutern?

Der Indikator für Energieeffizienz eines Hotels basiert auf Daten wie dem Verbrauch von fossilen Brennstoffen und Wasser oder dem Einsatz von erneuerbarer Energie. All diese Daten sind für den Kunden direkt auf der Seite einsehbar. Mit „Authentizität“ meinen wir z. B., ob das Hotel im lokalen Stil

**José Luque Manzano**, der Gründer der Hotelkette „El Fuerte“, stammte aus einem Dorf in der Nähe von Sevilla. Dort besaß er eine Schokoladenfabrik und eine Ölmühle. Im Sommer 1957 eröffnete er sein erstes Hotel in Marbella, das „El Fuerte“. Es liegt direkt neben der Festung von San Luis, spanisch „El Fuerte de San Luis“. Die Festung gab somit erst dem Hotel seinen Namen, später dann auch der Unternehmensgruppe. Sie ist bis heute in Familienbesitz. Mittlerweile gehören ihr sechs Hotels an, die sich alle um nachhaltigen Tourismus bemühen. Ein externer Gutachter hat die Umweltverträglichkeit des Hotels nach objektiven, genormten Kriterien beurteilt. Das Unternehmen ist nach der internationalen Umweltmanagement-Norm zertifiziert, nach der auch z. B. TUI Deutschland bewertet wird. Die Einhaltung der Kriterien wird alle drei Jahre von Neuem überprüft. Damit war „El Fuerte“ ein Pionier in Spanien, dem inzwischen andere folgen. TUI Deutschland hat zwei der Fuerte-Hotels im Jahr 2010 als „Umwelt Champion“ ausgezeichnet: Das „Fuerte Conil“ und das „Fuerte El Rompido“, beide in Andalusien an der Costa de la Luz.

Auf Initiative von **José Luque Garcia**, dem Sohn des Gründers, wurde im Jahr 2011 das Internet-Portal „Responsible Hotels“ eingerichtet – nach zweijähriger Erprobungsphase.

Dort können umwelt- und sozialverträgliche Hotels weltweit gebucht werden. Der Managing Director von Responsible Hotels, **Javier Ortiz Sánchez**, erkennt in Spanien inzwischen eine Tendenz in diese Richtung.

Hier gibt er Auskunft über die Unternehmensphilosophie.



Javier Ortiz Sánchez, Managing Director ▲

gebaut ist, wie es seine Gäste über die Sitten und Gebräuche der Region informiert, ob es ihnen die Teilnahme an lokalen Kulturveranstaltungen anbietet oder ortstypische Gastronomie und regionale Produkte.

### Was meinen Sie mit sozialer Verantwortung?

Um es am Beispiel von Fuerte zu erklären: Zu unserer Philosophie gehört es, die Menschen und ihre Kultur in der Region zu unterstützen, etwa indem wir Ausstellungen, Konzerte oder Volksfeste fördern.

### Rentabilität, Komfort und Ökologie werden oft als Widerspruch bezeichnet. Wie sehen Sie das?

Für uns ist das gar kein Widerspruch. Im Gegenteil! Unsere eigenen Studien haben ergeben: Je nachhaltiger ein Hotel betrieben wird, desto höher ist die Kundenzufriedenheit.



▲ Blick auf Marbella/Ojen bei Sonnenaufgang

# OHNE RENTABILITÄT

Gespräch mit José María González Vélez

# KEINE NACHHALTIGKEIT

Aufgezeichnet von Monika Rößiger

**José María González Vélez** ist Präsident des Verbandes der Erzeuger Erneuerbarer Energien (Asociación de Productores de Energías Renovables, APPA). Der Madrilenen begann seine berufliche Karriere im Bankenwesen, bis er vor 20 Jahren eine radikale Wende machte und ein Unternehmen im Bereich erneuerbarer Energie gründete, und seitdem hat ihn diese Thematik nicht mehr losgelassen. Auch privat ist er ein Pionier. Um seinem Hobby, der Fliegerei, nachzugehen, importierte er 1982 das erste Ultraleichtflugzeug nach Spanien. Damals musste er auch gleich die Normen für diese Art der Fliegerei ausarbeiten, deren Grundsätze nach eigenen Angaben bis heute in Kraft sind.



### Warum haben Sie in Solarenergie investiert?

Die Solarenergie gehört zu den Formen der Energieerzeugung mit der größten Zukunft. Die direkte Umwandlung von Sonnenlicht in Elektrizität und ihre dezentrale Anwendung machen sie sehr interessant. Ich arbeite schon seit Jahren auf dem Sektor der erneuerbaren Energie und habe vor Jahrzehnten eine Firma für kleine Wasser- und Windkraftwerke gegründet. Die habe ich verkauft und zwei neue Firmen gegründet: Solynova, die auf Photovoltaik spezialisiert ist, und Gesternova, die einzige Firma in Spanien, die sich ausschließlich auf den Vertrieb erneuerbarer Energie konzentriert.

### Aber widersprechen sich Rentabilität und Nachhaltigkeit nicht?

Wenn es keine Rentabilität gäbe, könnte es auch keine Nachhaltigkeit geben. Prämien für Erneuerbare Energien wären überflüssig, wenn die fossilen Energieträger nicht mehr subventioniert würden und auch die externen Kosten mit in die Preise eingerechnet würden.



### Welche Bedeutung haben Erneuerbare Energien in Spanien?

Für die Entwicklung der entsprechenden Firmen unseres Landes spielen sie eine wichtige Rolle. Das zeigt auch die Tatsache, dass unser Verband, die APPA, in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen feiert – auch wenn der Impuls für bestimmte Technologien erst in den letzten Jahren in Spanien angekommen ist.

### Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Greenpeace und was ist das Ergebnis?

Mit Greenpeace hat es schon immer eine lose Verbindung gegeben, die auf dem gemeinsamen Interesse an alternativen Energien beruhte. Zur Kooperation kam es, als ein Vorschlag für einen Gesetzesentwurf zur Förderung der erneuerbaren Energien auszuarbeiten war. Das war eine wichtige Sache, um die Positionen einer Umweltorganisation sowie eines Firmenverbandes in der Öffentlichkeit deutlich zu machen. Wenn es diesen Grad der Übereinstimmung zwischen Organisationen, die a priori verschieden sind, auch zwischen den politischen Parteien unseres Landes geben könnte, wäre es viel einfacher, die anstehenden Probleme zu lösen.

### Wie sieht Ihr Beitrag zur Zukunftsfähigkeit Spaniens aus?

Wir von APPA arbeiten sehr intensiv daran, die Gesellschaft davon zu überzeugen, dass es absolut notwendig ist, unser bisheriges System der Energieerzeugung umzustellen. Wenn

man diese Aufgabe gemeinsam angeht, werden keine größeren Kosten entstehen. Man kann auch nicht von den Ausgaben für erneuerbare Energie sprechen, ohne die positiven Aspekte zu erwähnen: Die Einsparung von CO<sub>2</sub>-Emissionen, die Sicherheit und Unabhängigkeit unserer Energieversorgung, die sinkenden Preise auf dem Elektrizitätsmarkt. Diese Aspekte der erneuerbaren Energien machen sie auch global betrachtet zu einem großen Geschäftspotenzial für unser Land. Wenn wir mit dieser Botschaft in der Gesellschaft ankommen, sorgen wir dafür, dass unser Modell der Energieerzeugung erheblich nachhaltiger wird.

### Welchen Einfluss hat Nachhaltigkeit auf den spanischen Tourismussektor?

Die Erfahrung hat uns gezeigt, dass wir uns in Richtung eines Qualitätsstandards entwickeln müssen, der uns von den anderen unterscheidet. Im touristischen Sektor, wie in vielen anderen, sollten wir den ökologischen Fußabdruck miteinbeziehen. Die Verbraucher haben ein Recht darauf, zu erfahren, welche Umweltbelastungen sie mit ihrem Verhalten verursachen, um so die Möglichkeit zu haben, Waren und Dienstleistungen verantwortungsbewusster auszuwählen. Es sollte ein großes soziales Bewusstsein über die Folgen unseres Handelns für die Umwelt geben, und wir müssen deutlich machen, dass diese Belastungen nicht nur im Energie- oder Transportsektor entstehen, sondern auch im touristischen Bereich. Auch dort sollten wir zur Nachhaltigkeit beitragen.

# Spanisch erLesen.

Entdecken Sie Spanien und Lateinamerika!



ONLINE

SERVICIO EDUCATIVO

www.sprachzeitungen.de





• SPRACHZEITUNGEN •

www.sprachzeitungen.de | Telefon +49(0)421. 369 03-76  
info@sprachzeitungen.de

Bestellen Sie ein kostenloses Probeexemplar.

Fotos: APPA; Shutterstock/J. Quintanilla; Illustration: Shutterstock/Robert F. Balazik

## SOZIALES BEWUSSTSEIN

Gespräch mit Manuel Valls

## UND BIO-ANBAU WACHSEN



Einer der ganz großen Pioniere des Bio-Anbaus in Spanien ist Cal Valls. **Manuel Valls i Sanfeliu** gründete das Unternehmen in den Achtzigern und ist trotz seines hohen Alters von 90 Jahren auch heute noch voller Begeisterung und Liebe dabei. Seine Leidenschaft gab er an seine drei Kinder weiter, die den Betrieb fortführen: **Daniel**, verantwortlich für den Vertrieb, **Ruben** als Produktions-Fachmann und die Tochter **Maria** mit Agrar-Studium bilden eine perfekte Einheit, um das Unternehmen in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Zurzeit bauen die Valls auf 30 Hektar Land 40 bis 50 verschiedene Sorten Gemüse und Obst an, vor allem Tomaten und Zwiebeln, die sie z. T. vor Ort auch verarbeiten. Cal Valls arbeitet nach bio-dynamischen Kriterien, die noch strenger sind als der reine Bio-Anbau.

### Warum gründeten Sie Cal Valls?

Ich war konventioneller Bauer und tat den ersten Schritt in diese Richtung gegen Ende der 70er Jahre, indem ich bekannte Pflanzensaat in organische umwandelte. Mitte der 80er Jahre wurde ich mit der Welt der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und dem anthroposophischen Gedanken vertraut gemacht. Ich reiste auch nach Deutschland. Das Wissen, das ich dort erwarb, und das Bewusstsein, das zu dieser Zeit in Deutschland existierte, unterschieden sich stark von der Situation in Spanien. Ich wohnte an einem Ort, an dem alles aus einer anthroposophischen Perspektive betrachtet wurde, und fand heraus, dass diese Sichtweise auf das Leben sich absolut mit meiner Sichtweise deckte.

### Wie reagierten die anderen Bauern, als Sie vor 30 Jahren begannen? Was denken sie heute darüber?

Ich habe große Ablehnung erfahren, sogar von Bauern, mit denen ich ein gutes oder freundschaftliches Verhältnis pflegte, oder von Bauern mit akademischem Hintergrund. Heutzutage zwingt sie die Krise der konventionellen Landwirtschaft zusammen mit der wachsenden Entwicklung der organischen Landwirtschaft dazu, zu handeln. Dennoch entscheiden sich nur wenige Bauern zu einem Wandel.

### Was denkt die spanische Gesellschaft über Nachhaltigkeit im Allgemeinen?

Im Bewusstsein der Öffentlichkeit wächst dieses Thema stetig. Es gibt eine ständige Präsenz dieser Fragen in den Medien – allerdings fällt es schwer, Gewohnheiten zu ändern.

### Wie lautet Ihr Konzept hinsichtlich Wasser-Management und erneuerbaren Energien?

Cal Valls war die erste Firma, die Solarenergie in unserem Dorf eingeführt hat, indem sie einen Solargarten gebaut hat. Dieser bildet vor Ort die Menge an Energie, die wir benötigen. Alle unsere Einrichtungen sammeln das Regenwasser in einem Tank und stellen somit eine große Menge an Wasser wieder zur Verfügung, die beispielsweise zum Säubern oder Ähnlichem genutzt werden kann. Dadurch kann Trinkwasser gespart werden.

### Können Touristen Ihren Betrieb besuchen? Gibt es eine Möglichkeit, Produkte direkt von Ihrem Bauernhof zu kaufen?

Wir haben für alle geöffnet, die sich mit uns vertraut machen wollen, individuell oder in Gruppen. Unsere Gäste sind Konsumenten, Landwirtschaftsschulen oder Universitäten. Vor kurzem bekamen wir Besuch von der Universität Kassel. Wir haben zudem einen kleinen Laden, in dem unsere Produkte ausgestellt und direkt käuflich erworben werden können.

### Wo sehen Sie Cal Valls in 10 Jahren? Wie wird sich die spanische Gesellschaft verändern?

Es ist schwierig, aufgrund der momentanen Unsicherheit der Wirtschaft Vorhersagen zu treffen, aber ich bin davon überzeugt, dass unser Sektor eine solide Basis besitzt und zusammen mit dem sozialen Bewusstsein in Spanien wachsen wird. Cal Valls wird in der Lage sein, unser Projekt weiterzuentwickeln und den Verbrauchern somit gesunde Lebensmittel zur Verfügung zu stellen.



[www.calvalls.com](http://www.calvalls.com)

Gemüse und Obst von Cal Valls werden u. a. in Naturata-Produkten verarbeitet und ist im Biofachhandel erhältlich.

Fotos: Calvalls; Illustration: Shutterstock/Robert F. Balazik

“Die beste Art meinen Tag ausklingen zu lassen? Einen Cocktail auf der Privilege Terrasse des Hotels genießen.”

Silvia, 34 Jahre.



Entdecken Sie Privilege, Exclusive Rooms and Services – auserlesene Serviceleistungen bei H10 Hotels. Genießen Sie exklusive Orte, höherwertige Zimmerkategorien und individuelle Betreuung. Bei H10 Hotels denken wir an alle unsere Gäste und daran was wir tun können, damit Ihr Urlaub zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Deshalb sind unsere Hotelanlagen individuell auf Ihre Vorlieben und Bedürfnisse zugeschnitten. Und Sie? Ist es nicht schön, wenn man an Sie denkt?



Wir denken an Sie

# „URLAUB MIT GUTEM GEWISSEN“

Ob Sie den Nervenkitzel suchen oder die Ruhe, sich für Naturparadiese oder

maritime Traditionen interessieren: Nachhaltiger Tourismus kann sehr kurzweilig sein! Text: Monika Rößiger

## 1 Galicien: Fischer und Muschelsammlerinnen zeigen Touristen ihr Handwerk

Seit Jahrhunderten lebt die spanische Provinz Galicien vom Meer, nun lässt sie auch Touristen an ihrer maritimen Tradition teilhaben. Besucher können mit Fischern an Bord ihrer Schiffe aufs Meer fahren und ihnen bei der Arbeit zusehen. Die ist manchmal gefährlich, etwa wenn die Fischer sogenannte Entenmuscheln in der Brandungszone von den Felsen kratzen, die in ganz Spanien als Delikatesse gelten. Gemächlicher geht es beim Sammeln von Muscheln, Krebsen und Seesternen zu, was traditionell die Aufgabe der Frauen ist. Gäste können sie während ihrer Wanderungen am Strand entlang oder bei Ebbe in den Buchten begleiten. Dabei berichten die „Mariscadoras“ unter anderem, wie man die Herz-, Venus- oder Schwertmuscheln kultiviert. Sie bieten auch ein Kochbuch mit Rezepten für regionale Spezialitäten an, z. B. die köstlichen Schwertmuscheln in Weißwein. Weitere Programmpunkte: Ein alter Seemann erklärt, wie man aus gebrauchtem Holz Fangreusen herstellt. Ein Schiffszimmerer erläutert den Bau eines traditionellen Holzbootes, wie es heute noch zum Einsatz kommt. Diese Angebote zum nachhaltigen Meerestourismus entstanden auf Initiative der Fischer und werden vom galicischen Fremdenverkehrsamt unterstützt.

Infos:

[www.mardelira.net](http://www.mardelira.net) (Seite der Fischer von Lira, auf spanisch)  
[www.turgalicia.es](http://www.turgalicia.es) (Fremdenverkehrsamt, auch auf deutsch)

## 2 Provinz Burgos, Kastilien-León: Kanu-Rafting im Ebro oder ein Wanderweg am Fluss entlang

Wer Lust auf eine wildromantische Karstlandschaft hat und sie von der Wasserseite her kennenlernen will, für den könnte Kanurafting auf dem Ebro das Richtige sein. Der längste Fluss Spaniens windet sich in großen Schlaufen durch eine tiefe Schlucht, deren schroffe Felswände an einigen Stellen senkrecht abfallen. So wirkt das Tal beinahe wie eine Miniatur des Grand Canyon in den USA, und die am Himmel kreisenden Adler und Geier verstärken den Effekt noch. Auch wer zuvor noch nie Kanu-Rafting gemacht hat, kann so eine Anfängertour mit viel Spaß und ohne Blessuren bewältigen. Aber Nervenkitzel gehört dazu, wenn man die sprudelnden Stromschnellen vor sich sieht, die es zu überwinden gilt. Da erhalten Redewendungen wie „Untiefen umschiffen“ und „sich in ruhigeres Fahrwasser begeben“ plötzlich ihre ursprüngliche Bedeutung zurück.

Wer die Gegend lieber trockenen Fußes erkundet, dem sei der Fernwanderweg GR 99 empfohlen, der am Fluss entlang führt. Von der Mündung bis zur Quelle sind es 1.200 Kilometer, die in 42 Etappen unterteilt werden. Etappe 5, in Burgos, führt durch eine bergige Region, mit Wäldern, bunt blühende Wiesen und Ginsterheiden. Sie beginnt in einem malerischen Dorf namens Orbanejo del Castillo, dessen historische Steinhäuser mit ihren rotgedeckten Ziegeldächern am Fuße eines meterhohen, rauschenden Wasserfalls liegen. Er mündet in einen Bach und fließt dann relativ gezähmt durch den Ort.

Infos:

Kanu-Rafting: [www.h2ur.com/canorafting](http://www.h2ur.com/canorafting)  
Fernwanderweg GR 99: [www.turismoburgos.org](http://www.turismoburgos.org)  
und [www.caminosnaturales.com/ebro](http://www.caminosnaturales.com/ebro)



1 Viel Meer und eine starke Brandung erwarten den Besucher in Galicien.

2 Im bergigen Kastilien erfrischen sprudelnde Wildbäche.

3 Herrlich entspannend geht es im Balneario de Archena unter der Schwalldusche zu.

4 Der Tajo ist mit 1.007 Kilometer der längste Fluss der Iberischen Halbinsel

## 3 Archena, Provinz Murcia: Wellness in den Thermalbädern

Der Thermalbadeort Balneario de Archena liegt wie eine Oase in einer ansonsten eher von Trockenheit geprägten Region im Südosten Spaniens. Palmen, Orangen-, Zitronen- und Eukalyptusbäume gedeihen prächtig im grünen Tal von Ricote, an den Ufern des Segura-Flusses. Hier, wo die Sonne angeblich 315 Tage im Jahr scheint, können Erholungsuchende die heilende Kraft des mineralienhaltigen Wassers genießen. Es sprudelt mit einer Temperatur von 52 Grad aus der Erde und ist reich an Schwefel, Chlor, Natrium und Kalzium. Für Badegäste auf angenehme Temperatur herab gekühlt, entfaltet es seine heilende Wirkung bei Atemwegsbeschwerden, Hautleiden und Rheuma oder hilft einfach beim Entspannen. Die Anlage, die auf die Römer zurückgeht und später von den Rittern und Ordensbrüdern genutzt wurde, erlebte Ende des 19. Jahrhunderts eine neue Blütezeit und spiegelt bis heute den Glanz der Belle Epoque wider. Zusätzlich gibt es ein modernes Thermal-schwimmbad mit Kinderzone, Strömungsbecken, Schwallduschen, Massagedüsen, Saunen und Dampfbad. Die gesamte Anlage liegt in einem Naturschutzgebiet, das Dorf Archena ist zwei Kilometer entfernt. Die Gegend eignet sich zum Wandern, Mountainbike-Fahren oder für Ausflüge zur Salzwasserlagune Mar Menor, die bei Wassersportlern beliebt ist.

Infos:

[www.balneariodearchena.com](http://www.balneariodearchena.com)  
[www.turismurciasalud.com](http://www.turismurciasalud.com)

## 4 Extremadura: Unter Geiern

Die dünn besiedelte Region ist ein wahres Naturparadies. Herrliche, parkartige Landschaften mit Stein- und Korkeichen, sogenannte Dehesas, laden zum Wandern oder Radfahren ein. Rund 155 Vogelarten wurden hier gezählt. Für Kraniche und Großtrappen bietet die Extremadura wertvolle Rastplätze während des Vogelzugs. Berühmt für seine Greifvögel ist der Nationalpark Monfragüe, der seit 2003 auch als Biosphärenreservat der UNESCO anerkannt ist. Majestätisch kreisen Kaiseradler oder Gänsegeier mit einer Spannweite von 2,50 m am Himmel. Außerdem anzutreffen: Schwarzstörche, Rotmilane und Pirole. Bei Vogelkundlern besonders beliebt sind die Geierfelsen am Salto del Gitano. Das Besucherzentrum im Bergdorf Villareal de San Carlos bietet Wanderkarten, Führungen mit einem Park-Ranger sowie botanische Spaziergänge an.

Infos:

[www.monfrague.com](http://www.monfrague.com)

Oficina de Turismo:

Centro de Visitantes Parque Nacional de Monfragüe

Tel.: +34 927 19 91 34

Fax: +34 927 19 82 12





Die typisch spanischen Appetithäppchen sind auch in Deutschland in: Es gibt kaum einen Spanier, der sie in seinem Restaurant nicht serviert. Sogar deutsche Regionalisten haben sie als rheinische, schwäbische oder friesische Tapas auf der Karte. Die Teneria in Waiblingen hält sich ganz klar an die iberische Variante. Serviert werden die Tapas hier aber anders. Ein bisschen spanischer.

# Flying TAPAS

Von Alexandra Wolters (Text) und Ronny Schönebaum (Fotos)

Der erste Flieger ist startklar. Stefanie Gleich hat die Passagiere, braune Tonschälchen mit „Ensalada de pulpo y sepia“ (Meeresfrüchtesalat), eingelegten Oliven und Queso Manchego (Hartkäse aus Schafsmilch), auf die Tragfläche bugsiert – ein rundes Tablett. Damit steuert sie nun durch die Teneria, ihre Tapas-Bar in Waiblingen bei Stuttgart. Die ersten Gäste, die eben an den kleinen Tischen aus altem Eichenholz Platz genommen haben, heben neugierig die Köpfe. „Den Käse, den nehmen wir auf jeden Fall“, tönt es gleich von der ersten Gruppe. Während die Wirtin das gewünschte Tapas-Schälchen auf den Tisch stellt,

erzählt sie noch schnell, woher der Manchego stammt – und was sie gerade sonst noch auf dem Tablett trägt. „Gleich sind auch Garnelen in Weißweinknoblauch-Sauce und Albóndigas an Bord – das sind die total leckeren Hackfleischbällchen in Tomatensoße, die es überall in Spanien gibt“, kündigt Stefanie Gleich die nächste Runde der Flying Tapas an.

Den ganzen Abend lang tragen sie und ihre Kollegen Tablett mit Boquerones (eingelegten Sardellen), Pinchos (Spieße mit mariniertem Lamm, Huhn oder Garnelen), Chorizo in Rotweinsauce und anderen Leckereien durch die Bar. „Immer das, was gerade frisch

aus der Küche kommt, fliegt so quasi zu den Gästen.“ Ganz ohne Bestellung – und auch ohne Zwang. „Jeder kann sich das aussuchen, was ihn gerade anspricht.“ Das Preissystem ist ebenso einfach: In jeder Schale steckt eines von drei verschiedenen Holzstäbchen. Die werden in einem kleinen Glas gesammelt und zum Schluss verrechnet.

Das Konzept der „fliegenden Häppchen“ entwickelte die Gastronomin nach vielen Reisen durch Spanien und schönen Abenden in den Tapas-Bars von Barcelona und auf dem Land. „Dort kommen die Köstlichkeiten einzeln und nacheinander auf den Tisch. Oft landet genau dann ein



neues Schälchen zwischen den Gläsern, wenn gerade das andere leer geworden ist“, schwärmt die Wirtin von ihren iberischen Erlebnissen. „Wenn man nicht gleich fünf oder sechs Tapas auf einmal bekommt, muss man sich mit dem Essen auch nicht so beeilen – aus Angst, dass irgendetwas kalt wird. Und man ist nicht schon nach einer halben Stunde fertig.“ So entstand der Plan, selber in ihrer Heimat eine gute, möglichst authentische und eben sehr gesellige Tapas-Bar zu eröffnen, in der die Gäste nach und nach mit spanischen Häppchen verwöhnt werden. Als dann vor etwa zwei Jahren in der Waiblinger Altstadt, direkt am Mühlkanal, das mehr als 260

Jahre alte Gebäude einer ehemaligen Gerberei zum Verkauf stand, schlug Familie Gleich zu. Die oberen Stockwerke verwandelten sich in Wohnraum, in den ehemaligen Keller zog die Teneria, zu deutsch „Gerberei“. Nur noch die Fotos an den Wänden zeugen von dem aufwendigen Umbau der historischen Räume, deren wuchtige Bruchsteinmauern und hellen Wände heute in weichem, indirektem Licht erstrahlen.

Während vor den Fenstern und rund um die bootsförmige Terrasse das trübe Wasser des Kanals dümpelt, schweben an der langen Holztheke neue Tapas vorbei. Die Chipirones muss Stefanie Gleich nicht

großartig anpreisen, die ausgebackenen Mini-Tintenfische werden ihr fast vom Tablett gerissen. „Die bieten wir nur dann an, wenn wir sie in wirklich guter Qualität bekommen.“ Die vierfache Mutter macht sich auf den Weg in die Küche. Nachordern. Damit hat Roman Zouhar gerechnet. Der Koch hat bereits weitere Tintenfische vorbereitet. „Die nehmen wir selber aus und säubern sie – das ist zwar aufwendig, aber viel besser als industriell verarbeitete Ware“. Schnelle Finger trennen die Tentakeln vom Kopf, entfernen mit einem Ruck die Innereien und das durchsichtige Fischbein. Dann wird die dunkle Haut abgezogen. „Die schmeckt bitter, also weg

damit.“ Das klingt bei Zouhar kein bisschen spanisch, sondern ganz klar nach Österreich. Der 53-jährige kommt aus der Steiermark, hat dort seine Ausbildung gemacht und 23 Jahre lang in Spitzenrestaurants in Deutschland, der Schweiz und in seinem Heimatland gekocht. Dort lernte er in der Wiener Bodega Marques die spanische Küche schätzen und lieben. So entstand dann auch das „corazón“, das Herz für hispanophile Genüsse. „Ich mag einfach viele Produkte, die in der spanischen Küche verwendet und kombiniert werden.“ Als Inspiration dienen ihm seine Sinne – und die Wünsche seiner Chefin, die jedes Jahr mit der ganzen Familie nach

¡BUEN PROVECHO!



▲ Während die Gäste noch einen Blick in die Weinkarte werfen, kommt Stefanie Gleich schon mit den ersten Flying Tapas geflogen.

Spanien reist. „Vor allem, um zu probieren. Weine und Tapas, Tapas und Weine“, lacht Stefanie Gleich, die nicht nur an der spanischen Küste auf Chipirones gestoßen ist. „Die wollte ich unbedingt auf meiner Karte.“ Und so hat sie zusammen mit ihrem Koch dieses und auch alle anderen Gerichte der Teneria entwickelt, ausprobiert und perfektioniert.

Ebenfalls simpel klingt die Zutatenliste für „Bolsita de queso de cabra con miel“, eine beliebte Eigenkreation aus Ziegenfrischkäse, hauchdünnem Nudelteig und Honig. So etwas Ähnliches hat Familie Gleich einmal auf Fuerteventura gegessen und war von der Kombination aus süß, salzig und frisch begeistert. Laut Zouhar liegt bei dem Rezept der Kniff in der Zugabe von Quark und Paniermehl, damit

mit köstlichen Häppchen empfahl. Daraus entstand eine Tradition, auf die heute kein Spanier verzichten möchte. Es hat sich fast zu einer typischen Lebensart der iberischen Halbinsel entwickelt, ungezwungen an etwas herumzupicken. Nur selten wird ein Glas Wein, Bier oder Sherry getrunken, ohne auch eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen – und seien es gesalzene Mandeln oder ein paar eingelegte Oliven. Sonst würde

dingt ordentlich heiß aufschlagen, damit die Emulsion perfekt wird. Das ist das Wichtigste dabei“, verrät Roman Zouhar und unterschlägt die feinen Aromen von Zitronen- und Orangenschalen sowie Zimt und Nelken, die das Ganze nach Spanien schmecken lassen – und ein wenig maurisch. „Für viele Gäste ist dieser Nachtisch ein Muss“, freut sich der Koch. Und so startet am Abend der letzte Flug aus der Küche mit weißen Schälchen voll von knusprig karamellisierter Crema Catalana – zurück kommt nur das leere Tablett.

Alexandra Wolters

## „Weine und Tapas, Tapas und Weine.“

„Bei den Tintenfischen ist ganz klar die Qualität entscheidend. Ansonsten ist das ein schlichtes Rezept mit genau der leichten Eleganz, wie ich sie mag“, erklärt Roman Zouhar und taucht die gemehlten Tentakeln langsam in heißes Fett. Auf keinen Fall vorher salzen, warnt der Koch. Sonst spritzt das wie verrückt. Nur wenige Minuten später häufen sich die Chipirones unter einer Zitronenspalte in braunen Tonschälchen. Die Duftmischung aus Meer und frisch frittiertem erinnert an heiße Strandurlaube und Essen mit den Fingern.

die Konsistenz der Füllung nicht zu fest, aber auch nicht zu wässrig wird.

Ebenfalls einem Kniff verdanken der Legende nach alle Tapas ihre Existenz. Vor langer Zeit sollen pfiffige tabeneros, spanische Wirte, auf die Idee gekommen sein, die Sherry- und Weingläser ihrer Gäste mit einer Scheibe iberischen Schinken oder Käse abzudecken, damit keine durstigen Fliegen ins kostbare Nass fallen konnten. Irgendwann wurde aus dem essbaren Deckel (spanisch: tapa) ein kleiner Teller, auf dem sich der Wirt

vielen Spaniern vermutlich auch die Zeit bis zum Abendessen, das in ihrer Heimat oft erst um 22 Uhr eingenommen wird, sehr lang – und sie sehr hungrig.

Als nach der Eröffnung der Teneria vor etwa einem Jahr die ersten Spanier in ihr Lokal kamen, hörte Stefanie Gleich genau auf die Kommentare. „Sie waren total begeistert“. Richtiggehend für Aufsehen habe die Crema Catalana gesorgt, berichtet die Wirtin, die seit ihrem 16. Lebensjahr in der Gastronomie arbeitet. „Man muss die Creme unbe-

**Teneria Tapas+Bar  
Bädertörle 19  
71332 Waiblingen  
Tel.: 07151/133 15 12  
www.teneria.de**

Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Freitag von 17 bis 24 Uhr und am Samstag von 12 bis 1 Uhr. Sonntag bis Dienstag ist die Teneria geschlossen – oder offen für Veranstaltungen.

## Chipirones und Bolsita de queso de cabra con miel zum Nachkochen

### Ausgebackene Mini-Tintenfische (Chipirones)

#### Zutaten für etwa vier Tapas-Portionen:

- 24 Mini-Tintenfische (frisch oder aufgetaut)
- etwas Mehl
- Frittierfett
- Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

#### Zubereitung:

Das wichtigste an diesem Rezept ist neben der Qualität der Tintenfische deren Säuberung. Zuerst zieht man die Tentakeln vom Körper ab, dann wird der knorpelige Mund (man spricht auch vom Schnabel) zwischen den Armen herausgedrückt und entfernt. Das gleiche gilt für den Kopf und die Innerei-

en, die mit einem vorsichtigen Ruck aus dem Körper herausgezogen werden können. Da der Tintenfisch nicht gefüllt wird, kann der Körper bei diesem Rezept aufgeschnitten werden, um das durchsichtige Fischbein zu entfernen. Dann muss die dunkle Haut sauberlich abgezogen und alles gründlich mit Wasser abgespült werden. Der Körper wird in zwei Teile geschnitten und zusammen mit den Tentakeln kurz in Mehl gewälzt. Dann in 185 Grad heißem Fett frittieren. Sobald die Tintenfische goldgelb sind, etwa nach zwei bis drei Minuten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Erst dann nach Belieben salzen und pfeffern. Mit einer Zitronenspalte servieren.

### Ziegenfrischkäseröllchen mit Honig (Bolsita de queso de cabra con miel)

#### Zutaten für etwa vier Tapas-Portionen:

- 8 dünne, quadratische Nudelteigblätter (gibt es z. B. schon fertig als Wan-Tan-Teig beim Asiaten)
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Quark (20% Fett)
- 1 EL Paniermehl
- 40 ml flüssiger Honig
- 1 verquirltes Ei
- Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Ziegenfrischkäse, Quark und Paniermehl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in eine Spritztüte füllen – oder in eine Plastiktüte, von der eine Ecke abgeschnitten wird. Die obere Seite der Nudelteigblätter mit verquirltem Ei bestreichen. Dann einen etwa fünf Zentimeter langen und ein Zentimeter dicken Streifen

senkrecht auf den Teig spritzen, etwa zwei Zentimeter vom linken Rand entfernt. Den unteren und oberen Rand etwas über die Füllung klappen und mit Ei bestreichen. Dann den Teig von links nach rechts um die Käsemasse wickeln und das Ende leicht andrücken. Die Röllchen bei 170 Grad kurz frittieren. Nach dem Abtropfen mit Honig bestreichen. Heiß servieren.



Fotos: Romny Schönebaum; Shutterstock/SandMako, silvejohr; Illustration: Shutterstock/Vinata

## TIPPS von Stefanie Gleich für Barcelona



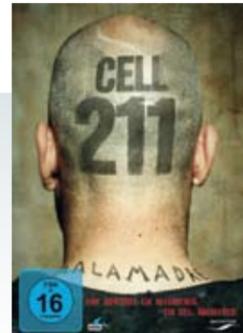
In Barcelona findet man besonders schöne und gute Tapas-Bars in den Vierteln Born und Raval. Einfach ein bisschen durch die Gassen treiben lassen, gucken und hören, wo viele Spanier sitzen. Und dann ausprobieren. In den beiden Stadtteilen

gibt es übrigens auch viele kleine Boutiquen, die ihre Kleidung selber nähen, und Bäckereien, die fantastische Churros anbieten. Die Spanier tauchen das Fettgebäck am liebsten in heiße Schokolade. Supersüß.

Matthias Weniger: Staatliche Kunstsammlung Dresden. Gemäldegalerie Alte Meister: Bestandskatalog Spanische Malerei, Prestel Verlag, 69 Euro



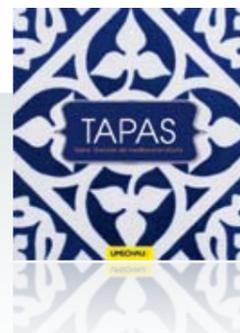
Cell 211, Senator Home Entertainment, etwa 10 Euro



Claudia Mussotter: Essen und Trinken in Spanien. Das kulinarische Wörterbuch für unterwegs, Anaconda Verlag, 4,95 Euro



Tapas. Kleine Gerichte der mediterranen Küche, Umschau Verlag, 16,90 Euro



Ferran Adriá: Das Familienessen. Zu Hause kochen mit Ferran Adriá, Edel Verlag, 24,95 Euro



Amaral: Hacia lo Salvaje, Galileo Music, 18,95 Euro (ab März 2012)



Daniel Brühl: Ein Tag in Barcelona, Ullstein Verlag, 18 Euro (erscheint 2012)



Harald Schmidt: Das Mammut mit dem roten Punkt, Projekte Verlag, 14,50 Euro



Jonas Torsten Krüger: Wir entdecken Spanien, Betz Verlag, für Kinder ab 5 Jahre, 19,95 Euro



## Bücher, CDs & Unterhaltung ...

... FÜR ALLE, DIE GERNE ROT-GELB-ROT

SEHEN, LESEN UND LAUSCHEN

### FÜR DIE AUGEN

„Meine Verwunderung überstieg jeden Begriff“, soll der junge Johann Wolfgang von Goethe bei seinem Besuch der Dresdener Gemäldegalerie Alte Meister ausgerufen haben. Darunter waren auch Werke spanischer Künstler wie El Greco und Diego Velázquez, die jetzt in dem Bildband „Spanische Malerei“ zu bewundern sind. Der Bestandskatalog der Galerie zeigt nicht nur einen repräsentativen Querschnitt der spanischen Malerei, sondern erläutert zudem die einzelnen Werke und gibt Einblicke in die Kunstforschung.

Beim spanischen Filmpreis Goya räumte „Cell 211“ groß

ab. Der Thriller über eine Gefängnisrevolte in Zamora gewann in acht Kategorien und begeistert auch außerhalb Spaniens die Kritiker und das Publikum. Der Film erzählt mit atemloser Spannung vom Gefängniswärter Juan Oliver, der an seinem ersten Arbeitstag in einen Aufstand gerät und irrtümlich für einen Insassen gehalten wird. Gut und böse sind zu Beginn der Handlung klar verteilt, werden aber immer mehr zum Rätsel.

### ZUM SCHMECKEN

Das Essen und Trinken in Spanien nicht schwer sein müssen, beweist Claudia Mussotter mit ihrem kleinen „Kulinarischen Wörterbuch

für unterwegs“. Das handliche Kompendium weiß eine Menge über Spaniens Delikatessen und die typischen Spezialitäten der einzelnen Regionen. Sehr nützlich ist das Buch in Restaurants mit spanischer Speisekarte, denn es übersetzt die wichtigsten kulinarischen Vokabeln.

In Spanien wetteifern Gastwirte gerne um die Qualität ihrer Tapas. Jeder möchte die besten Häppchen anbieten. Wer sich in die Riege der Köche begeben will, um sich und seine Gäste auf spanisch zu verwöhnen, dem hilft das kleine Kochbuch „Tapas“. Die Rezepte verarbeiten mediterrane Produkte wie Pinienker-

ne, Tomaten, Zimt und Rosinen zu Empanadas (gefüllten Teigtaschen) und kombinierten Ziegenkäse mit Anchovis. Geschmackvoll sind nicht nur die Kochergebnisse, sondern auch die Bebilderung.

Dass der spanischen Spitzenkoch Ferran Adriá nicht nur molekular und experimentell kocht, zeigt er mit dem Buch „Das Familienessen“. Mit Familie meint der Koch in diesem Fall die Belegschaft seines Restaurants el Bulli an der Costa Brava, das im Sommer 2011 die Pforten schloss. Dort unterbrachen Adriá und seine 75 Mitarbeiter jeden Tag um 18 Uhr 20 die Arbeit, um gemeinsam zu essen und innezuhalten. Im-

mer kamen drei Gänge auf den Tisch, meist einfache Gerichte aus saisonalen Zutaten. In seinem Buch hat der kreative Küchenchef nun 31 dieser Menüs zusammengestellt, die dank Schritt-für-Schritt-Fotos ganz leicht nach zu kochen sind. So gelingen problemlos Risotto, katalanische Pute und Joghurtschaum,

### FÜR DIE OHREN

„In die Wildnis“ – so heißt übersetzt das neue Album des spanischen Rock- und Popduos Amaral „Hacia lo Salvaje“. Dabei wollen Sängerin Eva Amaral und Gitarrist Juan Aguirre mit ihren melodischen Hispano-Songs weniger in die Natur als viel mehr in die Ohren der ganzen Welt. Seit Jahren sind die beiden in ihrer Heimat ein Riesenhit und belegen regelmäßig die oberen Chart-Plätze. Mit „Hacia lo

Salvaje“, das Ende März auch in Deutschland erscheint, will Amaral endlich auch den Rest der Welt erobern.

Wer hätte das nicht gerne: Einen Großvater, der spannende Geschichten erzählen und wunderbar Gitarre spielen kann. Mit dem Hörbuch „Lied des Torero“ kann man sich so einen Opa nach Hause holen. Der erzählt seinem Enkel Bernardo von seiner Kindheit – und dass er Torero werden sollte. Das Ganze begleitet er mit spanischen Gitarrenmelodien. So vermittelt das Hörbuch im Stil von „Peter und der Wolf“ auf musikalische Weise Emotionen und Bilder Spaniens.

### ZUM SCHMÖKERN

Schauspieler Daniel Brühl hat in Spanien eine zweite Heimat. In seinem Buch „Ein Tag in Barcelona“ erzählt er von

seiner Geburtsstadt, in der er einen Großteil des Jahres lebt. Der 33-Jährige nimmt den Leser einen ganzen Tag lang mit durch die katalanische Metropole. Er steigt auf den Tibidabo, Barcelonas Hausberg, trifft auf Fußballstars und erinnert sich an Marie, seine erste Liebe. Brühl schwärmt von Crema Catalana, seinem Lieblingsviertel Gràcia und ganz Barcelona.

Die steinzeitliche Felszeichnung eines Mammut in einer Höhle in Asturien beschäftigt nicht nur Forscher. Auch der Leipziger Journalist Harald Schmidt rätselt in seinem Buch „Das Mammut mit dem roten Punkt“ über die Bedeutung der Darstellung. Aber nur kurz, denn seine literarische Reise durch Spanien hat viele Etappen. So zählt er Pferde in Galicien und lässt

sich von Madrider Nonnen das Leben versüßen. Seine kurzweiligen Erzählungen liefern viele Informationen, lassen den Leser aber auch schmunzeln und staunen.

Wie begrüßt man sich in Spanien? Was isst und trinkt man dort? Wer waren die Mauren und Gaudi? Liebevoll illustriert gibt das Kinderbuch „Wir entdecken Spanien“ auf unterhaltsame Art verständliche Antworten auf diese Fragen. Der Autor Jonas Torsten Krüger schickt Simon, Papa und Opa durch ganz Spanien, erzählt von ihren Erlebnissen und bietet mit kleinen Infotexten eine erste Einführung in die spanische Kultur. Beim Lernen der Sprache hilft eine Audio-CD, auf der spanische Vokabeln und Kinderlieder zu hören sind.

# Wie gefällt Ihnen **colores de España**?

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

aus und senden oder faxen Sie ihn an:  
Grafenstein Freizeit- und Tourismuswerbung GmbH,  
Kaunstr. 21, 14163 Berlin, Fax: 030-80 58 59 210,  
E-Mail: [spanien@grafenstein.net](mailto:spanien@grafenstein.net) Alle Angaben werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

.....

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

- sehr gut       gut       mittelmäßig  
 nicht so gut       gar nicht

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

.....

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

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

## 4. Für welche Regionen interessieren Sie sich besonders?

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

## 5. Waren Sie schon einmal in Spanien?

- Nein, noch nie.       Ja, .....mal.

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

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

..... / .....

(Monat) / (Jahr)

Ich habe vor,

- alleine       zu zweit  
 in einer Gruppe       mit Kindern zu reisen.

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

..... Tage

## 8. Zu welcher Altersgruppe gehören Sie?

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

## 9. Haben Sie ...

- Hauptschulabschluss       Realschulabschluss  
 Abitur  
 Abschluss einer Universität/FH

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

- bis 2.000       bis 3.000  
 bis 4.000       bis 5.000  
 über 5.000

## Meine Adresse lautet:

- Frau       Herr

Titel: .....

Vorname: .....

Name: .....

Straße, Haus-Nr.: .....

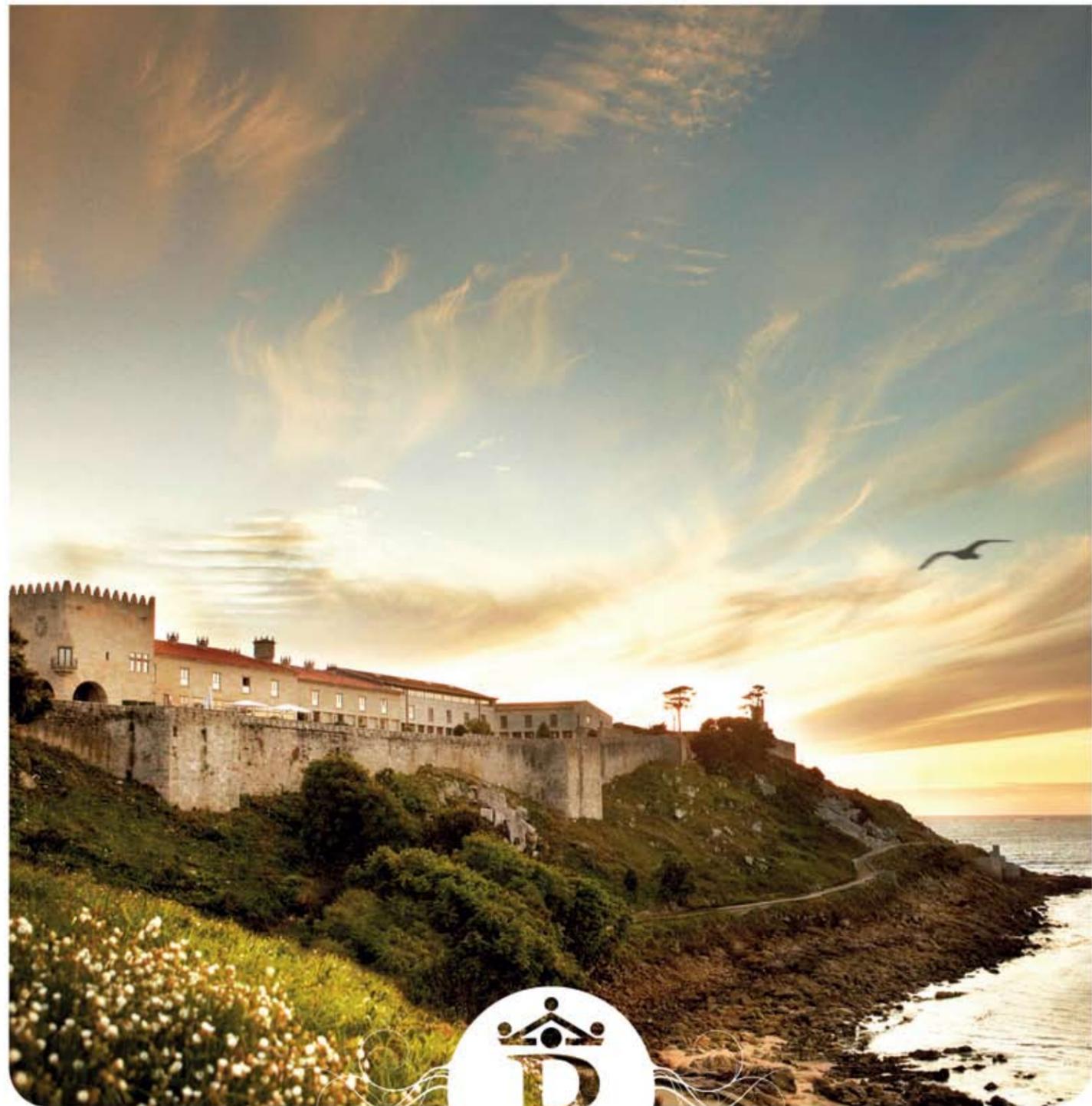
PLZ, Ort: .....

Tel.: .....

E-Mail-Adresse: .....

Als Dankeschön verlosen wir unter allen Einsendern drei Exemplare von Eduardo Mencos und Anneli Bojstads **„Die schönsten Gärten Spaniens“**

(BLV) und sowie von Harald Schmidt **„Das Mammut mit dem roten Punkt“** (Projekte Verlag).



Parador de Baiona



**PARADORES - DIE BESTE ART, SPANIEN ZU ENTDECKEN**  
EINMALIGE AUSSICHTSPUNKTE AN BESONDEREN ORTEN



93 magische Hotels, in denen sich die Tradition hochmodern anfühlt, erwarten Sie. Verbringen Sie zauberhafte Nächte in den Mauern einer mittelalterlichen Burg oder umhüllt von der Stille historischer Klöster. Uralte Straßen laden Sie zu entspannenden Spaziergängen oder moderne Städte zu aufregenden Ausflügen ein. Erwecken Sie Ihre Sinne beim Genießen der besten regionalen Gerichte und Getränke... Entdecken Sie neue Wege und erleben Sie Spanien in seiner einzigartigen Vielfalt. Spüren Sie das Wohnerlebnis in einer anderen Art von Hotel. 93 Paradores warten auf Sie... worauf warten Sie?

[www.historische-hotels.eu](http://www.historische-hotels.eu) · Tel: +49 4461 93260 · Kontaktieren Sie Ihren Paradores-Spezialisten.





## Mit ITS in Spaniens bunte Vielfalt!

Die goldgelben Dünen Gran Canarias, das fruchtbare Grün Mallorcas, die berühmten weißen Dörfer Andalusiens oder das strahlende Blau von Mittelmeer und Atlanischem Ozean – Spanien erstrahlt in vielen Farben.

Genauso bunt und vielfältig wie Spaniens Landschaften ist das Urlaubsangebot von ITS. Zum Beispiel für Familien: Hotels, in denen Familien willkommen sind, Zimmer mit Platz für Groß und Klein, Kinderclubs und bezahlbare Preise garantieren Familienurlaub wie aus dem Bilderbuch.

**Entdecken Sie mit ITS Spanien in seinen schönsten Farben und holen Sie sich jetzt die ITS-Kataloge in Ihrem Reisebüro! Mehr Informationen finden Sie auch auf [www.its.de](http://www.its.de).**