**BALLTANZ VS. TANZBALL**
Marío Gomez und Joachim Llambi

**INSEL VS. INSEL**
La Gomera und Lanzarote

01/2013

# de España colores
## das Spanienmagazin

ESPAÑA I need Spain

CARLOS I
GRAN RESERVA XO

DIE BRANDY-WAHL
DES KENNERS

www.carlos-brandy.de

Arturo Claver,
Direktor des Spanischen Fremdenverkehrsamtes in Berlin

# *Buenos días*

**Liebe Spanienfreunde,**

sind Sie reif für die Insel? Da kann ich Ihnen eines unserer wunderschönen Eilande ans Herz legen. Zum Beispiel La Gomera oder auch die größere Schwester Lanzarote. Traumhafte Landschaften, gastfreundliche Menschen und vor allem: unvergleichliche Weine. Wir stellen Ihnen zwei Bodegas von dort vor, die aus dem Saft der Reben Köstlichkeiten keltern.

Auch andere Ecken Spaniens halten Genüsse für Leib und Seele bereit. Überall warten kleine Fluchten auf Sie, dank derer Sie den Alltag vergessen werden. Lassen Sie sich verwöhnen und gönnen Sie sich all die Wohltaten, die Spanien zu bieten hat.

Manche dieser Wohltaten stehen Ihnen außerordentlich gut – im wahrsten Sinne des Wortes. Spaniens kreative Szene hat viele Modemacher hervorgebracht, die Sie von Kopf bis Fuß neu einkleiden wollen. Einige der Labels präsentieren wir Ihnen in unserem Dossier. Sie werden überrascht sein, wie gut Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung und Mode zueinander passen.

Doch ganz gleich, ob stylish oder klassisch, ob hip oder gediegen: In Spanien werden Sie garantiert fündig, egal, wonach Ihnen der Sinn steht – nicht nur beim Einkaufsbummel.

Viel Spaß beim Entdecken der vielfältigen Möglichkeiten wünscht Ihnen

Ihr Arturo Claver

Titel: Turespaña; EDITORIAL: Arturo Claver

## ADRESSEN

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

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

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

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

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

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

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

## IMPRESSUM

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

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

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

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

**Recherche:** Christian Brüser

**Grafik:** Julia Multhaupt

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

**6_** España mia

**6_** Mario Gómez sieht genauso gut aus, wie er Fußball spielt. Der Stürmerstar verrät uns seine Kraftquelle.

**8_** Joachim Llambi, bekannt aus „Let's Dance" auf RTL, erzählt von seinen spanischen Wurzeln und seinen Lieblingsplätzen.

**10_** Mercado

Mit Stil und Glamour: Unsere Accessoires bringen spanisches Lebensgefühl (nicht nur) in deutsche Handtaschen.

**12_** Inselgespräche
La Gomera & Lanzarote

Na Prost! Bodega-Besitzerin Armenia Mendoza aus La Gomera und Bodega-Besitzer Fermín Otamendi aus Lanzarote berichten von ihrer Arbeit und außergewöhnlichen Weinen.

**22_** Genussland Spanien

**22_ Schönheit, aus bitterer Armut geboren**
Die kleine Stadt Sóller auf Mallorca hat ihren Reiz ganz besonderen Umständen zu verdanken.

**26_ Gelebter Glaube**
Die Ostertage sind in vielen Regionen Spaniens ein unvergessliches Erlebnis: Volksfest und Gottesdienst in einem.

**32_ Moderne Architektur und ein Museum in den Reben der Rioja**
Weinbau, der dem Auge schmeichelt. Namhafte Architekten schufen Meisterwerke in Stein, Beton und Metall.

**36_** Mode – Spanien zieht an

**37_ Sieg der Farben**
Antonio Sanchez-Camara, Inhaber einer Mode-Agentur, sinniert über die Bedeutung spanischer Mode und Labels in Deutschland.

**38_ Gespräch mit Jonas Schneider von Barrio Santo**
Gutes Gewissen muss keine Birkenstock tragen oder in Sack und Asche gehen: Mode mit Mehrwert.

**40_ Gespräch mit Manel Jadraque von Desigual**
Das spanische Erfolgslabel ist aus deutschen Fußgängerzonen nicht mehr wegzudenken und will vor allem eines: provozieren.

**41_ Gespräch mit Ágatha Ruiz de la Prada**
Das Enfant Terrible der spanischen Gestalter-Szene kann nicht nur Mode: Waschbecken, Bühnenbilder und manches mehr.

**42_ Gespräch mit Maia Curutchet von Skunfunk**
So bunt, so schön, so nachhaltig: Eines der wohl derzeit kreativsten spanischen Labels ist gut für die Umwelt.

**44_** ¡Buen provecho!

Im Frankfurter Westend sorgen ein Libanese und ein Spanier für kulinarische Glücksmomente.

**48_** Für die Sinne

Spanien zum Hören, Schmökern, Sehen und Schmecken.


Fotos: Ayuntamiento de Lorca; Shutterstock/Severija; Shutterstock/Sandra Cunningham; Shutterstock/ mojito.mak[doglgmail]dot[com; Shutterstock/R-O-M-A; Catharina Frank

## SCHAUPLÄTZE EINER KÖNIGIN

Isabella I. von Kastilien war die Herrscherin über das erste gesamtspanische Königreich. Die wichtigsten Schauplätze ihres Lebens kann man auf der „Ruta de Isabel" in Kastilien-Léon nachverfolgen und diese einflussreiche Persönlichkeit so kennenlernen. Der Besucher kann das heutige Königliche Kloster Nuestra Señora de Gracia besichtigen, in dem die Herrscherin 1451 geboren wurde, den Ort ihrer Vermählung mit Ferdinand von Aragón besuchen, die Kirche durchschreiten, in der Isabella 1474 zur Königin gekrönt wurde, und den Königspalast aufsuchen, in dem sie mit 53 Jahren verstarb. **www.turismocastillayleon.com**

## TENERIFFAS KULTUR ERWANDERN

Teneriffa lockt Urlauber mit einer atemberaubenden Landschaft. Diese kann der Besucher auf 16 Routen erwandern, die durch das Landesinnere führen und somit in die ländlichsten Winkel der Insel vordringen. So lernt der Wanderer neben der Landschaft ebenfalls die Traditionen Spaniens, die Weinkultur sowie die Küche Teneriffas kennen. Mithilfe der Handyanwendung, die auf der Seite www.rutasteneriferural.com heruntergeladen werden kann, sind zusätzliche Informationen wie die Geschichte, die Besonderheiten und Traditionen der Landstriche sowie Informationen über die Wanderwege abrufbar.
**www.webtenerife.com**

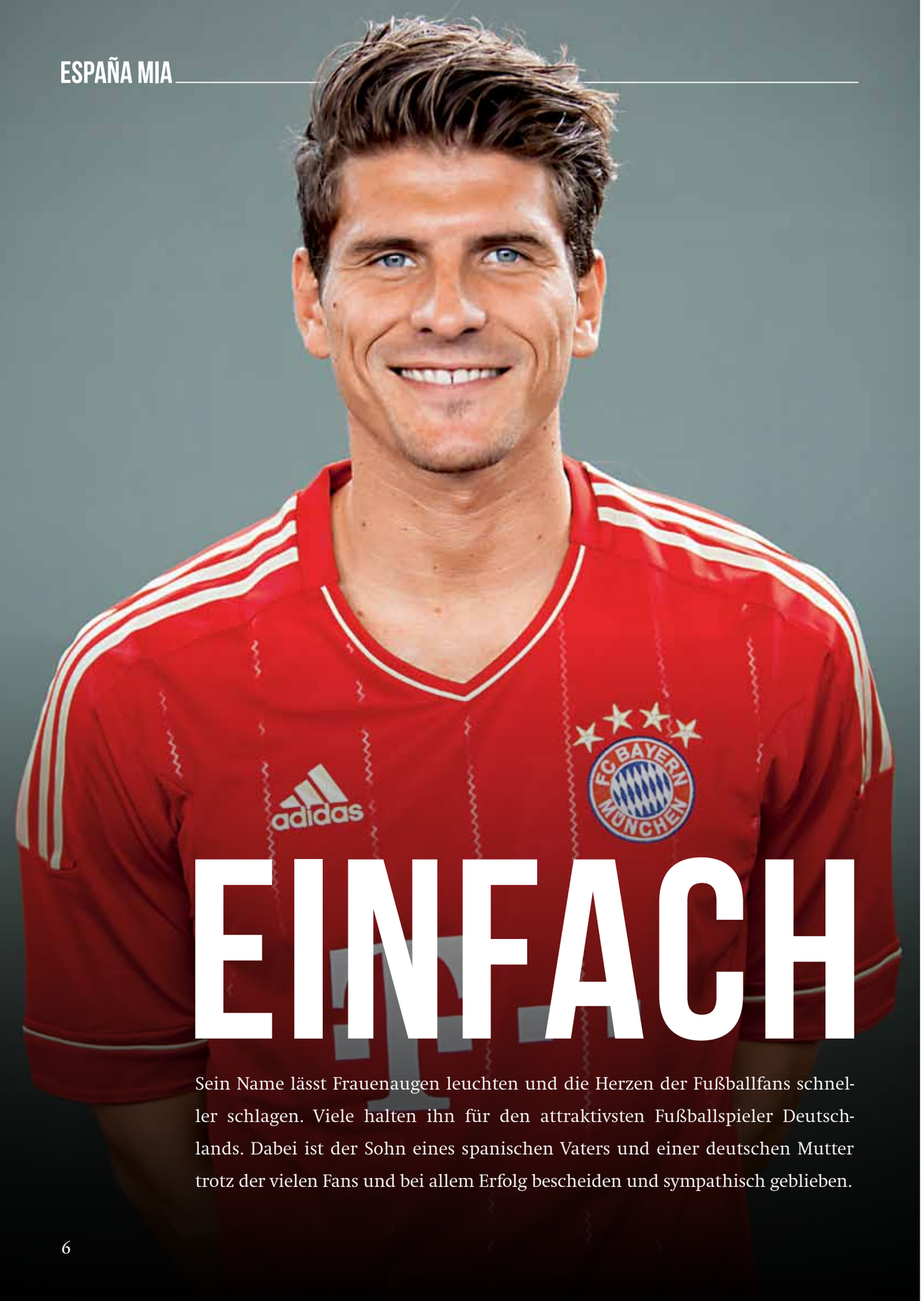
## GOTIK ZUR GEISTERSTUNDE

Wann lassen sich die Geheimnisse und die Geschichte einer Stadt wie Barcelona besser erkunden als zu später Stunde? Jeden Donnerstag lädt Turisme Barcelona um 19 Uhr zu einer dreistündigen Führung durch das alte Barcelona ein. Besichtigt werden neben dem Rathaus, dem jüdischen Viertel, der Kathedrale und den Plätzen Plaça del Rei und Plaça de Sant Felip Neri auch die Reste der alten Stadtmauer, die auf die Römer zurückgeht. Mit einem Cocktail in der Hand und der Aussicht auf die Skyline von Barcelona vor Augen klingt der Abend auf der Terrasse eines zentral gelegenen Hotels aus.
**www.barcelonaturisme.cat**

## INNENHÖFE IN VOLLEM GLANZ

Schon die Römer und Mauren legten in der Mitte ihrer Häuser Patios an. Aus gutem Grund: durch die grünen Pflanzen und den Brunnen in der Mitte verbreiten sie auch heute noch ein Gefühl der Frische. Die schönsten Patios Córdobas kann man auf einer Tour durch die Innenhöfe der Stadt besuchen. Der alljährliche Patio-Wettbewerb im Mai krönt die am schönsten dekorierten Höfe, während Besucher zur gleichen Zeit auch das Festival mit Folkloreveranstaltungen besuchen können, das im Jahr 2013 vom 8. bis zum 19. Mai stattfindet.
**www.patiosdecordoba.net**

Fotos: Turespaña; Shutterstock/ Pawel Kazmierczak; Shutterstock/ Aleksandr Sulga; Shutterstock/ KarSol



# EINFACH

Sein Name lässt Frauenaugen leuchten und die Herzen der Fußballfans schneller schlagen. Viele halten ihn für den attraktivsten Fußballspieler Deutschlands. Dabei ist der Sohn eines spanischen Vaters und einer deutschen Mutter trotz der vielen Fans und bei allem Erfolg bescheiden und sympathisch geblieben.



**„MEIN VATER HAT MIR GEZEIGT, WAS MAN MIT ARBEIT ALLES ERREICHEN KANN.“**

Doch ist er nun Spanier? Deutscher? Schwabe? Völlig egal. Er ist kein Mann für Klischees oder Schubladen. Fragt man ihn, ob er denn lieber Paella oder Maultaschen mag, antwortet er trocken: „Meine Leibspeise ist Pizza.“ Auch den Klassiker, was denn an ihm nun typisch deutsch oder typisch spanisch sei, kontert er lässig mit der Gegenfrage: „Was ist schon typisch deutsch und was spanisch?“

Zumindest seine Sympathien für spanische Vereine sind eindeutig: „Ich bin Fan von Barca, wie jeder andere neutrale Fußball-Fan auch. Und Real, weil meine Freunde Sami und Mesut da spielen.“ Liegt es an seiner Position als Stürmer, dass er keine großen Worte macht? Nach den Unterschieden zwischen der deutschen und der spanischen Nationalelf befragt und danach, wer von wem etwas lernen könnte, meint er: „Die deutsche und die spanische Nationalmannschaft spielen mittlerweile einen sehr ähnlichen Fußball.“
Sehr konziliant und diplomatisch. Dann lassen wir eben seine Taten sprechen. Vermutlich ist er einer der wenigen Profi-Fußballspieler, die einen Ball so gewaltig ins Tor befördern, dass er platzt – und das nach einer Verletzung! Bescheiden kommentiert er: „Das ist in der Tat eine witzige Geschichte, aber auch nicht mehr. Das lag wohl mehr am alten Ball als an meinem Schuss.“
Ganz sicher aber liegt es an ihm und seiner sportlichen Leistung, dass alle ganz wild nach ihm sind. In der Heimat seines Vaters Albuñán wurde sogar eine Straße nach ihm benannt. Obwohl: Sieht man ihn im Sturm spielen, müsste eigentlich ein Wirbelwind nach ihm benannt werden.

Auch seine Ablösesumme, mit der er zum FC Bayern München kam, war keinesfalls lau. Sie betrug geschätzte 35 Millionen Euro. Mit ihr erhielt Gómez in der Saison 2009/2010 einen Vierjahresvertrag. Damals war das die teuerste Verpflichtung des Rekordvereins und zugleich die teuerste innerhalb der Bundesliga.

Gómez arbeitet konsequent an seiner Karriere, seit er damals mit fünf Jahren begann, Fußball zu spielen. Ohne den Halt, die seine Familie ihm gibt, hätte er das nicht geschafft. „Meine Familie ist mein Kraftfeld. Mein Vater hat mir gezeigt, was man mit Arbeit alles erreichen kann. Das prägt natürlich.“ Und so spielt die Familie eine wichtige Rolle. Die Beziehung ist sehr eng: „Ich habe meinen Eltern sehr viel zu verdanken. Ich bin ein absoluter Familienmensch und brauche einen Rückzugspunkt“, sagt der Fußballer. Für ihn ist sie die feste Burg, an der alles abprallt: „Hier bin ich einfach nur Mario.“

# MARIO

## MARIOS TIPPS

### GRANADA
Das ist eine wunderschöne Stadt, die alles bietet: Essen, Bars, Kultur, Sonne.

### ALTE VOGTEI
Ich habe vor einiger Zeit das Alte Stadthaus in Backnang gekauft und restaurieren lassen. Mittlerweile ist es fertig und als Hotel sowie Restaurant wirklich einladend.
Alte Vogtei, Marktstraße 31, 71522 Backnang

### BARCELONA
Die Hauptstadt Kataloniens fasziniert mich, nicht nur hinsichtlich des traditionsreichen Fußballvereins. Barcelona ist kulturell ansprechend und sehr abwechselungsreich. Einfach empfehlenswert, um ein paar Tage dem eigenen Alltag zu entfliehen.

### ALBUÑÁN
Das kleine Dorf am Rande der Sierra Nevada ist die Heimat meines Vaters. Es hat gerade mal 500 Einwohner. Mein Großvater und einige Verwandte leben noch dort und früher war ich fast jeden Sommer zu Besuch.

www.mario-gomez.de

Foto: FCB

# GERNE WÄRE ICH FÜR SPANIEN GESTARTET

Spanischer Pass, deutsche Wurzeln und ganz viel Rhythmus im Blut: Joachim Llambi ist dem deutschen Publikum vor allem als Juror aus der RTL-Show „Let's Dance" bekannt. Im Hauptberuf ist er Wertpapierhändler. Er lebt mit Frau und zwei Töchtern in der Nähe von Frankfurt.

**Bitte erzählen Sie uns etwas über Ihre Wurzeln.**
Ich bin hier geboren und meine Mutter ist Deutsche. Mein Vater aber stammt aus Blanes an der Costa Brava. Damals war es normal, dass die Kinder die Nationalität des Vaters annehmen. Daher habe ich nur einen spanischen Pass. Großgeworden bin ich aber in Deutschland, vor allem im deutschen Bildungssystem. Trotzdem habe ich eine enge Verbundenheit mit Spanien und vor allem mit Katalonien. Treten bei Fußballspielen Deutschland und Spanien gegeneinander an, fiebere ich stets ein wenig mehr für Spanien mit.

**Wie lebendig sind in Ihrer Familie spanische Traditionen und Gewohnheiten?**
Weihnachten verbringen wir wie in Spanien. Dort wird in der Familie sehr viel gefeiert, gegessen und getrunken. Es ist rundum ein sehr fröhliches Fest, fröhlicher als in Deutschland. Allerdings gibt es bei uns die Geschenke an Heiligabend, nicht an den Heiligen Drei Königen. In Spanien selbst hat sich diese Tradition ebenfalls in den letzten Jahren gewandelt. Viele meiner spanischen Bekannten, die in Spanien leben, übergeben die Geschenke ebenfalls an Heiligabend.

**Hatten Sie in Ihrer Zeit als Turniertänzer durch Ihre spanischen Wurzeln einen besseren Zugang zu lateinamerikanischen Tänzen? War beispielsweise Ihr Paso Doble besser als der deutscher Tänzer?**
Meine Empfindungen für die Tänze mögen stärker gewesen sein, da man möglicherweise als spanischer Tänzer grundsätzlich eine stärkere Affinität gegenüber lateinamerikanischen Tänzen besitzt. Ob der Paso Doble dann aber tatsächlich besser war, mussten die Wertungsrichter beurteilen. Gern wäre ich damals, Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre für Spanien gestartet. Dies war allerdings aufgrund des Fehlens eines gut organisierten spanischen Tanzsportverbandes nicht möglich.

**Wie bringen Sie sich spanische Lebensfreude nach Hause, wenn es in Deutschland grau und verregnet ist?**
Ich war erst kürzlich auf Mallorca und würde jetzt am liebsten erneut in die Sonne fliegen. Wenn ich dazu aber nicht die Möglichkeit habe und es hier grau in grau ist, schaue ich mir im Internet Videos von den Sardanas Volkstänzen an. Die Musik hört sich für unsere Ohren ein wenig orientalisch an, ist aber typisch katalanisch. Einen speziellen Lieblingssänger habe ich aber nicht. Die Musik ist heutzutage globaler geworden, so dass es überall auf der Welt Sänger gibt, die ich gern höre.

## JOACHIM LLAMBIS TIPPS FÜR SPANIEN

### BLANES
Blanes lohnt einen Besuch. Die Altstadt, die alte Kirche und die Burg San Juan auf dem Hügel sind sehenswert, vor allem jedoch besticht die Schönheit des botanischen Gartens.

### MALLORCAS RUHIGE ECKEN
Hier zieht es mich eher in die ruhigen Ecken der Insel, wie Campos oder den Es Trenc Strand im Süden Mallorcas, wo vor allem Spanier zu finden sind. Dort kann man außerhalb der Hauptsaison viele ruhige Plätze finden, an denen man sich nicht wie die Ölsardinen am Strand drängen muss.

### MALLORCA KULINARISCH
Da empfehle ich das „Es Racó de San Pedro" in Genova. In Sa Rápita befindet sich ein beliebtes Restaurant, in dem stets viele Einheimische zu finden sind: das „Ca'n Pep". Eine sehr schöne Atmosphäre kann man am Yachthafen von Sa Rápita genießen. Mit Blick über den Sandstrand sitzt man hier beinahe im Meer!

Foto: RTL / Stefan Gregorowius



Dr. Tigges

exklusive Studienreisen weltweit

- faszinierend
- intensiv
- gemeinsam

Wir empfehlen:
Spanien – Mit Genuss und Muße durch Andalusien. 12 Tage Kostbarkeiten und Köstlichkeiten entdecken ab € 1.795

Ihren persönlichen Katalog erhalten Sie unter Telefon 04 31 / 5 44 60, in führenden Reisebüros oder unter www.DrTigges.de

## TASCHEN, SCHMUCK, ACCESSOIRES

Die Taschen und Accessoires von *Bimba y Lola* sind besonders farbenfroh und gehören als Farbtupfer somit zu jeder Garderobe. Die Kollektion reicht von bunten Ohrringen mit großen Steinen über Blumenringe, gemusterte Halstücher und Ketten mit Libellenanhängern bis hin zu extravaganten genauso wie klassischen Ledertaschen in allen Farben des Regenbogens. Der eigene Stil der Marke ist unverwechselbar und gleichzeitig dem Zeitgeist angepasst. Ein Muss für jeden Mode-Fan.

www.bimbaylolastore.com

# MERCADO

## Schöner ist's, wenn's schöner ist –

da sind wir mit den Spaniern einer Meinung. In der Heimat des Flamenco haben sie aber auch ein Händchen für die schönen Kleinigkeiten, nicht nur für Fächer. Mit diesen Accessoires wird auch unser Alltag ein bisschen schöner. Aber vor allem ein bisschen spanischer!

## ESPADRILLES

Alpargatas heißen in Spanien die leichten Sommerschuhe, die in Deutschland vor allem unter dem Namen Espadrilles bekannt sind. Diese typisch spanischen Schuhe werden aus Baumwolle oder Leinen hergestellt und besitzen eine Sohle aus Flachs- oder Hanffasern. Sie werden in zahlreichen Farben angefertigt und haben bereits den Weg auf die Laufstege der Welt gefunden. Aus Leder, mit Keilabsätzen oder Riemen gehören sie in jeden Kleiderschrank.

www.espadrillesetc.com

## FOULARDS

Accessoires verwandeln ein schlichtes Outfit in einen wahren Hingucker. Dies gilt vor allem für die Foulards von *Uterqüe*. Die spanische Marke, die erst 2008 gegründet wurde, ist auf Accessoires spezialisiert und produziert ihre Kreationen in limitierter Stückzahl. Die Foulards, die einfarbig mit Fransen und Pompons oder bunt gemustert daherkommen, stechen sofort ins Auge. Somit ist ein eindrucksvoller Auftritt garantiert.

www.uterque.com

## SCHMUCK

Als *Salvador Tous Blavi* im Jahr 1920 eine kleine Uhrenwerkstatt eröffnete, hätte er nicht zu träumen gewagt, dass sein Name rund 90 Jahre später mit einem kleinen Bären in Verbindung gebracht werden würde. Der Tous-Bär ist an Halsketten, Armbändern oder Schlüsselringen allgegenwärtig und begeistert kleine sowie große Kunden. Die breite Angebotspalette der Marke schafft dabei stets die Gratwanderung zwischen zeitloser Schönheit und modernen Trends.

www.tous.com

## UHREN

Die Uhren von *Viceroy* fanden ihren Anfang in den 1950er Jahren in der Schweiz. Rund 30 Jahre später zog die Firma nach Spanien und eroberte von dort aus den Weltmarkt. Seitdem wuchs der Erfolg der Marke, was nicht zuletzt am steigenden Bekanntheitsgrad durch Werbegesichter wie Melanie Griffith und Julio Iglesias lag. Heute steht der Name Viceroy für qualitativ hochwertige Uhren, die jedes Handgelenk mit zeitloser Eleganz schmücken.

www.viceroy.es

## DAMASQUINADO

Die Kunst des Tauschierens beherrschten bereits die alten Römer. Die spanische Bezeichnung „Damasquinado“ aber ist abgeleitet vom Namen der syrischen Hauptstadt Damaskus und geht auf den Einfluss der arabischen Welt zurück. Heute ist das spanische Toledo bekannt für seine aufwändig verzierten Schwerter, Vasen, Rüstungen und den Schmuck. Durch das Aufbringen feiner Metallornamente auf eine vorbehandelte Metalloberfläche entstehen einzigartige Kunstwerke von mittelalterlicher Schönheit.

www.damasquinado.net

## FÄCHER

Auch wenn der Fächer bereits im alten Ägypten erfunden wurde, bringt man ihn heute mit Spanien in Verbindung.
Ob nun als ausdrucksstarkes Accessoire der Flamenco-Tänzerinnen oder als Überbringer von Geheimbotschaften mit Hilfe der Fächersprache – spanische Frauen trugen stets einen Fächer bei sich. Heute sind die reichlich verzierten Handfächer als modisches Accessoire nicht nur an heißen Tagen unverzichtbar.

www.abanicosvalencia.es
www.kukuxumusu.com

Fotos: Viceroy, Uterque, espadrillesetc, Damasquinado, Abanicos Valencia / Kukuxu Musu, Tous, Bimba y Lola

# INSELGESPRÄCH

## Zwei Inseln – zwei (Wein-)Welten

Aufgezeichnet von Ulrike Wiebrecht

*La Gomera*

***Armenia Mendoza** wurde bereits in Hermigua geboren, wo sie heute mit ihrem Mann die Bodega Montoro betreibt. Sie war nur für ein paar Jahre auf Teneriffa, um Medizin zu studieren. Die fünffache Mutter ist nicht nur die Seele des Familienunternehms. Als Präsidentin des Consejo Regulador de Denominación de Origen Vinos de la Gomera wacht sie auch über die Qualität der Weine von der Insel.*

Normalerweise stehen die Kanarischen Inseln für Strände, Sonne und den ewigen Frühling. Wer weiß schon, dass sich die Vulkanlandschaften von La Gomera und Lanzarote auch ideal für den Anbau von Wein eignen? Zwar sind die edlen Tropfen eher Exoten unter den spanischen Erzeugnissen, dafür haben sie ein unverwechselbares Aroma. Unter welchen Bedingungen sie gekeltert werden und wie ansonsten das Leben in den beiden UNESCO-Biosphärenreservaten aussieht, erzählen Armenia Mendoza und Fermín Otamendi von den Bodegas Montoro und El Grifo.



*Lanzarote*

***Fermín Otamendi** stammt eigentlich aus Navarra und studierte an der Universität von Pamplona Jura. Nach Lanzarote, in die Heimat seiner Mutter, kam er 1986, nachdem sie ihm und seinem Bruder Juan die Bodega El Grifo vermachte. Seitdem ist er hier als Geschäftsführer tätig.*

**Wie muss man sich den Weinanbau auf den Kanarischen Inseln vorstellen?**

**Armenia Mendoza:** Unsere Bodega Montoro auf La Gomera ist ein kleines Familienunternehmen. Mein Schwiegervater hat sie in den 1950er Jahren gegründet, aber Wein wächst in dem Gebiet von Hermigua schon sehr viel länger, seit dem 18. Jahrhundert. Die Kellerei ist die letzte von vielen, die es hier früher in den Bergen in vierhundert Meter Höhe inmitten von Schluchten gab. Dabei gelangte man früher nur auf schmalen Pfaden hierher und musste alles mit Eseln transportieren. Seit 1970 gibt es auch einen befahrbaren Weg. Heute sind wir eine von fünfzehn Bodegas der Insel, die das Qualitätssiegel der Region haben.

**Fermín Otamendi:** Wir betreiben die Bodega El Grifo bereits in der fünften Generation. Sie ist die älteste auf Lanzarote und unter den zehn ältesten Spaniens. Sie wurde 1775, also relativ kurze Zeit nach den großen Vulkanausbrüchen gegründet, die die Landschaft der Insel total verändert haben. Denn nachdem das Gebiet von La Geria voller Vulkanasche war, konnte man dort nicht mehr wie vorher Getreide anbauen, wohl aber Wein. Der Picón, der Vulkankiesel, lässt zwar den Morgentau durch, verhindert aber die Verdunstung und hält die Reben trotz geringer Niederschlagsmengen feucht. Allerdings müssen die Rebstöcke vor den konstanten Passatwinden geschützt werden, die sie wiederum auszutrocknen drohen. Deshalb werden sie in Löcher gepflanzt, die noch mal von kleinen, halbkreisförmigen Steinmauern umgeben werden. Das ist also eine ganz spezielle und relativ aufwändige Anbauweise. ➳

Fotos: Armenia Mendoza; Fermín Otamendi

# LA GOMERA & LANZAROTE

▲ *Nicht nur für Armenia Mendoza ist La Gomera ein Paradiesgarten*

▼ *Atemberaubend: Der Blick vom Mirador El Santo auf das schluchtenreiche Tal von Taguluche*

▲ *Kontrastprogramm: Im Gegensatz zu Lanzarote lockt die kleine Nachbarinsel La Graciosa mit hellen Stränden und viel Einsamkeit*

▼ *Wo die Erde Feuer spuckte – der Nationalpark Timanfaya*

# LA GOMERA & LANZAROTE

Auf La Gomera können sich auch die Esel frei bewegen

1450 zum Schutz gegen Feinde erbaut, ist die Torre del Conde heute liebenswertes Fotomotiv

Ursprünglich Nutztiere in der Landwirtschaft, schultern die Kamele heute auch gern Touristen

Hauptattraktion von Lanzarote: der zum Biosphärenreservat der UNESCO erklärte Nationalpark Timanfaya

**Welche Rebsorten werden bevorzugt angebaut?**

**Armenia Mendoza:** Charakteristisch für die Kanarischen Inseln ist die Malvasía-Traube, die Traube der Könige. Anders als auf dem Festland gab es hier keine Reblausepidemien, sodass die Traube die Jahrhunderte unbeschadet und ohne Krankheiten überstanden hat. Möglicherweise wird sie sogar bald zum Welterbe der UNESCO erklärt. Die Rebsorte, die bei uns auf La Gomera besonders angebaut wird, ist allerdings die Forastera (wörtlich übersetzt: die ausländische, auswärtige), die von den Eroberern aus anderen Ländern mitgebracht wurde. Es ist eine weiße Traube, die zwischen achtzig und neunzig Prozent des Weinanbaus auf der Insel ausmacht. Außerdem wird inzwischen auch die Forastera Negra kultiviert, aus der Rotwein gemacht wird.

**Fermín Otamendi:** Auf Lanzarote bauen wir vor allem die Rebsorte Malvasía volcánica an, eine spezielle Malvasía-Rebe, die aufgrund der Gegebenheiten der Insel mehrfache Mutationen durchgemacht hat und den Weinen ein besonders mineralisches Aroma verleiht. In geringerem Maß bauen wir auch Syrah, Listán Negro und Muskateller an.

**Was für Weine werden genau hergestellt? Nur Weiß- und Rotweine oder gibt es auch Süßweine oder Sherry?**

**Armenia Mendoza:** Auf La Gomera keltern wir hauptsächlich Weißweine. Fruchtige, spritzige Weißweine mit ausgeglichener Säure, die jung getrunken werden. Seit zehn oder fünfzehn Jahren gehört auch Rotwein zum Sortiment, aber keinerlei Süßweine oder Sherrys.

**Fermín Otamendi:** In der Bodega El Grifo bauen wir ebenfalls vor allem Weißweine an, aber das sind eher potente, schwere und relativ säurehaltige Weine mit mineralischem Aroma. Außerdem werden Rot- und Likörweine hergestellt.

**Wie groß ist die jährliche Produktion?**

**Armenia Mendoza:** Auf La Gomera ist die Produktion sehr klein, weil der Anbau aufgrund der Höhenlagen auf Terrassen und nur in Handarbeit erfolgt und arg mühsam ist. Insofern ist der Ertrag sehr gering und die Weine sind auch nicht so billig wie die Massenware anderer Gebiete. Die meisten Winzer können davon gar nicht leben und betreiben den Weinanbau eher als Hobby. Wir produzieren etwa 5.000 Liter im Jahr, also eine relativ bescheidene Menge, die eigentlich nur auf den Inseln vertrieben und konsumiert wird.

**Fermín Otamendi:** Auch unsere Produktion lässt sich nicht mit der großer Bodegas auf dem Festland vergleichen, weil alle Vorgänge ebenfalls in Handarbeit erfolgen und der Anbau unter erschwerten Bedingungen stattfindet. So ist auch hier der Ertrag gemessen am Aufwand recht gering und kann von einem Jahr zum anderen stark schwanken, je nachdem, wieviel Regen fällt. Es können zwischen 300.000 und 700.000 Flaschen zusammen kommen. Die werden hauptsächlich auf den Inseln getrunken. Aber einen Teil liefern wir auch aufs spanische Festland oder in andere europäische Länder.

**Wie sieht ansonsten das Leben auf den kleinen Kanarischen Inseln aus? Bekommt man, wenn man das ganze Jahr dort lebt, nicht manchmal einen Inselkoller?**

**Armenia Mendoza:** Nein, gar nicht. Wir haben unsere Ausbildung auf Teneriffa gemacht und sind freiwillig – wie viele andere – wieder zurückgekommen. Ich liebe die Ruhe hier, die Landschaft, die Strände. Die Insel bietet mir einfach viel Lebensqualität. Wenn ich morgens aufstehe und am Strand herumlaufe, lasse ich zum Beispiel den Schlüssel in der Haustür stecken. Bisher kann man das noch. Hier kennt man sich, sagt Buenos días, wenn man sich sieht und hält ein Schwätzchen. Und wenn ich tatsächlich irgendetwas brauche oder etwas anderes machen will, fahre ich eben nach Teneriffa oder aufs Festland.

**Fermín Otamendi:** Ich bin in Pamplona geboren, habe dort auch studiert; aber mit meiner Familie, die von hier stammt, bin ich häufig hergekommen. Insofern kannte ich Lanzarote schon gut, aber es ist natürlich eine große Umstellung, hier zu leben. Doch zum Einen ist Lanzarote aufgrund der vielen Besucher und Ausländer, die sich auf der Insel niedergelassen haben, sehr kosmopolitisch. Auf der anderen Seite fühlt man sich durch das Internet und die guten Flugverbindungen zum Festland und Europa nicht mehr abgeschnitten. Und abgesehen davon, dass das Leben hier nicht so stressig ist, hilft einem natürlich auch das Klima. Es ist immer herrlich warm, nie zu heiß, sodass man nachts gut schlafen kann. Wenn man sich erst mal daran gewöhnt hat, ist man für andere Länder verdorben.

# LA GOMERA & LANZAROTE

**Wie sieht ein perfekter Tag auf Ihrer Insel aus?**

**Armenia Mendoz:** Neulich habe ich wirklich einen perfekten Tag erlebt: Da sind wir vier oder fünf Stunden gewandert. Über die Berge, durch Schluchten ... Das war Natur pur, und danach haben wir am Strand gebadet. Traumhaft!

**Fermín Otamendi:** Ich wandere auch gern auf Lanzarote, vor allem im Norden in der Nähe des Vulkans La Corona, wo es viele Wanderwege gibt. Danach kann man dann einen Abstecher zum Markt von Teguise machen und hinterher in der kleinen Bucht von Famara in einem der sehr guten Restaurants essen. Im Winter ist es auch schön, zum Sonnenuntergang nach El Golfo im Südwesten zu fahren und dort in einem der Lokale etwas zu trinken oder zu essen.

**Und was sollten Besucher ansonsten machen oder sich ansehen?**

**Armenia Mendoza:** Die Dörfer von La Gomera, in denen es noch immer so zugeht wie eh und je. Zum Beispiel Playa Santiago im Süden. Ansonsten sollte man hier natürlich wandern. Nicht nur im Nationalpark Garajonay. Auch sonst gibt es tolle Wanderwege durch Schluchten und atemberaubende Landschaften. Außerdem kann man sich das Achäologische Museum in San Sebastián, das Museo Etnográfico (das volkskundliche Museum) von Hermigua, den Jahrhunderte alten Turm Torre del Conde, den Fortaleza de Chipude genannten Tafelberg oder den vulkanischen Felsturm Roque de Agando ansehen. Je nachdem, wann man kommt, sind natürlich auch die traditionellen Feste ein besonderes Erlebnis.

**Fermín Otamendi:** Auf Lanzarote empfehle ich erst mal alles das, was unser lieber Freund César Manrique geschaffen hat, der übrigens auch das Logo unserer Bodega entwarf, das vom mythologischen Greifvogel der Insel (spanisch grifo) inspiriert ist. Besonders sehenswert ist die Fundación César Manrique in seinem früheren Wohnhaus, wo sich auch seine Werke befinden. Aber auch die Jameos del Agua, wo Manrique die begehbare Höhle des Volcán de la Corona mit unterirdischem See gestaltet hat, oder der Kaktusgarten in einem ehemaligen Steinbruch lohnen den Besuch. Sehr schön ist außerdem der Rancho Texas Park mit seinem kleinen Zoo. Und dann gibt es noch die Weinrouten, auf denen man die unterschiedlichen Bodegas kennenlernen kann.

**Kann man auch Ihre Bodega besuchen?**

**Armenia Mendoza:** Ja, im Prinzip schon. Aber wir beginnen erst damit, das ein bisschen zu organisieren. Bisher kamen vor allem Wanderer spontan vorbei und haben sich dann mit einem Glas kühlem Weißwein erfrischt. Unsere Bodega liegt ja etwas abgelegen außerhalb der Ortschaft. Aber Besucher sind natürlich willkommen und können unseren Wein auch probieren.

**Fermín Otamendi:** In der Bodega El Grifo haben wir täglich sehr viele Besucher, die unangemeldet zwischen 10.30 und 19 Uhr kommen und sich über alles informieren können, was mit dem Weinanbau in Zusammenhang steht. Es finden auch regelmäßig Führungen durch das Weinanbaugebiet, das Weinmuseum und den Keller statt. Ich finde es sehr wichtig, dass man den Zusammenhang zwischen Wein und Landschaft versteht. Und nachdem wir in den 1980er Jahren eine neue Bodega gebaut haben, haben wir aus der alten ein Weinmuseum gemacht, wo der traditionelle Herstellungsprozess mit alten Gerätschaften usw. anschaulich dargestellt wird. Nach Voranmeldung ist auch die neue Bodega zu besichtigen. Außerdem werden natürlich auch Weinproben mit Verköstigungen organisiert.

**Was sind die Spezialitäten der Insel, die man unbedingt probieren sollte?**

**Armenia Mendoza:** Da ist beispielsweise der potaje de berros (Kressesuppe mit weißen Bohnen, Rippchen, Kartoffeln und Mais), dann natürlich der pescado en mojo (Fisch in grüner Soße), carne en adobo (in Gewürzen und Wein mariniertes Fleisch), die Papas arrugadas con mojo (Runzelkartoffeln mit Salzkruste, die mit der Pelle und grüner und/oder scharfer roter Soße gegessen werden). Auch unsere Käse sind hervorragend. Und zum Nachtisch wird gern Cuajada, eine Art Joghurt mit Honig gegessen.

**Fermín Otamendi:** Auf Lanzarote haben wir vor allem hervorragenden Fisch, Seehecht, den für die Kanarischen Inseln typischen Vieja, außerdem Meeresfrüchte, zu denen die Weißweine der Insel gut passen. Außerdem gibt es viele gute Eintöpfe, die mit dem Gemüse der Insel zubereitet werden, mit den guten Zwiebeln, Erbsen oder Tomaten. Und dann natürlich die Kartoffeln, die mit der Haut gegessen werden. So klein die Insel ist, inzwischen gibt es hier einige außergewöhnlich gute Restaurants, und über das Jahr verteilt finden immer wieder sogenannte Jornadas gastronómicas, gastronomische Wochen, zu Themen wie Käse oder Schweinefleisch sowie Degustationen statt, wo es für wenig Geld Tapas oder ganze Menüs mit dazu passenden Weinen gibt. ■

*Insider-Tipps zu La Gomera und Lanzarote finden Sie auf den nochfolgeden Seiten.*

◂ *Von oben nach unten:*

*Nationalpark Garajonay: dschungelartige Natur bis auf 1.500 Meter*

*Erkennungszeichen von La Gomera sind die schwarzen Strände wie hier an der Playa de Santiago*

*Mit dem Kaktusgarten von Lanzarote hat César Manrique einen Steinbruch zum Blühen gebracht*

*Geheimnisvoll inszeniert sind die Jameos de Agua abends am schönsten*


**Spanisch erLesen.**

- *ausgewählte Originalartikel aus der spanischen Presse*
- *Wissenswertes aus Kultur und Gesellschaft, Politik und Wirtschaft*
- *„español fácil" für weniger Fortgeschrittene*
- *jeder Artikel enthält ausführliches spanisch-deutsches Vokabular*

**Revista de la Prensa** 1 × monatlich, pro Jahr € 22,80

• Sprachzeitungen •

www.sprachzeitungen.de | Telefon +49(0)421.369 03-76

**Unser Angebot für Sie: 15 lesen 12 zahlen**

*Aktionscode: Span 13 (bei Bestellung bitte angeben)*

# LA GOMERA *Inside*

Texte: Ulrike Wiebrecht

*Hermigua*

## ANSEHEN

**Nationalpark Garajonay**
Hauptattraktion – neben den 90 Kilometern dunkler Strände, die die ganze Insel säumen – ist die wilde Natur mit ihrer Artenvielfalt, ihren unterschiedlichen Klima- und Vegetationszonen, die nicht zufällig seit 2012 zum Biosphärenreservat der UNESCO zählt. Bereits seit 1986 gehört der Nationalpark Garajonay, das Herzstück der Insel, mit seinen ausgedehnten Lorbeerwäldern und dem 1.500 Meter hohen Alto de Garajonay zum Welterbe der Menschheit. Insgesamt gibt es siebzehn Naturschutzgebiete, die sich ideal zum Wandern eignen. Informationen dazu finden sich auf der Website **www.lagomera.travel/de**

Neben der üppigen Natur gibt es auch einige Sehenswürdigkeiten, die den Besuch lohnen, z. B. der **Wehrturm Torre de los Penaza** oder **Torre del Conde,** das einzige noch erhaltene mittelalterliche Bauwerk auf den Kanarischen Insel, das bereits im 15. Jahrhundert begonnen wurde. Von Montag bis Freitag von 9 bis 13 und 16 bis 18 Uhr kann auch die Ausstellung im Turm besichtigt werden. Außerdem gibt es schöne **Aussichtspunkte** wie den an eine Festung erinnernden **Tafelberg Monumento Natural de la Fortaleza** in der Gegend von Chipude.

**Museo Arqueológico de la Gomera**
Calle Torres Padilla 8,
San Sebastián de la Gomera,
Tel.: +34 922 141 586,
Oktober–Mai:
Di–Fr 10–18 Uhr,
Sa und So 10–14 Uhr,
im Sommer:
Di–Fr 10–19 Uhr,
Sa und So 10–14 Uhr
Die schöne alte Casa de Echevarría in traditionellem Baustil beherbergt eine kleine archäologische Sammlung mit Funden von der Insel. Täglich um 12 Uhr findet auch eine Führung statt.

**Museo Etnográfico de la Gomera**
Carretera General de las Hoyetas 99, Hermigua,
Tel.: +34 922 881 960,
Öffnungszeiten wie Museo Arqueológico
Nicht ganz so bedeutend, aber ebenfalls interessant ist die volkskundliche Sammlung in Hermigua. Auch hier werden nach Voranmeldung Führungen organisiert.

## ESSEN & TRINKEN

**El Charcón**
Playa de la Cueva,
San Sebastián de la Gomera,
Tel.: +34 922 141 898
Am Strand von La Cueva mit herrlichem Blick auf den Teide von Teneriffa kann man hier exquisite Fischgerichte und originelle Interpretationen traditioneller Rezepturen goutieren.

**La Cabaña**
Chejelipes 25,
San Sebastián de la Gomera,
Tel.: +34 922 870 259
Etwa zwei Kilometer vom historischen Zentrum entfernt wartet hier herzhafte, kanarische Küche auf hungrige Mäuler. Auf Holzkohle gebratenes Fleisch – Hühnchen, Kaninchen, Rind – dazu die typischen Runzelkartoffeln mit grüner und roter Soße.

**El Baifo:**
La Playa, Valle Gran Rey,
Tel.: +34 922 805 775,
Wenn es mal nicht spanisch sein soll – die französisch-asiatische Küche dieses Restaurants ist einfach sensationell. Der malaiische Küchenchef Andy hat bislang selbst die skeptischsten Gourmets überzeugen können. Unbedingt vorher reservieren!

## ÜBER NACHT

**Parador de La Gomera**
Cerro de la Orca,
San Sebastián de la Gomera,
Tel.: +34 922 871 100,
www. parador.es
Im typisch kanarischen Baustil nahe der Hafenmole von San Sebastián errichtet, ist der Parador beliebt wegen der Ruhe, seines guten Service und der exquisiten Küche. Mit Outdoor-Pool.

**Hotel Gran Rey**
Avenida Marítima 1,
Valle Gran Rey,
Tel.: +34 922 805 859,
www.hotelgranrey.es
Eine komfortable Bleibe, die Annehmlichkeiten wie mehrere Schwimmbäder, Tennisplatz, Bar, Restaurants und vor allem einen fantastischen Blick auf Meer und Berge zu bieten hat.

**Hotel Rural Casa los Herrera**
Plaza Nuestra Señnora de la Encarnación,
Hermigua,
Tel.: +34 922 880 701,
www.casalosherrera.com
Sehr stilvolles Landhotel mit nur acht Zimmern, das etwas abseits im Norden der Insel liegt und ideal für alle ist, die absolute Ruhe suchen. Mit Pool auf der Aussichtsterrasse.



# LANZAROTE *Inside*

## ANSEHEN

Wenn es einen Namen gibt, der einem hier immer wieder begegnet, dann ist es der des **Universalkünstlers und Architekten César Manrique,** der Lanzarote nachhaltig geprägt hat. Und es wird wohl kaum einen Besucher geben, der sich nicht wenigstens eine seiner Werke angesehen hat.
Fundación César Manrique
Taro de Tahíche, Teguise,
Tel.: +34 928 843 138,
www.fcmanrique.org,
im Winter von Mo–Sa 9–18 Uhr (im Sommer bis 19 Uhr),
So 9–15 Uhr
Die 1982 von César Manrique gegründete Stiftung seines Namens macht das ehemalige Wohnhaus des Künstlers mit vielen seiner eigenen Werke aber auch denen anderer Kollegen zugänglich. Schön ist auch der originelle Innenhof mit Garten und Pool. Unterhalb des Hauses liegen fünf Lavablasen, die Manrique zu Wohnräumen umbaute.

**Cueva de los Verdes**
Malpaís de la Corona,
Tel.: +34 928 848 484,
www.centrosturisticos.com,
täglich 10–18,
im Sommer bis 19 Uhr
Die Höhle, die im Zusammenhang mit dem Vulkan de la Corona entstand, gehört zum zweitlängsten Lavatunnel der Welt und bot früher den Inselbewohnern Schutz vor Piraten. Etwa ein Kilometer ist für Besucher zugänglich. Nachdem sie von César Manrique maßgeblich mitgestaltet wurde, gibt es hier während der geführten Touren nicht nur außergewöhnliche Gesteinsformationen zu sehen, sondern auch geheimnisvolle Geräusche zu hören. Herzstück ist ein unterirdischer Konzertsaal, der bis zu 300 Personen Platz bietet und häufig für Konzerte genutzt wird.

**Jameos del Agua**
Malpaís de la Corona,
täglich 10–18.30,
Di–Sa auch 19–24 Uhr,
Tel.: +34 928 848 020,
www.centrosturisticos.com
Auch den „Wasserhöhlen" hat César Manrique mit Hilfe von Lichtinszenierungen, Pflanzen, Musik und Wasser zu einer außergewöhnlichen Attraktion einschließlich Restaurant und unterirdischem Salzsee verholfen.

**Mirador del Rio**
Im Inselnorden bei Risco de Famara,
Tel.: +34 928 526 548,
täglich 10–17.45 Uhr
1974 eingeweiht, ist auch dieser avantgardistische Aussichtspunkt ein Werk Manriques unter Mitwirkung von Jesús Rafael Soto. Er hat ihn direkt in 475 Metern Höhe in die Felsen der Steilküste von Famara gebaut. Vom Café aus bietet sich ein fantastischer Blick auf den Chinijo-Archipel mit der Insel La Graciosa und die Steilküste.

**Jardín de Cactus**
Guatiza,
Tel.: +34 928 529 397,
www.centrosturisticos.com,
täglich 10–17.45 Uhr
Eine bizarre Wunderwelt ist der Kaktusgarten, der um 1990 in einem ehemaligen Steinbruch angelegt wurde und heute rund 10.000 verschiedene Pflanzen auf sich vereint.

## ESSEN & TRINKEN

**Amura**
Urbanización Puerto Calero,
Yaiza,
Tel.: +34 928 51 31 81,
www.restauranteamura.com
Raffinierte spanische Küche mit Fleisch-, Fisch- und Reisspezialitäten in elegantem Ambiente am Yachtclub Puerto Calero, nicht weit von Puerto del Carmen entfernt.

**La Cascada**
Calle Roque Nublo 5,
Puerto del Carmen,
Tel.: +34 928 512 953
Rustikales Lokal mit traditioneller Küche und sehr gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Favoriten sind Steaks und andere Fleischspezialitäten.

**La Puntilla, Arrecife**
Avenida César Manrique 5,
Arrecife,
Tel.: +34 928 816 042,
www.restaurantelapuntilla.com
Das mediterran eingerichtete Lokal in der Inselhauptstadt bietet frische Fischspezialitäten, vor allem Kabeljau, außerdem raffinierte Reisgerichte und Foie gras von der Ente. Auch gute Desserts und Weine.

**El Risco**
Calle Montaña Clara, 30,
Famara, Teguise,
Tel.: +34 928 528 550,
www.restauranteelrisco.com
Eher schlicht von der Ausstattung, aber wunderbar gelegen am Strand von Famara, ist es eine der besten Adressen, um Fisch, Meeresfrüchte, Paella oder Käsespezialitäten mit Meerblick zu essen. Dazu sind die Preise mehr als fair.

## ÜBER NACHT

**Hotel Fariones**
Roque del Este 1,
Puerto del Carmen,
Tel.: +34 928 510 175,
www.farioneshotels.com
Komfortables Vier-Sterne-Haus mit großem Poolbereich am Strand von Puerto del Carmen. Vielfältige Sportmöglichkeiten im Fariones Sports Center mit mehreren Tennis- und Squashplätzen, Sauna und Fitnessstudio. Auch Animationsprogramme für Kinder und Erwachsene.

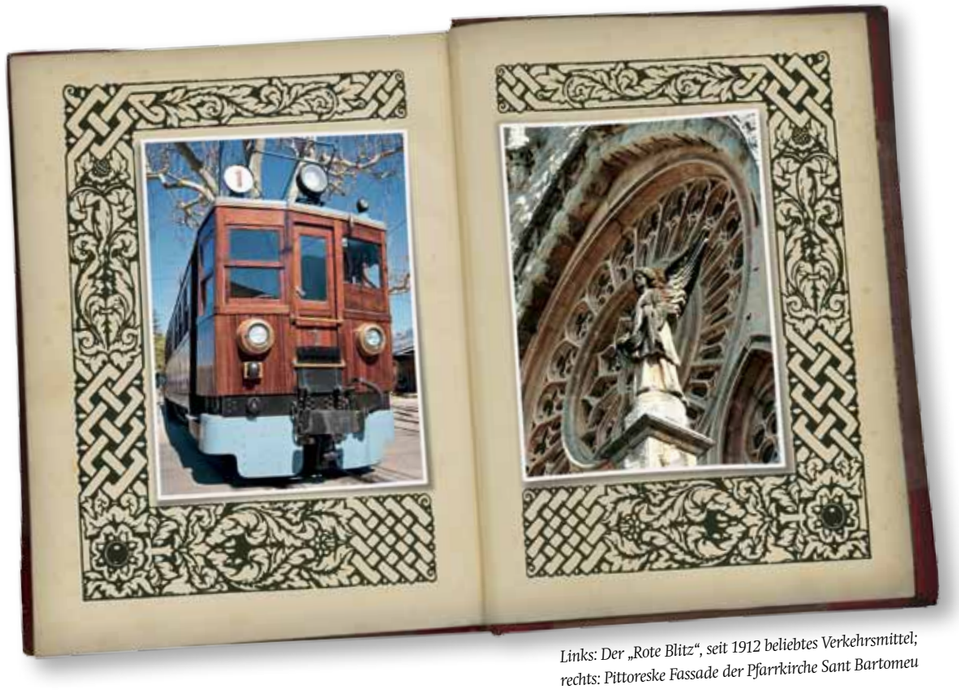
**Hotel Meliá Salinas**
Avenida Islas Canarias,
Costa Teguise,
Tel.: +01 802 121 723,
www.melia.com
Eine der besten Adressen der Insel. Modernes, vom Architekten Fernando Higueras erbautes Haus am Strand von Costa Teguise mit großzügigem Zimmern und traumhaftem Schwimmbad, Beauty and Health Center, Tennisplatz und Wassersportzentrum.

**Ferienhaus Casa Eden Villa**
La Asomada,
www.novasol.de
Auf einem großen Anwesen in Hanglage mit Blick auf Fuerteventura liegt die Villa Eden, ausgestattet mit Wintergarten, Innenpool und Terrasse. Traumhaft: Ein weiter Blick von den Bergen aufs Meer. Von hier aus bis zum lebhaften Zentrum von Puerto del Carmen sind es ca. 10 km und zu den wunderschönen Papagayo Stränden ca. 30 km. Der perfekte Ausgangsort für Wanderer und begeisterte Drachenflieger.

*Cueva de los Verdes*

Fotos: Cabildo Insular de La Gomera; www.lagomera.travel; www.lanzarote.com; Turespaña; Shutterstock/J.Burka Studio; Shutterstock/Karol Kozlowski; Shutterstock/Sven Otto Jacobsen

## Jugendstil & Mallorca



*Links: Der „Rote Blitz“, seit 1912 beliebtes Verkehrsmittel; rechts: Pittoreske Fassade der Pfarrkirche Sant Bartomeu*

# SCHÖNHEIT, AUS BITTERER ARMUT GEBOREN

Text: Heidi Diehl

Reich gewordene Auswanderer brachten den Jugendstil nach Sóller auf Mallorca

Über Jahrhunderte galt: Wer in Sóller lebt, muss sich um seine Zukunft keine Sorgen machen. Der Ortsname – „im Tal des Goldes” – war gewissermaßen Programm. Den Grundstein dazu legten die Mauren. Sie hatten in der von mildem Klima bevorzugten Region im Norden Mallorcas ein raffiniertes Bewässerungssystem angelegt und sie dadurch zu einem paradiesischen Obstgarten verwandelt. Insbesondere Orangen und Zitronen gediehen prächtig und wurden schon bald in alle Welt verschifft. In Deutschland standen Anfang des 19. Jahrhunderts die Früchte aus dem Tal von Sóller sogar Pate für die Benennung der Obstläden, die damals „Spanische Gärten“ hießen. Doch um 1860 brach die Katastrophe über die Glückseligen herein: Ein eingeschleppter Schädling vernichtete die Orangenplantagen und verwandelte das Tal des Goldes in ein Armenhaus. In ihrer Not wanderten viele aus – vor allem aufs spanische Festland, nach Frankreich, Kuba, Puerto Rico und Venezuela. Manche, die in der Fremde zu neuem Reichtum gekommen waren, kehrten rund 40 Jahre später zurück.

Einen Teil ihres Reichtums steckten sie in ihre Häuser, wetteiferten regelrecht um die prachtvollsten Bauten. Bis heute kann man an Sóllers Gebäuden erkennen, in welche Teile der Welt es die früheren Besitzer verschlagen hatte. Die Heimkehrer aus der Karibik bauten prachtvolle Stadtpaläste im Kolonialstil, schwelgten in Neobarock und Klassizismus und geizten nicht mit Säulen, Tempelgiebeln, aufwändigen Fassaden und schmiedeeisernen Verzierungen. Die, die vom spanischen Festland und aus Frankreich zurückkehrten – und von da kamen die meisten – brachten den dort Anfang des 20. Jahrhunderts aktuellen Stil des Modernisme, der spanischen Variante des Jugendstils mit. Er verwandelte Sóllers Gesicht von Grund auf. Neben Palma de Mallorca findet man in der 34 Kilometer von der mallorquinischen Hauptstadt entfernten Kleinstadt heute die meisten Jugendstilbauten der Insel.

Als bekanntester Vertreter des Modernisme gilt der katalanische Architekt Antoni Gaudí (1852–1926). Er kam 1902 mit dem Auftrag nach Mallorca, die Kathedrale von Palma zu renovieren. Seinen Schüler Joan Rubió i Bellver (1870–1952) brachte er mit, dessen Handschrift Sóller heute maßgeblich prägt. Rubiós wichtigstes Werk war 1904 der Umbau der Westfassade der aus dem 13. Jahrhundert stammenden Pfarrkirche am zentralen Platz der Stadt, der Plaça de la Constitució. Mit ihrer Vorderseite aus Kalkstein, die in einer Galerie mit zwei Seitentürmen gipfelt und als besonderen Hingucker ein großes Rosettenfenster hat, zieht sie jeden in ihren Bann. Zu Füßen des Gotteshauses sitzen Einheimische und Besucher der Stadt gern in den Straßencafés und genießen das Nichtstun.

Gleich neben der Kirche beeindruckt ein weiteres 1912 von Rubió umgebautes Gebäude, die Bank von Sóller. 1889 wurde

*Sóllers Pfarrkirche, benannt nach dem Heiligen Bartolomäus, wurde vor 1236 erbaut und im Laufe der Jahrhunderte mehrfach verändert*

Fotos: Fotolia/ Kirsten Hinte; Shutterstock/Pep Fuster; Shutterstock/Curioso; Dreamstime/Antoni Vicens

*Das Jugendstil-Museum Museu modernista Can Prunera befindet sich in einer Jugendstil-Villa der ehemaligen Textilfabrik von Sóller.*

sie mit dem Zweck errichtet, das Geld zu verwalten, das die Rückkehrer aus Europa und Amerika mit nach Hause brachten. Durch die gleiche Oberflächengestaltung wie bei der Kirche wirkt sie wie deren Verlängerung. Die ausladende doppelte Tribüne wurde von Gaudí inspiriert, und bei den schmiedeeisernen Arbeiten an den Fenstern scheint es, als hätte Rubió das Eisen kunstvoll onduliert.

Wer auf der anderen Seite des Platzes ins La Vila Hotel einkehrt, lässt mit dem Überschreiten der Schwelle ein ganzes Jahrhundert hinter sich. Schönster Jugendstil, wohin man auch schaut – von der Lampe im Treppenhaus bis zur Einrichtung der acht Zimmer. Vor vier Jahren kaufte ein junger Einheimischer das einstige Wohnhaus und erfüllte sich seinen Traum vom Jugendstilhotel.
Auch das Can Prunera gleich um die Ecke war einst ein Wohnhaus. Es gehörte dem Obstgroßhändler Joan Magraner, der als Auswanderer in Frankreich nicht nur ein Vermögen gemacht, sondern sich dort auch in den Jugendstil verliebt hatte. Als er nach Sóller zurückkehrte, ließ er sich in der Calle de sa Lluna einen Prachtbau im schönsten Jugendstil erbauen. 1911 fertiggestellt, war er Treffpunkt der Schönen und Reichen des frühen 20. Jahrhunderts. Vom einstigen Glanz war nicht mehr viel zu sehen, als der Journalist und Herausgeber des „Mallorca-Magazins“, Pere Serra, das Gebäude 2006 kaufte. Mit rund zwei Millionen Euro, davon 75.000,– von der EU und der Balearen-Regierung, wurde das Gebäude von Grund auf saniert und 2009 als Jugendstilmuseum wiedereröffnet.
Es lässt die Besucher vom Keller bis zum Dach nicht aus dem Staunen herauskommen: Im Souterrain, wo früher die Lebensmittelvorräte lagerten und gekocht wurde, wechseln sich Kunstausstellungen ab; die restaurierten Jugendstilmöbel und Einrichtungsgegenstände, Gemälde, Vasen, Glasarbeiten, Leuchter, Lampen und Mosaiken im Erdgeschoss zeigen, wie hochherrschaftlich man hier lebte. Ins Obergeschoss, wo eine Sammlung historischer Puppen zu sehen ist, führt eine schneckenförmige Treppe mit prachtvollem eisernen Geländer. Und unterm Dach findet man eine Ausstellung, die man in dem kleinen Provinzstädtchen niemals vermuten würde. Unter dem Motto „Vom Jugendstil zum XXI. Jahrhundert“ sind in einer Dauerausstellung 101 Arbeiten großer zeitgenössischer Künstler zu sehen: Von Pablo Picasso, Joan Miró, Magritte und Emil Nolde, Paul Klee, Edvard Munch, Egon Schiele, Henri Matisse oder Wassily Kandinsky.

Noch mehr allerdings überrascht der Bahnhof von Sóller. Der ist wirklich eine tolle Eingangspforte in den 14.000-Seelen-Ort. Auf diesem Bahnhof wird einem die Wartezeit niemals lang. Auch hier kann man sich an originalen Kunstwerken erfreuen, an 50 Plastiken von Picasso aus der Privatsammlung des einheimischen Schriftstellers Pere A. Serra und an Grafiken von Miró, dessen Großvater aus Sóller stammte. Kommt der Zug dann, hört es mit den Überraschungen noch lange nicht auf. Der sogenannte „Rote Blitz“, der in Wirklichkeit braun ist, bringt den Fahrgast in historischen Wagen in rund 50 Minuten von Sóller nach Palma. Die Strecke ist 27 Kilometer lang und führt durch 13 Tunnel, von denen der längste, der frigorifico (Kühlschrank), drei Kilometer lang ist. In Palma angekommen, kann man sich weiter auf den Jugendstil-Weg begeben. In der Inselhauptstadt hat sich Gaudí im schönsten Sinne ausgetobt und nicht nur an der Kathedrale.

**INFO**

www.illesbalears.es und
www.visitsoller.com

**Das Jugendstilmuseum Can Prunera** befindet sich in der Calle de sa Lluna 90 in Sóller, geöffnet Di–So 10.30–18.30 Uhr. Weitere Infos: www.canprunera.com



Foto: Dreamstime/Rainer Junker

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:**

■ **Ferienhäuser golfplatznah** – aktiv vor Ort ■ **Langzeiturlaub** – Überwintern in der Sonne ■ **Urlaub zu zweit:** 20% Ermäßigung auf den Buchungspreis ■ **Rundum-Wohlgefühl:** Servicebüros 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.**

Jetzt den **NOVASOL** Spanien Katalog bestellen!

Golfresorts in in der Region Murcia

Große Auswahl an Apartments und Ferienhäusern jetzt buchbar!

**Mallorca** – Ferienhaus für 6 Pers. in den Bergen

**ab 354,- €**
pro Woche

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

NOVASOL

Karwoche & Ostertage

# GELEBTER GLAUBE

Das wichtigste Fest der Katholiken, das Osterfest, spielt auch im katholischen Spanien eine bedeutende Rolle. Prozessionen, in der Regel organisiert von Bruderschaften, den so genannten Hermandades oder Cofradías, sind dabei ein wichtiger und beeindruckender Bestandteil der Semana Santa, der Heiligen Woche, die schon am Palmsonntag beginnt. Oftmals werden dabei Figuren herumgetragen, die die Muttergottes oder Stationen vom Leidensweg Christi zeigen. An einigen Orten begleiten Musiker die Umzüge, mancherorts ist der Umzug eine Schweigeprozession.
Eine der beeindruckendsten Osterwochen ist sicher jene in Lorca (Murcia). Hier wird nicht nur das Leiden Christi vorgeführt, sondern es werden auch andere Szenen aus der Bibel dargestellt. Selbst wer mit Kirche und Glaube nichts anzufangen weiß, wird vom Sinnenrausch und der Ernsthaftigkeit, mit der die alten Traditionen gelebt werden, ergriffen sein.

Fotos: Ayuntamiento de Lorca; Shutterstock/Ashiga; Shutterstock/MIMOHE; Shutterstock/ Jose Ignacio Soto; Shutterstock/Algefoto; Shutterstock/MIMOHE

ikarus tours
SPANIENS
VIELFALT ERLEBEN!
IHR SPEZIALIST FÜR STUDIENREISEN UND AKTIVTOUREN
Auszug aus unserem Spanien-Tourprogramm 2013:
STUDIEN- & ERLEBNISREISEN:
- 5-Tage: Baskenland genießen
- 8-Tage: Andalusien mit Charme
- 8-Tage: Der Süden der Iberischen Halbinsel
- 14-Tage: Große Spanien-Rundreise

AKTIV-TOUREN:
- Mehrtage-Wandertouren: Zu Fuß auf dem Jakobsweg
- 8-Tage: Wandern und Genießen in Andalusien
- 8-Tage: Wandern auf Mallorca
- 8-Tage: Wandern auf La Palma
- 8-Tage: Wandern auf El Hierro
- 8-Tage: Wandern auf Teneriffa

Katalogbestellung, Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder beim Veranstalter
IKARUS TOURS GmbH
Tel. 0 61 74 - 2 90 20
E-Mail: info@ikarus.com
www.ikarus.com

Andalusien & Motorräder

# SCHLÜMPFE OHNE SPITZKURVEN

Stephan Ludwig aus Feldhorst gewann beim Gewinnspiel von Colores und almoto Motorradreisen vergangenes Jahr eine Reise nach Andalusien. Der Motorradfan erzählt von seinen Erfahrungen:

„An unserem Ankunftstag überkam mich sofort das Urlaubsfeeling. Wir hatten 24°C und es war sonnig, dazu kam die Landschaft mit den kleinen Städtchen und den Fincas am Meer. Wir wurden vor Ort vom Flughafen abgeholt und haben dann Bekanntschaft mit der Motorradgruppe gemacht sowie unsere Finca bezogen, von wo aus wir die nächsten sechs Tage lang gestartet sind. Nachdem wir unsere Motorräder in Empfang genommen hatten, wurde bei einem Begrüßungsbier das Organisatorische geklärt.

Am ersten Tag haben wir uns die traditionelle Stierkampfarena in Ronda angesehen. Im Anschluss daran sind wir auf den Straßen über die Berge an die Küste gefahren. Sehr ungewöhnlich und interessant war das Schlumpfdorf. Das ist ein Dorf in den Bergen, dessen Häuser für den Film „Die Schlümpfe“ extra blau angestrichen wurden. Fährt man durch die Berge und sieht in einigen Kilometern Entfernung diese Häuser, ist das sehr beeindruckend.
Dank unserer Organisatoren haben wir das typische Spanien kennenlernen dürfen. Wir haben auf den Ausflügen stets Kaffeepausen gemacht oder für das Mittag- oder Abendessen in traditionellen Restaurants angehalten, die von einheimischen Gastronomen geführt wurden. Sie haben das typische Bild der Landschaft widergespiegelt. Hätten sich die Gastgeber in Spanien und der Gegend nicht ausgekannt, wäre es schwer gewesen, dort die richtigen Lokalitäten zu finden.
Kulinarisches Highlight war auch der Tapas-Abend auf unserer Finka. Die Organisatoren haben einen ganzen Tag lang selbst original spanische Tapas zubereitet. Hier waren die Liebe zum Detail und die Qualität des Essens bemerkenswert.
Für uns Motorradfahrer sind sicherlich die Landschaft und die Straßen besonders interessant gewesen. Die Umgebung ist anders als in Nordeuropa, sehr karg. Sie erinnert an eine Mondlandschaft, so dass man in eine andere Welt eintaucht, wenn man sie durchquert. Auch die Straßen sind anders. Sie sind in einem sehr guten Zustand und haben eine andere Straßenführung. Es gibt hier, im Gegensatz zu den Alpen, keine Spitzkurven. In Andalusien sind es langgezogene Kurven, die gut einsehbar sind. So hat man keine Angst davor, hinter der Kurve auf etwas Unerwartetes zu stoßen.
Ein Highlight war sicherlich die Affeninsel vor Gibraltar, die man sonst nur aus Dokumentationen kennt, hautnah zu erleben. Hier laufen zahme Affen frei herum. Das Beeindruckende dabei war aber, die Geschichte von Gibraltar kennenzulernen.
Es war eine tolle Reise und Andalusien ist eine tolle Region. Da werden wir wieder hinfahren!“

Weitere Infos zu Motorradreisen: **www.almoto.de**

Fotos: almoto; Shutterstock/Charlotte Lake



“Sonnenuntergänge,
Spaß und eine exquisite Küche.
Sind das etwa keine
echten Ferien?”
Silvia, 34 Jahre.

H10 Timanfaya Palace (Lanzarote)

Bei H10 Hotels denken wir an alle unsere Gäste und daran was wir tun können, damit Ihr Urlaub zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Unsere Hotelanlagen befinden sich an ausgewählten Orten am Meer und sind mit allen Annehmlichkeiten ausgestattet. Lassen Sie sich durch umfangreiche Serviceangebote überraschen, die auf jeden Gast zugeschnitten sind. **Und Sie? Ist es nicht schön, wenn man an Sie denkt?**

H 10 HOTELS

Wir denken an Sie

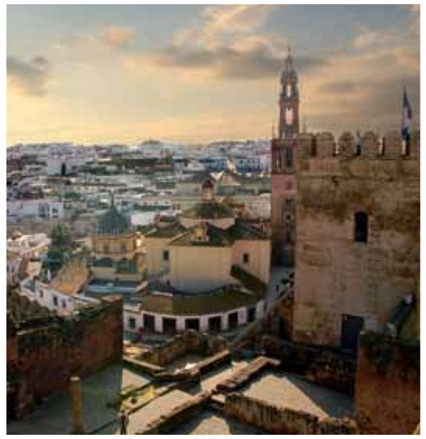
**www.h10hotels.com / T (34) 902 100 906 / reservas@h10.es**

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

Anzeige

# *Eine faszinierende Reise*
# INS HERZ ANDALUSIENS

Andalusien ist aus vielerlei Gründen in der Welt berühmt: das strahlende Licht der Sonne, das warme, mediterrane Klima, die reiche Kultur, Geschichte, Gastronomie ... Und doch: Im Grunde bilden all diese Schätze nur eine äußere Haut, unter der das wahre Herz Andalusiens schlägt.
Es zu entdecken ist eine berührende Erfahrung der Sinne, ein Erlebnis, das unvergesslich bleibt.



Andalusien besitzt eine Kraft, die geradezu magisch ist.
Seit jeher hat diese Region die Menschen fasziniert, die herkommen, um die authentische Atmosphäre der Feste zu erleben: die Semana Santa, die Osterwoche oder El Rocío, die berittene Wallfahrt zur Jungfrau von Almonte. Doch nur wenige dringen tiefer ein, wissen, dass sich unweit der bekannten Attraktionen Orte und Aspekte verbergen, deren Entdeckung ebenso lohnenswert ist. Sie vorzustellen ist die Aufgabe, die sich „Caminos de Pasión“, die „Wege der Leidenschaft”, gestellt hat.

Diese Kulturtourismusroute bietet eine einzigartige Gelegenheit, die vielen kulturellen, künstlerischen, religiösen und kulinarischen Traditionen von Ortschaften der Provinzen Jaén, Córdoba und Sevilla aus erster Hand zu entdecken. Auch Tipps zur besten Reisezeit werden geliefert. Die Routen führen nach Alcalá la Real (Jaén), Baena, Cabra, Lucena, Priego de Córdoba, Puente Genil (Córdoba), Carmona und Osuna (Sevilla) – acht Dörfer, die einst Kreuzpunkte und Schmelztiegel der Geschichte waren, Grenzorte, Burgfesten und Stätten alter Zivilisationen.

Von den Zinnen der beeindruckenden Festung La Mota von Alcalá la Real bietet sich ein prachtvoller Blick über das Barrio de las Cruces und die historische Altstadt.
Die Festlichkeiten und Aktivitäten der Ortschaft sind vom herzlichen, kosmopolitischen Charakter ihrer Menschen geprägt. Besonders interessant ist ein Besuch während der Osterwoche, wenn sich die Religiosität und die festliche Stimmung mit den Pasos der Prozessionen mischt, die von den Aposteln mit ihren Rostrillos – Masken – angesagt werden. Für Gourmets sind der örtliche Wein, der Arroz caldoso – ein saftiger Reiseintopf – und die aus Hühnerfleisch geköchelte Secretaria ein Muss!

Ganz Carmona ist ein Museum. Die Stadt, die auf einer Erhebung der Provinz Sevilla thront, ist ein zu Stein gewordener Ausdruck ihrer glorreichen Vergangenheit. Wer diese Vergangenheit nacherleben will, besucht die Nekropole, die Puerta de Córdoba (Stadttor) und das Stadtmuseum. Um den Spaziergang zu versüßen, kauft man unterwegs die traditionelle Gebäckspezialität, Tortas Inglesas, im Kloster Santa Clara. Zu den überraschenden Schätzen von Carmona zählt auch die älteste Christusfigur, die in der andalusischen Osterwoche über die Straßen getragen wird: der Señor de la Amargura, der „Herr der Bitterkeit“.

Das alte Urso (Osuna), gekrönt von seiner majestätischen Stiftskirche, ist schon seit Urzeiten besiedelt. Bemerkenswert ist das Monasterio de la Encarnación (Kloster der Empfängnis). Eine Degustation des nativen Olivenöls extra der Marke 1881 und der Aldeanas, des traditionellen Gebäcks von Osuna, sollte man sich auf keinen Fall entgehen lassen. Die Kirchen (Carmen, Victoria, Consolación, Stiftskirche) beherbergen Schnitzereien von unschätzbarem Wert.

Die „Caminos de Pasión“ durchstreifen fünf Ortschaften der Provinz Córdoba, die die Blüte des arabischen Al-Andalus erlebten. Baena ist die Stadt des „flüssigen Goldes“, des Olivenöls. Im Museo del Aceite können die Prozesse und Geheimnisse seiner Herstellung entdeckt werden. Ebenfalls empfehlenswert ist ein Besuch im ibero-römischen Torreparedones und im Geschichtsmuseum (Museo Histórico).

Der Herbst legt einen besonderen Glanz über das alte Stadtviertel Barrio de la Villa, die Brunnen der Fuente del Rey und die vielen barocken Kirchen von Priego de Córdoba. Am schönsten ist der Blick vom Balcón del Adarve.
Der kulinarische Schatz der Ortschaft ist das Olivenöl mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Priego de Córdoba. Um den Herstellungsprozess des im In- und Ausland meistprämierten Olivenöls zu beobachten, können die örtlichen Ölmühlen besucht werden.

Im Herzen der subbetischen Landschaft erstreckt sich Lucena, die einstige „Perle des Sefarad“ und Wiege romantischer Wegelagerer. Berühmt ist die Ortschaft nicht nur wegen ihrer Burg Castillo del Moral, dem archäologisch-völkerkundlichen Museum und der vorzeitlichen Höhle Cueva del Angel, sondern auch als Heimat renommierter Handwerker. Nicht versäumen sollte man einen Besuch im Palacio de los Condes de Santa Ana.

Die Osterwoche zeichnet sich durch die Santería aus, eine kuriose Art der Träger, die Prozessionsstandbilder so auf den Schultern zu schaukeln, dass die Figuren beinahe lebendig scheinen.

Die Straßen, Häuser und Monumente von Cabra sind vom Barock geprägt. Die Stadt ist von einer perfekten Harmonie aus Wasser, Stein und Marmor erfüllt, die ihr ein Flair herrschaftlicher Würde verleiht. Die Abfolge der weißen Cortijos in den Obst- und Gemüsegärten bietet einen unvergesslichen Anblick. Ihre Früchte kommen in Form von Eintöpfen, Empedrados oder den typischen Kichererbsen mit Spinat auf den Tisch. Für einen Verdauungsspaziergang nach einer guten Mahlzeit empfiehlt sich die Marienkapelle Virgen de la Sierra.

Puente Genil ist die Stadt, wo „die Sonne süß wird“. Das Motto ist auf das exquisite Quittenmus zurückzuführen, das hier produziert wird. Von der einstigen Bedeutung der Stadt zeugen ihr reiches archäologisches Kulturerbe, die Industriearchitektur und ihre alten Traditionen. Puente Genil verdankt seinen Aufschwung dem Fluss, der der Stadt ihren Namen gab. Interessant ist u. a. ein Besuch in der Villa Romana von Fuente Álamo, im Archäologischen Museum, in den Cuarteles de Semana Santa („Bruderschaftsquartiere“) und in der Weinkellerei Bodegas Delgado. Die örtliche Handwerkskunst beschäftigt sich vor allem mit der Osterwoche, die hier Mananta heißt: ein Fest, bei dem sich alles auf widersprüchliche Weise zu vermischen scheint. Bemerkenswert sind die Verkörperungen von Persönlichkeiten aus dem Alten und Neuen Testament, die Figuras, die die Prozessionen begleiten.

INFORMATIONEN:

**www.andalucia.org/de/kultureller-tourismus/wege-der-leidenschaft**

**www.caminosdepasion.com**

**Schlosser Reisen: www.spanien-andalusien.com/Kultur/Caminos-de-Pasion.php**

CAMINOS DE PASIÓN

Andalucía

Wein & Kultur

# MODERNE ARCHITEKTUR UND EIN MUSEUM IN DEN REBEN DER RIOJA

Text: Rolf Müller

Das Weinbaugebiet Rioja ist nicht mit der gleichnamigen autonomen Region identisch, sondern erstreckt sich entlang des Ebro zwischen der Sierra de Cantabria im Norden und der Sierra de la Demanda im Süden bis nach Navarra und ins Baskenland. In dieser Region haben schon die Ureinwohner Spaniens, die Keltiberer, und die alten Römer Wein angebaut. Die Kunst, aus den Reben edlen Wein zu gewinnen, haben die Spanier indessen von Franzosen gelernt, vor allem nachdem in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Reblaus fast den gesamten Weinbau in Frankreich vernichtet hatte. Französische Weinhändler, die dringend nach neuen Quellen des Rebensaftes suchten, brachten den Winzern der Rioja bei, wie Qualität entsteht.

Matthias Lange von der Bodega Baigorri in Samaniego gerät beim Thema Rioja ins Schwärmen. Der junge Deutsche aus Pforzheim führt Besucher durch die acht Etagen des Gebäudes, das sich 35 Meter tief in einen Hang der Rioja Alavesa an der Grenze zur politischen Region Rioja im Baskenland erstreckt. Entscheidend sind die Bedingungen, unter denen die Trauben reifen: Optimale Böden, eine ideale Höhenlage um 500 Meter, ausreichend Grundwasser durch den Ebro und ein günstiges Klima an der Wetterscheide zwischen Mittelmeer und Atlantik mit starkem Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht sowie einem beständigen Ost-West-Wind, der Fäulnis verhindert. Deshalb können in der Rioja Trauben einen Monat länger reifen als in Bordeaux, die Lese dauert bis weit in den Oktober hinein.
Es ist ein junger Betrieb: Seit 2003 wird bei Baigorri Wein produziert, derzeit 450.000 Flaschen im Jahr. Entworfen wurde das moderne Gebäude mit dem markanten Mirador, einem gläsernen Palast mit 400 Quadratmeter Fläche inmitten eines Wasserbeckens und mit einem Aufzug in die Tiefen der Bodega, vom baskischen Architekten Iñaki Aspiazu.
Der Kontrast zwischen dieser jungen Bodega und der Bodega R. López de Heredia in Haro könnte kaum größer sein. Mit 20 Bodegas ist Haro die Hauptstadt der Rioja Alta. Die große Zahl ist der Eisenbahn zu verdanken, mit der die Weine einst nach Frankreich transportiert wurden, als das Land von der Reblaus trocken gelegt worden war.

Zaha Hadid, berühmteste Frau unter den weltweit aktiven Architekten, hat in Haro aus 40 Tonnen Stahl einen Pavillon geschaffen, der ursprünglich für Weinmessen gedacht war. Nach einem Gastspiel in Barcelona hat er einen festen Platz als Besucher-Pavillon und Boutique vor den alten Gebäuden gefunden. Die gläserne Front des Pavillons hat unverkennbar die Form eines Wein-Dekanters. Damit endet aber der Ausflug in die Moderne, alles andere ist bei Heredia „seit Urgroßvaters Zeiten original“, wie Nadine Matusch Isasi, Exportmanagerin und zuständig für Führungen auf deutsch, betont.
Etwas Besonderes ist der Weißwein, der aus der Viura-Traube wie Rotwein mit der Schale vergoren, im Reisig aus den eigenen Reben gefiltert wird und ebenso lang in Eichenfässern reift. In den eigenen Fässern übrigens, denn die drei Küfer der Bodega machen auch die selbst. Rund 15.000 lagern in einem Keller von



Fotos: Rolf Müller

*Tradition und moderne Architektur in der Rioja: Die 200 Meter breite Bodega Ysios des Architekten Santiago Calatrave in Laguardia (oben), das Hotel Marqués de Riscal (Mitte links) und der moderne Pavillon von Zaha Hadid vor der 135 Jahre alten Bodega R. López de Heredia in Haro (Mitte rechts), die Bodega Baigorri in Samaniego (links unten) und der „Cementerio“, wo hinter dichten Spinnweben die ältesten Gran Riservas Spaniens lagern (rechts unten).*

200 Meter Länge, der in 15 Meter Tiefe in den Kalkstein geschlagen wurde und direkt zum Ebro führt. In jeder Nische liegen 11.000 Flaschen Wein, dicht behangen mit Spinnweben. Denn die Spinnen sind die natürlichen Feinde der Motten, die sich an den Korken zu schaffen machen, und deshalb gerne gesehen.
Im tiefsten Keller, dem Cementerio, dem schummrig beleuchteten „Friedhof“, lagern in zwei Schränken die ältesten Gran Reservas Spaniens. Der Schlüssel für die Schränke wird vom Vater an den Sohn weitergegeben und nur zu außerordentlichen Gelegenheiten benutzt, etwa wenn König Juan Carlos kommt.

Noch weiter als die Keller von López de Heredia führt die Bodega Dinastía Vivanco inmitten der Rebhänge von Briones den Besucher in die Geschichte des Weinbaus zurück. Hier hat der

Architekt J. Marino Pascual 2004 ein Museum mit einer einzigartigen Sammlung zum Thema Cultura del Vino – Weinkultur – geschaffen. In dem eher eleganten als spektakulären Bau findet sich auf 9.000 Quadratmetern und in fünf Abteilungen in einem der besten Weinmuseen der Welt alles, was man zum Thema Wein sagen und zeigen kann – vom altägyptischen Weingefäß bis zu Brueghel oder Picasso. Wein und Kunst, Wein und Religion, Wein und Feste, dazu die Produktion mit Bildern und Tönen aus einem Gärtank, Dutzenden Aromen zum Testen, Gläser- und Flaschensammlungen, nicht zu vergessen: 3.000 verschiedene Korkenzieher. Ein Audioguide auf deutsch erklärt, was sich da alles bei der Familie Vivanco angesammelt hat. Abgeschlossen wird der Museumsbesuch, der auch mit einer Bodega-Führung verbunden werden kann, mit einem Spaziergang durch den Bacchus-Garten, in dem 222 unterschiedliche Rebsorten wachsen.

**INFO**

**Anfahrt:** Mit dem Auto: ca. 1.500 Kilometer ab Frankfurt
Mit dem Flugzeug: z. B. mit Iberia Frankfurt-Logroño oder Frankfurt-Bilbao, dann ca. 130 km mit dem Mietwagen

**Infos und Kontakt:** Für den Besuch der Bodegas und des Museums ist eine Anmeldung empfehlenswert

**Bodega Baiggori**
01307 Samaniego,
Tel.: +34 945 60 94 20,
matthias.lange@bodegasbaigorri.com,
www.bodegasbaigorri.com

**R. López de Heredia**
26200 Haro,
Tel.: +34 941 312 44,
bodega@lopezdeheredia.com,
www.lopezdeheredia.com

**Museo de la Cultura del Viño/Bodega Dinastía Vivanco**
26330 Briones,
Tel.: +34 941 32 23 23,
infomuseo@dinastiavivanco.com,
www.dinastiavivanco.com

*Pittoreske Landschaft am Rio Infierno (Piloña)*

*Meister Petz in seiner natürlichen Umgebung*

*Lastres vor der malerischen Kulisse der Sierra del Sueve*

# ASTURIEN, DAS PARADIES IM NORDEN SPANIENS

Einzigartig, anders, einmalig, unvergesslich: Ganz gleich, ob für Pilger, Naturfreunde oder Kulturfans, Asturien ist ein wahres Paradies an Emotionen, Sinneseindrücken und Erfahrungen.

Durch die Region an Spaniens Nordküste führen zwei historische Strecken des Jakobswegs. Dem ersten folgte schon König Alfons II., um das Grab des Apostels Jakobus zu besuchen: 144 km zwischen Asturien und Galicien, die einen Blick auf das ländliche Asturien ermöglichen. Der andere Weg, fast doppelt so lang, führt entlang der Küste zwischen Bustio und Castropol.

Fürs Pilgern braucht es festen Glauben und ebensolches Schuhwerk. Für andere Wege in Asturien reicht letzteres: Naturliebhabern bieten sich einmalige Wanderrouten durch die Picos de Europa, die Berge von Ponga oder die Naturreservate von Redes. Natur ist hier noch ursprünglich: In Somiedo oder Cangas del Narcea könnte man sogar kantabrische Braunbären zu Gesicht bekommen. Auch viele andere Tiere fühlen sich hier wohl: fast 40% der Fläche Asturiens stehen unter Naturschutz und sechs Biosphärenreservate sind auf der Liste der UNESCO vermerkt.

Als Weltkulturerbe ist Asturien ebenfalls mehrfach gelistet, darunter mit der asturischen Vorromanik und den prähistorischen Höhlen entlang des kantabrischen Meeres. Doch das ist bei weitem nicht alles: Die tausendjährige Kultur und Tradition haben unzählige Zeugnisse hinterlassen und aus Asturien ein einziges Freilichtmuseum gemacht. Dieses reichhaltige historische, industrielle und ethnografische Erbe macht das ganze Jahr über eine Reise nach Asturien zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**INSPIRATION GEFÄLLIG?**

- „Wir öffnen dir die Tore des Himmels“: Beobachtung des Sternenhimmels mit Kolloquium über Astronomie in einer ländlichen Unterkunft in Valdés.
- „Öko-Buffet-Party in Apfelweinkelterei unter Asturcon-Ponys“: Eine Annäherung an die autochthonen Rassen, insbesondere die Asturcon-Ponys, und die kunsthandwerklichen Aktivitäten der Gegend um Villaviciosa.
- Teilnahme an einem gastronomischen Gymkhana im Fischerdorf Cudillero.
- Wandern auf der „Käse- und Apfelweinroute“ in Asiego (Cabrales) oder auf der „Route von Pepín“ in Onís.
- „Die Käsefrau, die den Käse rettete“: eine Erfahrung rund um den Casín-Käse inmitten des Biosphärenreservats Naturpark Redes.
- „Landschaft und Weidewirtschaft in den Picos de Europa“: Wanderung zu den Schäferhütten und durch die Welt der Hirten.

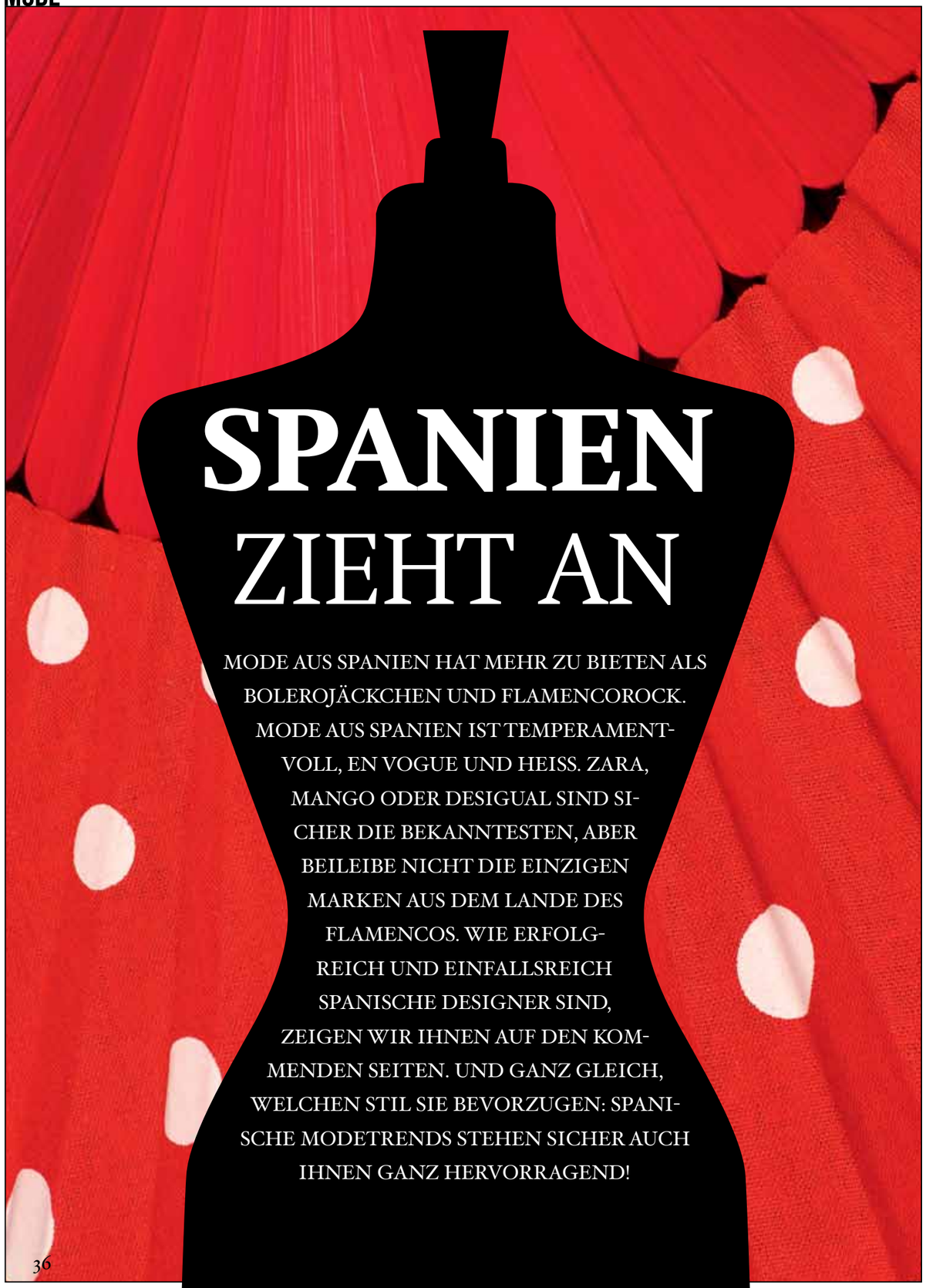
INFORMATIONEN:

**www.infoasturias.com**

Beratung unter: **www.s-cape.eu**

Asturias
paraíso natural

Fotos: Infoasturia: Camilo Alonso, Arnaud Späni; Comarca de la Sidra/José Suárez



# SPANIEN ZIEHT AN

MODE AUS SPANIEN HAT MEHR ZU BIETEN ALS BOLEROJÄCKCHEN UND FLAMENCOROCK. MODE AUS SPANIEN IST TEMPERAMENTVOLL, EN VOGUE UND HEISS. ZARA, MANGO ODER DESIGUAL SIND SICHER DIE BEKANNTESTEN, ABER BEILEIBE NICHT DIE EINZIGEN MARKEN AUS DEM LANDE DES FLAMENCOS. WIE ERFOLGREICH UND EINFALLSREICH SPANISCHE DESIGNER SIND, ZEIGEN WIR IHNEN AUF DEN KOMMENDEN SEITEN. UND GANZ GLEICH, WELCHEN STIL SIE BEVORZUGEN: SPANISCHE MODETRENDS STEHEN SICHER AUCH IHNEN GANZ HERVORRAGEND!





## SIEG DER FARBEN:
### EINE SPANISCHE ERFOLGSGESCHICHTE

*Text von Antonio Sanchez-Camara*

Der europäische Modemarkt ist stark umkämpft. Städte wie Paris, Mailand und London reißen sich um die Krone der Modemetropole schlechthin. Doch auch das liebste Urlaubsland der Europäer – Spanien – kann mit seinen Großstädten Madrid und Barcelona in Sachen Mode durchaus mithalten. Die Fashion Week in Madrid verbucht wachsende Besucherzahlen und findet auch international Anklang. Marken wie Desigual, Mango und Camper befinden sich auf Erfolgskurs und das Label Zara brachte seinem Gründer Amancio Ortega gerade den Titel „reichster Europäer“ ein. Es scheint, als ginge man mit Kreativität und Farbe gegen die Krise vor.

Obwohl sie noch nicht so stark vertreten sind wie italienische, skandinavische oder niederländische Marken, hat die Präsenz spanischer Labels auf dem deutschen Markt in den letzten sechs bis sieben Jahren stark zugenommen. Mit der Krise im eigenen Land wurden die europäischen Exportmärkte – vor allem Deutschland – immer wichtiger. Global gesehen mausert sich Spanien zu einem der Top-Player im Modegeschäft. Diese Entwicklung wird vorangetrieben durch Großkonzerne wie Inditex (Zara, Bershka, Stradivarius etc.) und Mango. Aber auch Marken wie Desigual, Skunkfunk, Smash und Surkana sowie Designerlabels, zu denen auch Custo Barcelona, Ágatha Ruiz de la Prada und Adolfo Dominguez gehören, erobern langsam Marktanteile. Mittlerweile sind Spanier in allen Bereichen vertreten: High Fashion, Prêt-à-porter, Streetwear und Womenswear. Man schaffte es, sich den Bedingungen des internationalen Marktes anzupassen, ohne die spanische Identität, Authentizität und den Wiedererkennungswert zu verlieren. Deutschland bietet einen Absatzmarkt par excellence, mit hoher Kaufkraft und guter Zugänglichkeit dank EU-Zugehörigkeit und gemeinsamer Währung. Ein wichtiger Faktor ist natürlich auch die Bekanntheit des Landes durch den Tourismus. Es ist das Urlaubsfeeling, das über die Mode transportiert wird. Die Kunden schätzen die Kreativität, die Farbgebung und das südländische Flair der Kollektionen. Außerdem zeigen spanische Labels einen hohen Grad an Zuverlässigkeit gegenüber den Retailern, was die Marken für den deutschen Markt attraktiv macht.

Der gebürtige Spanier Antonio Sanchez-Camara, 1968 in Bilbao geboren, studierte Marketing in Madrid und kam 1990 nach Berlin. Dort repräsentiert und vertreibt er als einer der Geschäftsführer von Deluxe Distribution seit 2005 ausgewählte Marken in Deutschland und Österreich und ermöglicht den Brands einen erfolgreichen Start auf dem deutschen Modemarkt. Besonderen Wert legt er auf die effektive Etablierung spanischer Labels in Deutschland – und dies mit größtem Erfolg. Skunkfunk ist mittlerweile an etwa 180 Verkaufspunkten in Deutschland zu erhalten. Weil er an den Erfolg der Unternehmen seines Landes glaubt, wurde im letzten Jahr unter der Deluxe Distribution Division NuBrands auch das aus Barcelona stammende Label Smash aufgenommen. Auf den deutschen Straßen wird es immer bunter – Spanien hat eben mehr zu bieten als Sonne, Wein und gute Tapas.

Fotos: Shutterstock/Olaf Speier; Antonio Sanchez-Camara

BILLIGE PROVOKATION IST OUT:

# MODE MIT ANSPRUCH

Barrio Santo ist nicht nur eine Modemarke. Das Label, gegründet 2005 in Barcelona, versteht seine Kollektionen als Kampagnen, will eine Bewegung sein. So greift Barrio Santo jede Saison ein ernstes und wichtiges Thema auf. Dieses Thema prägt das Design der Kollektion und das Marketing gleichermaßen. Parallel arbeitet das Label mit NGO zusammen, um so ihren Kampagnen mehr Kraft zu geben. Jonas Schneider, einer der beiden Executive Managers, erzählt von den Zielen des Unternehmens.

**Was wollt Ihr mit Eurer Mode erreichen?**
Es geht darum, aufzuwachen, zu reagieren, bevor es zu spät ist. Und die Mode ist unser Mittel dazu. Für die Frühlings-Sommer-Kollektion 2012 arbeiteten wir mit Reporter ohne Grenzen zusammen. Die Presse- und Informationsfreiheit gab uns den Namen der Kollektion: „Never Shut Up“ und die Inspiration zum Design. Für den Herbst-Winter 2012/13 haben wir entschieden, mit der NGO Action Against Hunger zusammen zu arbeiten. „Wake Up“ ist der Slogan dieser Kampagne. Die Themen im Frühling/Sommer 2013 werden die Exzesse des globalen Kapitalismus und der Korruption sein.

**Was ist das Spanische an Barrio Santo?**
Unsere Mode ist und bleibt immer casual. In jedem Kleiderstück steckt Leidenschaft. Wir pflegen ein entspanntes, offenes und ehrliches Verhältnis zu allen unseren Geschäftspartnern. Das Spanische ist aber auch, dass wir probieren, neben der harten Arbeit jeden Tag zu genießen.

Fotos: Barrio Santo

*„IN JEDEM KLEIDERSTÜCK STECKT LEIDENSCHAFT.“*

*Jonas Schneider und Robert Braaksma, die zwei Executive Managers bei Barrio Santo.*

**Wo kann man Barrio Santo besonders erleben?**
Sicherlich im Space Ibiza oder im Sutton Club in Barcelona, zwei der angesagtesten Clubs. Seit kurzer Zeit arbeiten wir sehr eng mit deren Resident DJs zusammen, Camilo Franco und Javi Mula. Sie tragen nicht nur unsere Designs, sondern wir kreieren darüber hinaus auch spezielle Barrio Santo-Linien für diese DJs, die man dann exklusiv nur über die DJs und deren Verkaufskanäle erwerben kann.

**Verrate uns Deinen Geheimtipp für Mode in Spanien!**
Unsere Lieblings-Boutiquen mit den spannendsten Labels und natürlich auch Barrio Santo sind Isolée in Madrid und Elite in Marbella.

Weitere Infos: www.barriosanto.com

ÜBERALL

# AUF DER WELT WIRD GELIEBT

Aus deutschen Einkaufsstraßen sind die markant eingerichteten Läden von Desigual längst nicht mehr wegzudenken. In 33 eigenen Shops sowie an 1.000 weiteren Verkaufsorten können Modebewusste die fröhlich bunten Designs erstehen. Manel Jadraque, Chief Operations Officer von Desigual, spricht über das 1984 gegründete Unternehmen.

**Beschreiben Sie bitte die Idee und das Konzept Ihrer Marke.**

Wir wollen anders sein als andere Marken. Unser Konzept lautet „La vida es chula", das Leben ist schön. Das bedeutet, man soll das Leben genießen und mit einer positiven Einstellung neuen Möglichkeiten entdecken. Unsere Produkte sollen außerdem zum Denken anregen und provokativ sein.

**„Ich habe einen Plan" ist der neue Slogan Ihrer Kampagne. Was bedeutet das?**

„Ich habe einen Plan" ist eine Marketingkampagne, die wir im Dezember 2012 im Fernsehen gestartet haben. In unseren Werbespots sieht man verschiedenen Frauen, die sich am Morgen vor dem Spiegel für Kleidungsstücke entscheiden müssen, die sie tragen wollen, um aus dem Haus zu gehen. Die Idee dahinter ist, dass wir die Käufer dazu anregen wollen, über ihr Leben und ihre Entscheidungen nachzudenken.

**Spricht man von provokativen Werbekampagnen, denkt man sofort an Benetton. Ist „Ich habe einen Plan" ähnlich provokativ?**

In unseren Werbespots zu den Themen Sex, Spaß und Liebe denken die Frauen provokativ. Die erste denkt darüber nach, ob sie mit ihrem Chef ins Bett gehen soll. Das finde ich sehr provokativ. Die zweite Frau überlegt, ihr ganzes Leben hinter sich zu lassen und allein für ein Jahr nach Thailand zu gehen. Die dritte Frau fragt sich, ob sie ihre Partnerin an Weihnachten ihrer Familie vorstellen sollte. Der Slogan dieser Kampagne bleibt zwar derselbe, doch er wird durch die drei verschiedenen provokativen Marketingideen ausgedrückt und entsprechend der drei Oberbegriffe Sex, Spaß und Liebe interpretiert.

*„'LA VIDA ES CHULA', DAS LEBEN IST SCHÖN"*

*Manel Jadraque, Chief Operations Officer von Desigual*

**Ist Ihre Marke typisch Spanisch?**

Wir sind natürlich aus Spanien, aus Barcelona, und transportieren durch unsere Mode und speziell durch die Auswahl unserer Farben das spanische Lebensgefühl. Allerdings sind wir auch eine globale Marke, nicht nur, da wir Läden in mehreren Ländern besitzen. Wir sprechen mit unserem Konzept universale Bedürfnisse an: Sex, Spaß und Liebe. Denn überall auf der Welt wird geliebt.

**Wo kann ich das wahre Desigual-Gefühl in Spanien erleben?**

Unsere Geschäfte sind ideal, um unser Lebensgefühl zu spüren. Wir sind zwar eine spanische Marke, doch da wir global operieren, ist jeder Laden auf der ganzen Welt dazu geeignet, unsere Marke zu entdecken.

Weitere Infos: www.desigual.com

Fotos: Desigual

*„ICH HABE SCHWARZ IMMER GEHASST. SCHWARZ IST NUR FÜR BEERDIGUNGEN."*

*Ágatha Ruiz de la Prada*

# DER ARCHITEKT MACHT ALLES

In Spanien ist Ágatha Ruiz de la Prada bekannt wie ein bunter Hund. Und genauso sind auch ihre Entwürfe: bunt. Bereits mit ihrer ersten Kollektion 1981 feierte die zwölfte Marquise von Casteldosrius Erfolge. Heute vertreibt sie ihre Produkte und Lizenzen weltweit, u. a. in Läden in Madrid und Barcelona.

**Sie designen von Badewannen bis Abendkleidern so ziemlich alles. Woher kommt diese Vielfalt?**

Ich komme aus einer Architektenfamilie und da galt die Regel des Bauhaus': der Architekt macht alles. Das hat mich immer fasziniert und ich hatte immer Lust, mehr als nur Kleidung zu entwerfen. Das Lustige an meiner Arbeit ist: an einem Tag kannst du in der Oper arbeiten, Tage später gestaltest du Gärten, an anderen Tagen entwirfst du ein Plakat und dann wieder einen Weihnachtsbaum.

**Ihre Arbeit ist von zeitgenössischer Kunst beeinflusst, kann Mode als Kunst bezeichnet werden?**

Aber natürlich. Jeden Tag hat Mode mehr mit Kunst zu tun. Jeden Tag gibt es mehr Museen, die Mode ausstellen. Mich fasziniert es, mit Formen, Farben und Stoffen zu spielen – genau wie ein Maler oder Bildhauer.

**Seit vielen Jahren ist Ihre Marke sehr bekannt und in verschiedenen Ländern erfolgreich. Wie haben Sie das geschafft, trotz wandelnder Moden und der unterschiedlichen Geschmäcker jeden Landes?**

Ich bin meinem Stil treu. Konsequent zu sein führte letztlich dazu, dass die Leute mich respektieren. Die Regeln der Mode gefallen mir nicht. In Wahrheit habe ich immer gemacht, was ich wollte.

**Warum gibt es in Ihren Entwürfen praktisch weder Grau noch Schwarz?**

Ich habe Schwarz immer gehasst. Schwarz ist nur für Beerdigungen. In der Mode hat man die Farbe Schwarz sehr oft missbraucht. Meine Farben hingegen dienen dazu, die Art zu Leben und zu Denken aufzuheitern.

**Was sind Ihre aktuellen Pläne und Projekte?**

Ich habe die Kleidung und das Bühnenbild für ein Theaterstück gemacht, das im Moment durch Spanien tourt. Außerdem gibt es eine Retrospektive mit meinen Werken im Museo Correr in Venedig. Außerdem gibt es eine fantastische Ausstellung im IVAM in Valencia, in der zum ersten Mal Kinderkleidung gezeigt wird.

Weitere Infos: www.agatharuizdelaprada.com

Fotos: Ágatha Ruiz de la Prada

# WIR MÜSSEN **MAUERN DURCHBRECHEN**

Der Name ist eben so ungewöhnlich wie der Style: Skunkfunk ist fröhliche Mode für aufgeschlossene Leute, die um ihre eigene individuelle Identität wissen. Umweltschutz und die Förderung von Künstlern wird groß geschrieben in dem Unternehmen, das in den 90ern gegründet wurde. Wir sprachen mit Maia Curutchet, Chefdesignerin der baskischen Marke.

**Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema für Ihre Kollektion. Wie setzen Sie das um?**

Wir verfolgen den Gedanken der Nachhaltigkeit auf der ganzen Linie. Wir versuchen, durch unsere Kontrollen und Entscheidungen unseren Einfluss von Anfang bis Ende zu vergrößern. Dies beginnt damit, dass wir unsere Produkte nicht mit dem Flugzeug transportieren lassen. Wir verwenden umweltfreundliche Fasern und Stoffe so weit es geht. Der ganze Prozess der Fabrikation wird von uns zertifiziert. Desweiteren nutzen wir nur recyceltes und recycelbares Papier und Kunststoffe, beispielsweise nutzen wir während der gesamten Produktion nur Plastiktüten aus Reisstärke. Uns ist es besonders wichtig, stets rundum informiert zu bleiben, so dass wir uns weiterentwickeln und verbessern können. Daher kollaborieren wir beispielsweise mit der Firma Textile Exchange, die für ökologisch hergestellte Kleidung einsteht. Somit versuchen wir stets, unseren Nachhaltigkeitsgedanken innerhalb unserer Firma und auch nach außen hin zu erweitern.

*„WIR GLAUBEN DARAN, DASS WIR ALS MARKE UNSERE WERTE AN UNSERE KUNDEN WEITERGEBEN [...] KÖNNEN."*

*Maia Curutchet, Chefdesignerin von Skunkfunk*

**Auf Ihrer Website stößt der Besucher gleich zu Beginn auf ein Gedicht der palästinensischen Dichterin Fadwa Touquan. Ist Ihre Mode politisch?**

Nein, aber wir denken, wir müssen Mauern durchbrechen. Daher färben wir die graue Welt mit bunten Farben ein und versuchen somit zu zeigen, dass alles wieder grün werden und wachsen kann. Das Gedicht handelt von den Mauern, die um uns herum existieren und der Hoffnung, diese zu durchbrechen. In diesem Moment ändert sich die Modeindustrie; immer mehr Marken stellen Mode für einen hektischen Lebensstil her und beeinflussen so die Identität der Menschen. Wir glauben daran, dass wir als Marke unsere Werte an unsere Kunden weitergeben und durch unsere Ideen etwas anderes bieten können.

**Warum arbeiten Sie mit Künstlern zusammen?**

Bereits von Anfang an hat Skunkfunk mit Künstlern aus der Musikszene und der Bildenden Kunst zusammengearbeitet: sie sind Freunde, die großartige Dinge erschaffen, die wir gern teilen möchten. Zuletzt Will Barras aus England und Altziber Akerreta aus dem Baskenland. Sie bereichern unsere Kollektion mit ihren eigenen Identitäten und Ideen. Dies wollen wir mit unseren Kunden teilen.

**Was sind Ihre zukünftigen Pläne und Projekte?**

Wir wollen weiterhin an unserer Nachhaltigkeit arbeiten und vor allem eine Zertifizierung erhalten. Dazu gehört unter anderem, dass wir versuchen wollen, Stoffe zu nutzen, die ohne Wasser, sondern allein durch natürliche Pigmente gefärbt wurden. Ein weiteres grosses Projekt ist die Erweiterung unserer Zielgruppe auf weibliche Kunden. Dies wollen wir erreichen, indem wir an unseren drei größten Themenbereichen arbeiten: Skunkfunk Core, dem Casual Skunkfunk und Urban Chic Skunkfunk. Desweiteren wollen wir 2013 einen europäischen Online-Handel eröffnen.

**Wo kann ich in Spanien das echte Skunkfunk-Gefühl bekommen?**

Besuchen Sie einfach unsere Läden in Bilbao in der Gran Via, in Ferran in Barcelona oder in Fuencarral in Madrid. Oder halten Sie nach grünen Pflanzen Ausschau, die sich durch den Asphalt graben ...

Weitere Infos: www.skunkfunk.com

Fotos: Skunkfunk

# *Brot und Salat*
# ALS VISITENKARTE

*Es ist – wie so oft im Leben bei den großen Dingen – ganz einfach. Adolfo Derestepanian sagt: „Ich bin der Weinkenner. Luis der Küchenmann. Er macht draußen“, er deutet unbestimmt in Richtung Küche, „und ich hier drinnen.“ Und Luis Caldas ergänzt: „Gemütliche Atmosphäre. Gutes Essen.“ Damit wäre eigentlich das Wichtigste über La Boveda gesagt.*

DOCH wir wollen es genau wissen und fragen nach dem Geheimnis ihres Erfolgs. „Qualität ist das A und O“, sagt Derestepanian, „man muss konstant eine Linie fahren. Da muss man nicht übertreiben, aber man darf den Gästen auch nichts unterjubeln.“ Es gilt der gastronomische Imperativ, wie ihn Kant nicht besser hätte formulieren können – wäre er weiland Wirt gewesen: „Was man für sich selbst nicht wünscht, darf man auch den Kunden nicht geben“, so Derestepanian, „die Kunden sind heutzutage informierter, man darf sie nicht täuschen.“ Caldas fügt hinzu: „Auf dem Level, auf dem wir uns befinden, kennen sich die Leute aus.“
Und so sind die Grundregeln simpel, versichert der Wirt: „Einfache, aber gute Produkte. Brot zum Beispiel. Brot ist eine Visitenkarte. Es ist der erste Eindruck. Bei gutem Brot hat man beim Gast sofort eine offene Tür. Und guter Salat. Einfach, aber gut muss er sein, da weiß man sofort: Es ist jemand in der Küche, der sein Handwerk versteht.“ Derestepanian hat sich in Rage geredet, Caldas nickt eifrig.

Und erlebt man die beiden, Wirt und Küchenchef, im Gespräch, so erfährt man natürlich einiges über das gastronomische Konzept der La Boveda im Frankfurter Westend mit ihren 75 Plätzen. Vor allem aber lernt man viel über die Seele des kleinen spanischen Gewölberestaurants. Wie die beiden sich gegenseitig foppen, auf den Arm nehmen, ins Wort fallen und die Sätze des anderen vollenden – das ist urkomisch zu beobachten und enthüllt den Kern ihres Erfolgs. „Wir haben Respekt voreinander, auch wenn wir uns anschreien“, sagt Caldas. Derestepanian stimmt zu: „Respekt ist das Fundament. Bei uns ist es wie in einer Ehe. Jeder muss seinen Part machen.“

Seit 19 Jahren währt nun die gastronomische Partnerschaft. Bereits im Vorgänger-Restaurant, der Bodega Ibiza in Offenbach, hat jeder seinen Part gemacht: Caldas kochte, Derestepanian schmiss den Laden. Vor zwölf Jahren zogen sie über den Main und bereichern nun Frankfurts Gastroszene. Caldas sagt: „Wären wir beide Spanier, wäre die Zusammenarbeit wohl schwieriger. Dann wären wir uns zu ähnlich.“ So aber harmonieren der Armenier-Libanese Derestepanian und der Spanier Caldas bestens und ergänzen sich – Multi-Kulti zum Wohle der Gäste.

Die Gäste kommen aus dem Taunus ebenso wie aus der Nachbarschaft, Studenten der nahen Universität auf ein paar Tapas und ein Glas Bier, aber auch Banker zum Mehrgänge-Geschäftsessen. „Es braucht keine Etikette, man kann auch in Jeans kommen“, sagt Derestepanian. Weit davon entfernt, ein Edel-VIP-Lokal zu sein, wurden hier dennoch schon Prominente gesichtet. Peer Steinbrück und Frank-Walter Steinmeier sah man nicht minder beglückt das Gewölbe verlassen als Hannelore Elsner oder Gesine Schwan. Doch egal ob mondäner Star oder Otto Normalgenießer – alle begeistern sich für Caldas' Stil: „Gehobene

➳

Küche für jedermann, rustikal und saisonal“, beschreibt es der Küchenchef, „bei mir ist auf dem Teller auch was drauf – nicht so wie bei Bocuse.“
Alle drei Wochen gibt es eine neue Empfehlung des Hauses, der Schwerpunkt der Karte liegt auf frischem Fisch und Meeresfrüchten. „Ich koche authentisch spanisch, dazu gehören Gewürze wie Ingwer, Meerrettich, Cumin, Anis und Fenchel.“
Beliebt ist auch das Tapas-Angebot mit rund 25 Standard-Häppchen und etwa fünf regelmäßig wechselnden Leckereien. Es sind Klassiker wie Tortilla oder Calamares à là Romana, Albondigas oder Piementos Padron. Jedes Mal jedoch bringt Luis, der seine Ausbildung auf Gran Canaria machte, die eigene Note rein. Der eine filetiert, der andere dekantiert: Weine sind die große Leidenschaft Derestepanians. Er hat viele Weinseminare besucht und kann seine Gäste fachmännisch beraten. „Wir bieten zum Beispiel Weine aus Priorat oder Ribera del Duero. Die reifen mindestens 18 bis 36 Monate in französischen Eichenfässern“, sagt er stolz und fügt hinzu: „Wir führen hochwertige, 60 Jahre alte Brandys und 20 Jahre alte Portweine. Wir haben aber auch junge Brandys für jedermann.“
Der Wirt liebt Wein: „Ich trinke gerne guten Wein. Das ist gut für die Seele.“
Auch die wechselnden Ausstellungen streicheln die Seele. Bis zum Sommer hängen noch fröhliche Pinseleien von Günter Rother, dann folgt eine neue Schau. Viel leiser in ihrer Wirkung, dafür dauerhaft, hängen etwas versteckt in einer Ecke des Gewölbes Zeichnungen von Averil Elaziz. Kleine, liebevolle Kritzeleien mit poetischen Titeln wie „Little chinese girl stopping work and kissing the moon“ oder „Little miss float and her untalented moon“. Sie zeugen vom Sinn fürs Detail – eine Eigenschaft, die man nicht hoch genug loben kann und die wir in manch anderem Restaurant schmerzlich missen. Nicht so bei La Boveda. Hier begegnet sie dem Gast beim freundlichen und leichtfüßigen Service. Wir spüren sie bei der nuancierten Zubereitung der Speisen und beim mit Weitsicht zusammengestellten Weinkeller. Das Restaurant La Boveda ist fraglos ein Geschenk nicht nur an Frankfurter Feinschmecker. Solchen empfiehlt der gebürtige Galizier Caldas übrigens eine Reise nach San Sébastian: „Eine tolle Gastroszene! Die baskische Küche ist sicher die komplexeste. Es gibt Fisch, es gibt Wild, es gibt aber auch großartigen Käse, der in Höhlen in den umliegenden Bergen reift.“
Doch man muss nicht bis zum nächsten Spanienurlaub warten, um authentische spanische Küche und Gastfreundschaft zu erleben. La Boveda im Frankfurter Westend verkürzt die Wartezeit zur kommenden Spanienreise aufs Angenehmste. Buen Provecho!

*„... bei mir ist auf dem Teller auch was drauf – nicht so wie bei Bocuse.“*

**Restaurant „La Boveda“**
Feldbergstr. 10
60323 Frankfurt-Westend

**Öffnungszeiten:**

Mo–Fr
12–14.30 Uhr
und 18–1 Uhr

Sa & So
18–1 Uhr

**www.la-boveda.de**

Fotos: Catharina Frank



# *Rezepte zum Nachkochen*

## RINDERFILET MIT TROCKENE MARONENPILZEN UND PATA NEGRA-SCHINKEN

**Zutaten für 2 Personen**

- 2 Stück Rinderfilet à ca. 200 g
- 1 große Süßkartoffel
- 400 g Maronenpilze
- 30 g Pata Negra-Schinken
- 1 Knoblauchzehe
- Charlottenzwiebel
- Thymian, Salbei
- 20 g Butter
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**
Die Pilze putzen, in Stücken schneiden und auf die Seite legen. Süßkartoffel schälen und halbieren. Rinderfilet und Kartoffel mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in der Pfanne in Olivenöl kurz anbraten (ca. 5 min.) Danach aus der Pfanne herausnehmen und auf einem Backblech platzieren. Für weitere 5 bis 10 min. bei 200 °C in den Ofen stellen.
In der Zwischenzeit Schinken, Charlottenzwiebel, Knoblauch und Salbei in die Pfanne geben und kurz anbraten, zuletzt die Pilze dazu geben und weitere 2 min. braten. Alles mit Fleischbrühe ablöschen, Butter dazu geben und 1 min. kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit dem vorher gebratenen Rinderfilet und Süßkartoffeln servieren.

## „MERLUZA“ SEEHECHT NACH GALIZISCHER ART

**Zutaten für 2 Personen**

- 400 g Seehecht
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine rote Paprika
- 1 kleine Lauchstange
- 1 Fleischtomate
- 2 kleine Kartoffeln
- 50 g Sellerieknolle
- Lorbeerblätter, Rosmarin, Basilikum
- Olivenöl
- 1 Glas Weißwein
- 1 Glas Wasser oder Fischbrühe
- Salz, Pfeffer

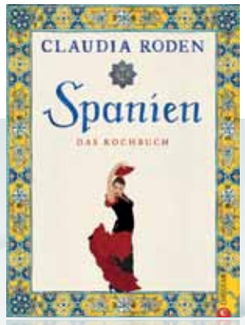
**Zubereitung:**
Seehecht in zwei Stücke schneiden und in einem Topf mit Weißwein 5 min. kochen lassen. Fischbrühe oder Wasser dazu geben. Kräuter und Gemüse waschen, in große Stücke schneiden und in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 15 min. kochen lassen. Fisch herausnehmen und warmhalten. Das gekochte Gemüse mit etwas Brühe auf den Teller geben, Fisch in der Mitte platzieren. Einen Schuss Olivenöl darauf geben und zuletzt alles mit Paprikapulver bestreuen.

Las aventuras de Tadeo Jones, Animationsfilm

Jose Miguel Cuerda: Todo el Silencio

Dein Weg – Emilio Estevez (auf DVD)

Claudia Roden: Spanien. Das Kochbuch, Christian Verlag Gmbh, 39,95 Euro




# Bücher, CDs & Unterhaltung …

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

### FÜR DIE AUGEN

■ Der Regisseur Enrique Gato ließ seinen abenteuerlustigen Bauarbeiter Tadeo Jones bereits in zwei Kurzfilmen auftreten und gewann 2006 und 2008 den spanischen Filmpreis „Goya“ in der Kategorie „Bester animierter Kurzfilm“. Nun schafft die Hommage an Indiana Jones den Sprung auf die große Leinwand. In **„Las aventuras de Tadeo Jones“** wird der Held mit einem Wissenschaftler verwechselt und muss in Peru eine unentdeckte Inka-Stadt retten. Ob und wann der Film in die deutschen Kinos kommt, ist noch unklar.

■ Vier Männer, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten: Auf der einen Seite ein Drogenhändler, der durch ein Schmugglernetzwerk die völlige soziale und konstitutionelle Kontrolle besitzt. Auf der anderen Seite drei junge Männer, die an der galizischen Küste nach Überbleibseln alter Schiffswracks suchen und in dieser Welt aufwuchsen.
Zwei Jahre nach der Veröffentlichung des Romans **„Todo es Silencio“** des galizischen Autors Manuel Rivas folgt nun die lang erwartete Verfilmung.

■ Emilio Estevez erzählt in **„Dein Weg“** mit atemberaubenden Bildern die Geschichte des Arztes Tom Avery, dessen Sohn auf dem Jakobsweg ums Leben kommt. Er beschließt, den Camino de Santiago für seinen Sohn zu beenden. Auf seiner Reise trifft er Pilger aus aller Welt, die zwar unterschiedlich sind, doch stets eines gemeinsam haben: die Suche nach einem besseren Leben.

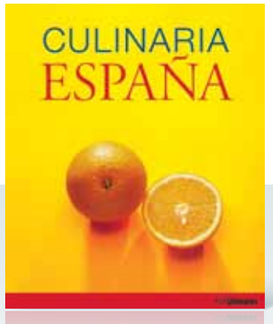
### ZUM SCHMECKEN

■ „Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen“. Dieses Zitat Johann Wolfgang von Goethes nahm sich Claudia Roden zu Herzen: Sie reiste fünf Jahre lang durch Spanien, um bei Köchen und Hausfrauen etwas über die kulinarische Vielfalt des Landes zu lernen. Ihr Wissen versammelte sie nun in ihrem Buch **„Spanien. Das Kochbuch“**, um Daheimgebliebenen und Liebhabern der spanischen Küche regionale Besonderheiten in über 300 Rezepten nahe zu bringen.

■ Wem bei spanischer Küche allein Paella einfällt, dem sei Marion Trutters Liebeserklärung an Spanien ans Herz gelegt: **„Culinaria España: Spanische Spezialitäten“** ist nicht nur ein Kochbuch. Die Vielfalt der spanischen Kochkunst wird in Bildern und Rezepten versammelt. Nebenbei erhält der Leser interessante Informationen, beispielsweise zum Thema Weinanbau. Ein Buch, das zum Kochen, aber ebenso zum Schmökern einlädt.



Marion Trutter: Culinaria España: Spanische Spezialitäten, Ullmann Publishing, 10 Euro




Carlos Ruiz Zafón – neuer Roman „Marina“ gelesen von Andreas Pietschmann, Argon Hörbuch, 24,95 Euro

Ramiro Pinilla: Der Feigenbaum, Deutscher Taschenbuchverlag, 9,90 Euro

Nordspanien und der Jakobsweg – Marion Golder, 2012 (Buch), DuMont Reiseverlag, 22,99 Euro

Efecto Pasillo – El misterioso caso de … (2012), www.efectopasillo.es

Fotos: S. 48 Paramount Spanien, Latido Films, Koch Media, Christian Verlag; S. 49 Ullmann Publishing, Argon Verlag, M2 Music, Dumont, dtv

### FÜR DIE OHREN

■ Carlos Ruiz Zafón bezeichnet **„Marina“** als seinen persönlichsten Roman. Unter die Haut geht die Geschichte um den Internatsschüler Óscar Drai und die junge Marina, die in Barcelona um ihre Liebe kämpfen, nicht nur aus diesem Grund. Auch der ausdrucksstarken Stimme von Andreas Pietschmann ist es zu verdanken, dass der Roman die Fantasie der Hörer beflügelt und sie in ein Barcelona voller Magie entführt.

■ Efecto Pasillo machen moderne, energiegeladene Musik, die zu Urlaubsträumen anregt. Die vier jungen Männer Javi, Arthur, Nau und Ivan kommen von den Kanarischen Inseln und haben 2010 mit ihrem ersten Album „Efecto Pasillo“ den Sprung in die spanische Musikszene geschafft. Nun wollen sie mit ihrem zweiten Studioalbum **„El misterioso caso de“** weltweit bekannt werden.

### ZUM SCHMÖKERN

■ Ob Bilbao, Galicien oder den Jakobsweg – Nordspanien hat viel zu bieten. Die Autorin Marion Golder hat in ihrem Reise-Handbuch **„Nordspanien und der Jakobsweg“** zahlreiche Informationen rund um die einzelnen Regionen zusammengestellt. So erfährt der Leser einiges über Kultur und Geschichte, lernt auf den Themenseiten Eigenarten des Reiseziels kennen und kann sich mit Hilfe des umfangreichen Kartenmaterials orientieren.

Einen packenden Roman über eine untrennbare Verbindung zwischen Täter und Opfer hat Ramiro Pinilla mit **„Der Feigenbaum“** geschrieben. Während des Franco-Regimes muss Rogelio Vater und Bruder des kleinen Gabino entführen. Als Rogelio zum Grab des Bruders zurückkehrt, trifft er auf Gabino, der dort einen Schössling gepflanzt hat. Von nun an hängt das Leben des Täters vom Wachstum des Feigenbaumes ab.

# 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“ Alle Angaben werden selbstverständlich streng vertraulich behandelt.

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

○ sehr gut ○ gut ○ mittelmäßig
○ nicht so gut ○ gar nicht

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

.....

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

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

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

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

**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 Ramiro Pinillas **„Der Feigenbaum“** (DTV) sowie von Marion Golder **„Nordspanien und der Jakobsweg“** (DuMont Reiseverlag).

Fotos: Dumont, dtv



germanwings

FLIEGEN
MADE IN GERMANY!
ÜBERRASCHEND GÜNSTIG.

Jetzt günstige Qualitätsflüge buchen, z. B. nach Ibiza, Barcelona, Malaga oder Palma de Mallorca.

PREIS LEISTUNGS FLIEGER®

Lufthansa Group | germanwings

Jetzt buchen auf germanwings.com oder in Ihrem Reisebüro.

# ITS – bunte Urlaubsfreuden in Spanien

Spanien – ein Mosaik aus Farben. Strahlende Sonne und goldener Strand, grüne Palmen und das blaue Meer, weiße Dörfer und bunte Städte. Auf dem Festland locken die Küstenregionen mit so klangvollen Namen wie Costa Brava, Costa Dorada, Costa del Sol oder Costa de la Luz und verheißen herrliche Urlaubs- und Badefreuden. Auf den Balearen und Kanaren erwartet Sie Inselurlaub vom Feinsten.

Bienvenido in Spanien – ITS heißt Sie willkommen. Die Hotelauswahl in den Katalogen von ITS Reisen spiegelt die große Urlaubsvielfalt wider – und führt Sie ganz einfach zu Ihrem Wunschhotel. Renommierte Marken stehen dabei für Qualität. Auf Mallorca und Menorca sorgen die VIVA Familienhotels für Urlaubsspaß für Groß und Klein. Die Vanity Hotels auf Mallorca bieten hingegen viel Bequemlichkeit und vor allem Ruhe.

**Die gesamte Hotelauswahl finden Sie in den ITS-Katalogen und auf www.its.de.**

Unsere Partner:

viva hotels

Vanity HOTELS