

artifex

02
25

DAS MAGAZIN
für Handwerker, Genießer
und Entdecker

Mit
**Sternekoch
Bernd Knöllner**
»Geht nicht
gibt's nicht.«

SPANIEN

Fiesta, Siesta &
Mee(h)r

Werbung, die hängen bleibt.

Mit einem hochwertigen Werbekalender von Ackermann sind Sie 365 Tage im Jahr bei Ihren Kunden präsent. Sympathisch und unaufdringlich – und doch immer im Blick, wenn es darauf ankommt.

Jetzt Katalog anfordern und **10 % Rabatt** sichern!



4 DIE WEISSE KÜSTE

Costa Blanca

7 STADT MIT MEERBLICK

Alicantes mediterranes Flair

15 HOLA VALENCIA!

Das schönste Geheimnis Spaniens

20 VIVA EL AMOR

Ein Liebesspektakel der besonderen Art

26 HEISSE STRÄNDE UND KÜHLES EIS

Die Vielfalt von Murcia

34 LA SACRISTIA

Ein göttlich schönes Café

15



Foto: © iStock.com/fcafotodigital

38 MEIN BERUF, MEINE FREIHEIT

Sternekoch Bernd Knöller

42 DAS WASSERWUNDER VON BENIDORM

46 HÖHLEN, ORANGEN UND OLIVEN!

Valencias Hinterland

52 SCHWEIN GEHABT

Ein Besuch des Matanzas auf Ibiza

58 REIF FÜR DIE INSEL

Klosterurlaub auf Mallorca

62 INSEL MIT SEELE

El Hierro: Das Ende Europas

68 TRÜFFEL AUS TERUEL

2
3



Foto: © Tobias Buescher

20

Impressum

artifex

Das Magazin für Handwerker,
Genießer und Entdecker

Verlagsanstalt Handwerk GmbH
Auf'm Tetelberg 7
40221 Düsseldorf

Verkauf

Dr. Rüdiger Gottschalk
Brigitte Klefisch

Redaktionelle Betreuung

Dr. Rüdiger Gottschalk
Brigitte Klefisch
Telefon: 0211 390 98-55
klefisch@verlagsanstalt-handwerk.de

Gestaltung

Gestaltungskonzept und Layout:
Bärbel Bereth

62



Foto: © iStock.com / tabanios

DIE WEISSE



Die Costa Blanca hat viele Facetten. Ob Hochhäuser in Calpe mit Blick auf das türkisblaue Meer, oder Gebirgszüge, die in den Himmel ragen.

Costa Blanca

KÜSTE



**Das Mittelmeer immer im Blick,
baden an einsamen Sandstränden,
Erkundung kleiner Fischerdörfer,
der Besuch historischer Bauten und
eine mediterrane Kulinarik: Gründe
genug, um der Costa Blanca beim
nächsten Urlaub oder Städtetrip
einen Besuch abzustatten.**

Frische Brise und Meeresrauschen im Ohr. Das ist die Costa Blanca. Wahrscheinlich hat die Weiße Küste ihren Namen für ihre weitläufige Küste von mehr als 200 Kilometern und die hellen Felsen erhalten. Manche behaupten, British Airways habe für einen Werbeslogan mit der »Costa Blanco« geworben. Wie dem auch sei. Mit Städten wie Alicante im Süden und Dénia im Norden bietet die Costa Blanca ein Potpourri unvergesslicher Erlebnisse. Nur 90 Autominuten entfernt laden zudem die autonomen Gemeinschaften rund um Valencia ein, diesen Küstenabschnitt mit mehr als 3.000 Sonnenstunden im Jahr zu erkunden.

— Malerische Landschaften im Hinterland, kulturelle Events wie die berühmten Fallas, beeindruckende historische Bauwerke, eine gehobene Spitzengastronomie und feine, kleine Restaurants mit Tapas und Paella. Wen wundert es, dass auch Prominente wie Shakira, Penélope Cruz oder David und Victoria Beckham die Costa Blanca für sich entdeckt haben. Nicht zuletzt wegen ihrer herrlichen 170 Strandbuchten, einem mediterranen Klima auch im Winter und einer Privatsphäre, die Ruhe und zugleich unvergessliche Urlaubstage garantieren.

— Schon die Phönizier entdeckten auf ihren Seereisen ca. 1.000 v. Chr. die Küste Spaniens und besuchten die Costa Blanca. Sie gründeten Städte wie Dénia oder Hemeroskopeion. Als touristisches Ziel wurde die weiße Küste Anfang des 20. Jahrhunderts unter den Reisenden in Europa bekannt. Nur zweieinhalb Flugstunden von Deutschland entfernt lädt Alicante ein, die Entdeckungstour unterhalb des Felsens der Burg Santa Bárbara zu starten. Gemütlich und nachhaltig bietet die Alicante Tram die Möglichkeit, entlang der Küste Stopps in Benidorm, Altea oder Calpe einzulegen.

— Hier im Hinterland bieten maurische Dörfer mit ihren Festungen wie Guadalest oder der Naturpark Sierra Mariola mit seinen duftenden Kräutergärten oder die Sierra del Maigmo einen hinreißenden Blick auf die Küste. Spätestens am Abend, bei einem Glas Wein aus der Weinregion Alicante, einer Paella und allerlei köstlicher Tapas, ist den Costa-Blanca-Reisenden bewusst: Die weiße Küste Spaniens bietet unverhoffte Eindrücke und jede Menge Zeit und Muße, sich einfach mediterran-relaxed treiben zu lassen.

den Costa-Blanca-Reisenden bewusst: Die weiße Küste Spaniens bietet unverhoffte Eindrücke und jede Menge Zeit und Muße, sich einfach mediterran-relaxed treiben zu lassen.

spain.info/de/region/costa-blanca

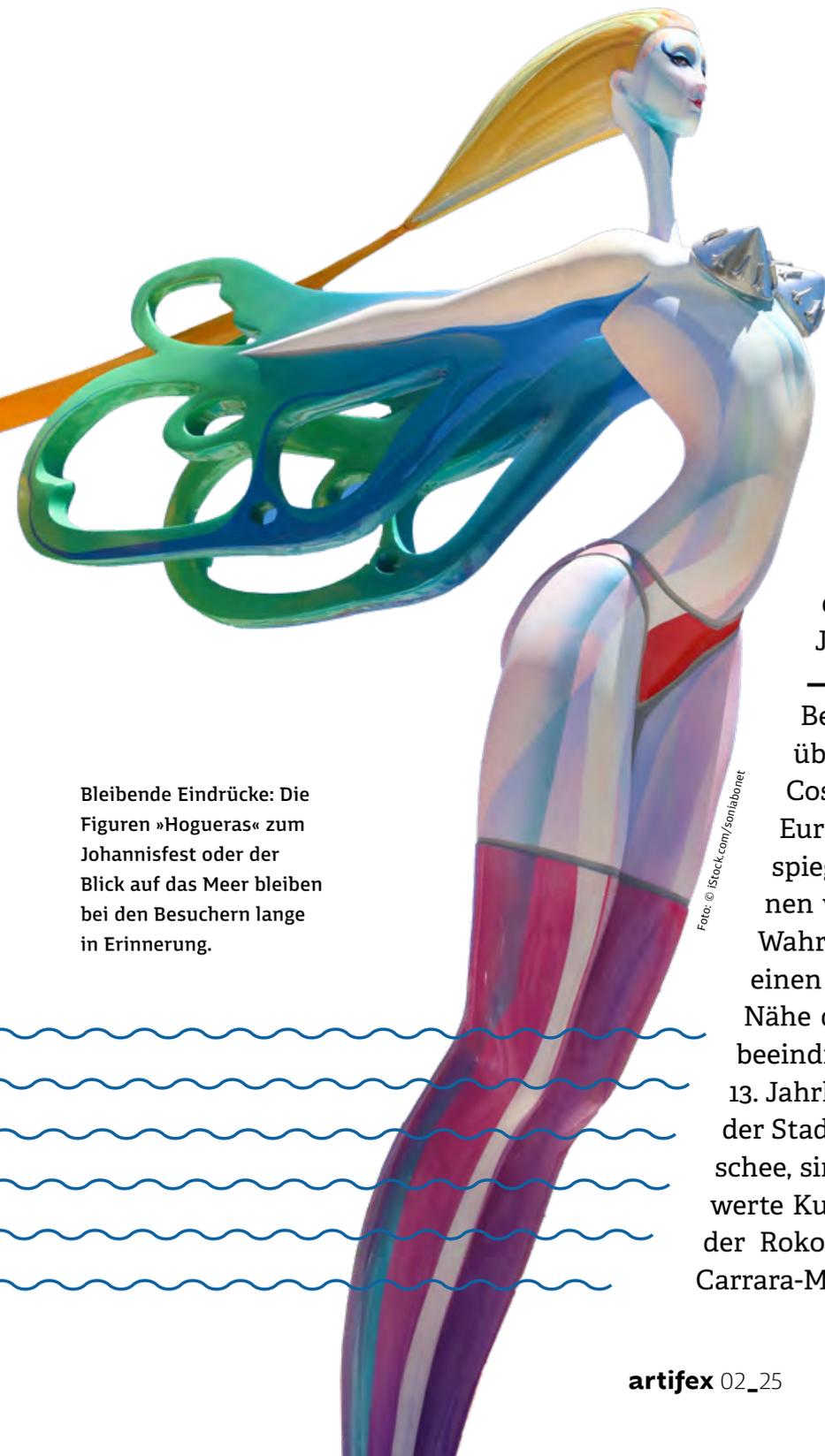
»DIE WEISSE KÜSTE SPANIENS BIETET UNVERHOFFTE EINDRÜCKE UND JEDE MENGE ZEIT, SICH EINFACH MEDITERRAN-RELAXED TREIBEN ZU LASSEN.«



Grafik: iStock.com/PeterHermesFurian/DWB

STADT MIT MEERBLICK

Alicantes mediterranes Flair



Bleibende Eindrücke: Die Figuren »Hogueras« zum Johannisfest oder der Blick auf das Meer bleiben bei den Besuchern lange in Erinnerung.

Foto: © iStock.com/sonibonnet

Sonne, Strand und Meer. Alicante bietet mit der direkten Nähe zum Strand, dem unbeschwerten mediterranen Flair, kulturellen Sehenswürdigkeiten und einer kulinarischen Vielfalt herrlich beschwingte Urlaubstage. Mit den Johannisfeuern am 24. Juni startet die Hauptstadt der Costa Blanca jedes Jahr in die Sommersaison.

— Die Burg Santa Bárbara auf dem Berg Benacantil thront majestätisch über der spanischen Hauptstadt der Costa Blanca. Eine der größten Festungen Europas liegt 166 Meter über dem Meeresspiegel. Von hier aus erhalten Besucher einen wunderbaren Blick über die Stadt. Das Wahrzeichen Alicante ist zu Fuß oder über einen Aufzug zu erreichen. In unmittelbarer Nähe der Altstadt El Barrio befindet sich die beeindruckende Basilika Santa Maria. Die im 13. Jahrhundert errichtete Kirche ist die älteste der Stadt. Erbaut auf den Überresten einer Moschee, sind in ihrem Inneren einige bemerkenswerte Kunstwerke zu besichtigen. Zum Beispiel der Rokoko-Hauptaltar oder ein Taufstein aus Carrara-Marmor aus dem 16. Jahrhundert.

— Treppauf, treppab zeigt ein Spaziergang durch die engen Gassen und entlang der bunten Hausfassaden, dass Alicante über eine bemerkenswerte Street-Art-Szene verfügt. Im Altstadtviertel selbst oder rund um den Mercado Central gibt es die meisten der bunten Wandgemälde zu entdecken. Zu den bekanntesten Künstlern gehörte Kiz (Enrique Pérez Torregrosa). Erste Werke zierte 2006 die Wände der Stadt. Nach seinem frühen Tod mit 36 Jahren im Jahr 2014 bemalten seine Freunde eine 150 Meter lange Wand im Viertel Barranco de San Agustín. Ihm zu Ehren wurde im Jahr 2022 dieser Ort in »Plaza del Grafitero Kiz« umbenannt.

— Es heißt, Alicante ist eine Stadt, »in der der Himmel, das Meer und die Berge zu einer Landschaft voller Licht und Farben verschmelzen.« Elemente, die sich vor allem in der Gastronomie widerspiegeln. In jedem Viertel der Stadt sind Restaurants, Bars und Cafés zu finden. In den warmen Sommermonaten ist es besonders schön, im Schatten der Häuser draußen an den kleinen Tischen die Köstlichkeiten der Stadt zu genießen. 2025 wurde Alicante zur spanischen Hauptstadt der Gastronomie ernannt.

— Das ganze Jahr über präsentieren Köche und Gastro-Experten die Aromen des Mittelmeeres. Die für die Region Alicante typischen Reisgerichte zeichnen sich durch authentische Zutaten wie Olivenöl, Safran, Tomate oder Knoblauch aus. Restaurants, die mit dem Siegel »Reisstadt Alicante« ausgezeichnet sind, offerieren unter der Verwendung von lokalen und natürlichen Zutaten eine gesunde und hochwertige Küche.

BITTE PLATZ NEHMEN

Eine gute Gelegenheit, die Gastronomie mit Panoramablick zu erkunden, bietet die wunderschöne Promenade »Paseo de la Explanada de España«. Direkt gegenüber vom Yacht-Hafen erstreckt sich die breit angelegte Promenade auf über 600 Meter. Das auffallende Wellenmosaik

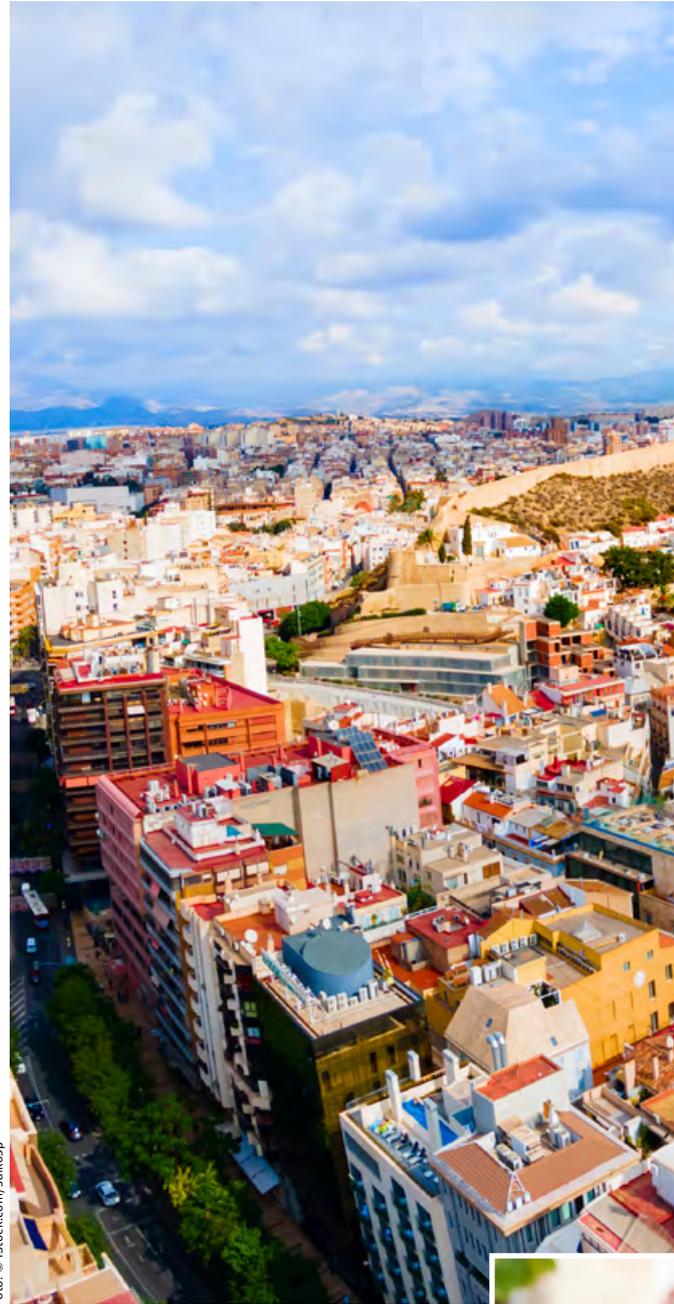


Foto: © iStock.com/saik03p

Zahlreiche Restaurants und Cafés bieten genussvolle Momente. Ob an der Promenade oder in der Altstadt.



Imposant ragt die Burg Santa Barb ra über der Hauptstadt der Costa Blanca. Besonders schön erstrahlt die Burg im Abendlicht!



Foto:   iStock.com/Aqle Bush



Foto:   iStock.com/salko3p

Beschauliches
Nachtleben bei
angenehmen
Temperaturen.

Foto: © iStock.com/Javier Paredes Perez

besteht aus über 6,6 Millionen Marmorsteinchen. Gesäumt von langen Palmenreihen bietet die Gastronomie an diesem lebendigen Ort die typischen Gerichte der Stadt. Unbedingt probieren sollte man »Arroz a banda«, ein Reisgericht, bei dem der Reis in einer Fischbrühe zubereitet wird. »Arroz con costra« dagegen ist ein eher deftiger Ofenreis mit Fleisch und Wurst und überbacken mit einer goldgelben Eierkruste. Besonders passt dazu ein Wein der Region.

— Tatsächlich wachsen rund um Alicante einige bemerkenswerte Rebsorten wie die rote Rebsorte Monastrell oder Garnacha Tintorera. Zu den weißen Sorten gehört ein Moscatel de Alejandria. Der Wein der Merseguera-Traube ist vor allem an heißen Tagen wegen seiner Frische und Leichtigkeit eine gute Wahl. Nach einem guten Essen lädt die Promenade zu einem Spaziergang ein. Einmal die Straße überquert beginnt der bei Besuchern und Einheimischen beliebte Strand Postiguet.



Foto: © iStock.com/kkoszowski

In den Abendstunden füllen sich die kleinen Bars an der Promenade.

Street-Art gehört zum Stadtbild.



Abends wird die Burg Santa Barbara in Licht getaucht.



TANZ MIT DEM FEUER

Der Stadt-Strand unterhalb der Burg Santa Bárbara zeichnet sich durch seinen feinen, goldgelben Sand aus. Zudem bietet er einige Annehmlichkeiten wie eine Promenade mit Bars und Restaurants. Tagsüber lädt er zum Chillen und Sonnenbaden ein.

— Vor allem rund um die Tage des 24. Juni spielt der Strand eine wichtige Rolle in der Johannisnacht. Früher zog es die Bewohner zu dieser Zeit von der Stadt aufs Land, um die Sommer Sonnenwende und den Beginn des Sommers mit typischen Produkten zu feiern. Sie zündeten ein Lagerfeuer an, tanzten und ließen Raketen steigen. Ein Brauch, der offiziell im Jahr 1928 zum »Tag der Johannisfeuer« gekürt wurde. Hauptmerkmal dieser Ereignisse sind die sogenannten »Hogueras«. Die riesigen Pappmaché-Figuren werden ab dem 20. Juni auf allen großen Plätzen der Stadt aufgestellt. Es ist zugleich der Startschuss für das über die Grenzen Spaniens hinaus bekannte Fest.

Touren ins Umland

Von Alicante können Tagestouren in das Umland der Costa Blanca unternommen werden.

tramalacant.es/en/check-maps

Entlang der schönen Mittelmeerküste reisen Sie bequem von Benidorm bis Dénia. Von Alicante aus einmal umsteigen in Benidorm. Eine entspannte, nachhaltige Möglichkeit, die Costa Blanca zu erkunden.



— In der Johannisnacht, der Noche de San Juan, vom 23. auf den 24. Juni, zieht es die Menschen zum Strand. Zu den Ritualen gehört es, um Mitternacht sieben Mal über die Wellen zu springen, Wünsche auf einen Zettel zu schreiben oder einfach nur in der lauen Sommernacht barfuß durchs Wasser zu laufen. Höhepunkt der Festlichkeiten ist das Verbrennen der Hogueras am 25. Juni. Zeitgleich beginnt damit der internationale Feuerwerkswettbewerb am Strand Postiguet. Bis zum 29. Juni versammeln sich Menschen um Mitternacht, um das Farbspektakel über dem Wasser zu bestaunen und zu bejubeln.

— So präsentiert sich die Hauptstadt der Costa Blanca als pulsierender Ort für Strandliebhaber, die die Annehmlichkeiten einer Stadt lieben, und mit einer kulturellen Szene, die einfach für alle Geschmäcker etwas zu bieten hat.

spain.info/de

alicanteturismo.com/de

grafiterokiz.es

ZUM »TAG DER JOHANNISFEUER«, BEGINNEND AM 20. JUNI, WERDEN RIESIGE »HOGUERAS« (PAPPMACHÉ-FIGUREN) AUFGESTELLT.



Das L'Hemisfèric

Ciudad de las Artes y las Ciencias

Valencias »Stadt der Künste und der Wissenschaften«, so lautet der Name übersetzt, ist ein Park mit verschiedenen kulturellen Angeboten. Allem voran dürfte das L'Hemisfèric wohl am bekanntesten sein. Es wurde von Santiago Calatrava und Félix Candela entworfen und am 16. April 1998 eröffnet. Umgeben von Wasser, symbolisiert die Form des Konstrukts ein überdimensional großes Augenlid, auch das Auge der Weisheit genannt. Im Inneren befindet sich ein 3D-Kino, ein Planetarium sowie ein Laserium.

Auf die Ohren gibt es hingegen etwas im Palau de les Arts Reina Sofia – einem sagenhaften Operngebäude mit Aufführungen des Gesangs, des Balletts und des Theaters.

Nicht minder extravagant ist das Museo de las Ciencias. Auf drei Stockwerken erhalten Besucher Einblicke in die Naturgesetze der Wissenschaft.

Das Palau de les Arts Reina Sofia



Das Museo de las Ciencias



Hola Valencia!

DAS SCHÖNSTE GEHEIMNIS SPANIENS



14
15

Foto: © iStock.com/featofdigital

Hinter der Kathedrale von Valencia auf dem Plaza de la Virgen findet jeden Donnerstag das jahrhundertealte Wassergericht statt. Tatsächlich sind die Urteile für die Angeklagten bindend.

Am 29. Oktober 2024 stand in Valencia die Zeit still. Innerhalb kürzester Zeit überfluteten Regenmassen die Stadt und die Provinzen. Auch ein halbes Jahr später sind noch die Spuren des Unglücks außerhalb der Stadtmauern zu sehen. Doch die Menschen geben nicht auf. Mit einem Gefühl der Solidarität bauten sie die Region wieder auf. Längst erstrahlt Valencia Stadt wieder im Glanz historischer Gebäude, grüner Oasen und jeder Menge Tapas.



»DAS GEBÄUDE
AUS DEM JAHR 1928
ERINNERT MIT SEINEN
EISERNEN SÄULEN AN
DEN EIFFELTURM.«

Oben: Wohin das Auge schaut:
Auf dem Mercado Central
werden die Produkte aus dem
grünen Gürtel angeboten.

Rechts oben: Opern-Diva in
Paellapfanne. Ein passendes
Kunstwerk in der Stadt, in der
die Paella erfunden wurde.

GEHEIMTIPP VALENCIA

Die Orangen haben Valencia weltberühmt gemacht. Ganze Orangenbaumalleen leiten Spaziergänger durch die charmante und gern besuchte Altstadt. Die drittgrößte Stadt gilt vielen immer noch als das schönste Geheimnis Spaniens. Anders als in Barcelona und Madrid bietet sie Gästen ausreichend Platz auch in der Hochsaison, um in den schmucken kleinen Cafés oder am Strand zu verweilen. Im wahrsten Sinne des Wortes eine kleine Kuriosität ist in der Plaza Lope de Vega zu finden. Mit einer Breite von 107 Zentimetern kann das Haus mit der angeblich schmalsten Fassade Europas bewundert werden. Damit ist das Haus zudem schmaler als eine Eingangstüre.



Foto: © iStock.com/Porterre

— Das Herzstück bildet der Platz La Reina mit der Kathedrale und dem Miguelete-Turm. Wer die 207 Stufen erklommen hat, wird mit einem fantastischen Blick über Valencia belohnt. Unweit der Kathedrale liegt die Seidenbörse. Die Lonja de Mercaderes zählt mit zu den schönsten Denkmälern der Gotik in Europa. Das Gebäude besteht aus drei voneinander abgegrenzten Bereichen mit einem idyllischen Garten - und wie sollte es anders sein - ist umsäumt von herrlich Orangenbäumen. Nach einem ausgiebigen Besuch ist es an der Zeit, die Kulinarik in dem nur wenige Meter entfernten Mercado Central kennenzulernen. Das Gebäude aus dem Jahr 1928 erinnert mit eisernen Säulen an den Eiffelturm.

Verziert mit zahlreichen Kacheln und Glasmalereien begeistert ein Gang entlang der über 250 Marktstände.

— Die Produkte, wie viel frisches Obst und Gemüse, aber auch Fleisch, Käse und viele der angebotenen Meeresfrüchte, stammen aus dem direkten Umfeld Valencias. Die Stadt wird in einem Umkreis von zehn Kilometer von einem grünen Gürtel umgeben. Mit den sogenannten 0-Kilometer-Produkten, ergänzt um fangfrische Mittelmeerköstlichkeiten, können sich die Valencianos komplett autonom verköstigen. Zum Glück gibt es davon reichlich, so dass auch Gäste die Küche à la Valencia ausreichend genießen können.

VALENCIANISCHE KÖSTLICHKEITEN

Mit ein wenig Glück treffen die Marktbesucher bei ihrem Rundgang auf den Sternekoch Bernd Knöllner. Vor über 30 Jahren zog es den Deutschen nach Valencia. Dort betreibt er das Restaurant Riff. Für Bernd Knöllner war die Entscheidung das Beste, was einem Koch passieren kann. »Alleine die Fülle der Produkte! Alles ist frisch und auch die Preise sind top.« Vor den Grenzen der Stadt hegt und pflegt der Mann aus dem Schwarzwald einen eigenen Garten. Kräuter, Blumen, Obst und Gemüse wandern von hier direkt in die Küche des Restaurants.

— Der Erhalt von Traditionen und valencianischer Kulinarik steht für Guillermo Navarro an erster Stelle. Gemeinsam mit einer Gruppe Träumer hat er das »El Paeller« gegründet. Ihr Ziel: die Paella Valenciana auf der ganzen Welt bekannt zu machen.

Das Nationalgericht kommt nämlich aus Valencia.

Paella, ein Fest für die Familie und Freunde.



Foto: © iStock.com/unser

— In eine Paella Valenciana gehören Kaninchen, Huhn, Schnecken und Bohnen. Sonst nichts! Klarer Fall, dass der Reis auch von den hiesigen Feldern stammt. Im »El Paeller« können bis zu 150 Gerichte gleichzeitig in einer von Ruß geschwärzten Küche zubereitet werden. Der Inhalt der Pfanne brutzelt 18 Minuten über einem Holzfeuer. »Das gibt eine besondere Note«, erklärt Guillermo den Vorgang, der einer Theaterinszenierung in nichts nachsteht.

— Unbedingt zu empfehlen ist der Besuch einer der zahlreichen Horchaterías. »An warmen Sommertagen verkaufen wir bis zu 3.000 eisgekühlte Horchata Valenciana«, erklärt Alejandro Panach von der Horchatería Panach. Gewonnen aus Tigernüssen, wird in 16 Dörfern der Region l’Horta diese Knolle angebaut. Dank vieler Mineralien und Vitamine gilt sie als Superfood. Seit 1971 bereitet die Familie das Traditionsgetränk zu. Das leckere lauwarmer Gebäck Farton rundet das Geschmackserlebnis ab. »Herrlich erfrischend«, laden Alejandro und Vater José Ramon ein, das Nationalgetränk der Stadt zu probieren. Vater José gilt sogar als Erfinder der Tigernuss-Pressen.

— Für ein letztes Highlight der Stadt heißt es früh aufzustehen. Der Markt auf dem Gelände des Mercavalencia geht auf das 13. Jahrhundert zurück. Die Kleinbauern des valencianischen Gemüsegartens bieten ab drei Uhr morgens ihre frisch geernteten Produkte an. An die 1.300 Bauern verkaufen zwischen 30.000 und 40.000 Tonnen Obst und Gemüse. Das Recht, auf dem Markt zu verkaufen, wird von einer Generation an die nächste übertragen. Es ist, als würde man über eine grüne Wiese laufen. Gäste müssen nur die Hand ausstrecken und schon haben sie alles, was eine gute Küche ausmacht.

— Auch im Winter mit angenehmen Temperaturen lässt Valencia keine Wünsche an ein mediterranes Lebensgefühl offen. Mit all den Herrlichkeiten, die Land und Meer zu bieten haben.

visitvalencia.com

An heißen Tagen stehen die Menschen Schlange, um eine erfrischend kühle Horchata zu trinken.

SH Ingles

Carrer del Marquès de Dos Aigües 6

Telefon: +34 963 51 64 26

inglesboutique.com

RESTAURANTS

Pelayo Gastro Trinquet

Carrer de Pelai 6

pelayogastrotrinquet.es

La Maritima

Planta 0, Edificio Veles e Vents,

La Marina de velesvents

valencia.es

Restaurante RiFF

Carrer del Comte d’Altea, 18

restauranteriff.com

Restaurante Apicius

Carrer d’Èol, 7

restaurante-apicius.com

Lienzo

Plaça de Tetuan, 18, Bajo Derecha

restaurantelienzo.com





Tapas oder Pinchos?

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einer Tapa und einem Pincho? Die Basken haben die Pinchos erfunden, was wörtlich Spieß bedeutet. Sie liegen in den Tavernen ganz Nordspaniens aus.

Dabei ähneln die Pinchos den Tapas durchaus, allerdings gibt es die Tapa oft gratis zum Getränk. Ansonsten ist der Unterschied aber so gering, dass sogar ein Wettbewerb der Köche jedes Jahr im November in Valladolid

so heißt: »Nationaler Wettbewerb der Tapas und Pinchos«. Der Grund? Es sind oft Basken in der Jury. Und auch die wissen natürlich, was neben kreativen Häppchen die beliebtesten Tapas Spaniens sind.

Letztlich hat jeder Gastronom seine Lieblings-Tapa. Am Atlantik gibt es Pulpo, in den luftigen Höhen der Picos de Europa schon mal Cabrales-Käse, die Katalanen lieben Fuet und auf Menorca kommt gerne Tintorera auf

die Baguettescheibe, denn dort soll sie erfunden worden sein. Ein Hit der Andalusier wiederum sind Kroketten mit Serrano-Schinken. Und die Basken, die statt tapa lieber pintxo sagen, mögen es schon mal ausgefeilter, vor allem in den Sternerestaurants von San Sebastián. Die mit Abstand berühmteste Stadt für Tapas übrigens ist León am Jakobsweg. Das dortige Viertel Barrio Húmedo (»feuchtes Viertel«) hat nahezu mehr Tapa-Bars als Wohnungen. spanien-reisemagazin.de



VIVA el AMOR!

*Ein Liebesspektakel der besonderen
Art in den Bergen von Aragón*

TEXT

RÜDIGER GOTTSCHALK

Isabel schreitet gemächlich zum Höhepunkt des Spektakels. Der Leichnam von ihrem Liebsten ist unweit des Rathauses von Teruel aufgebahrt. Isabel beugt sich weinend über den mutigen Ritter und alle sehnen den Kuss herbei, der ihr doch verboten ist.

— Teruel erlebt ein mittelalterliches Liebesdrama, Jahr für Jahr. Tausende kommen in die kleine Stadt in Aragón, verkleidet als Ritter, Kaufleute, Händler. Kostüme aus der Fundación de Isabel erhalten die Protagonisten, um ein lebhaftes Drama aus dem 13. Jahrhundert aufzuführen. Die Geschichte der Liebenden von Teruel kennen wir in gewissen Ähnlichkeiten auch aus anderen Ländern. Romeo und Julia aus Shakespeares Feder oder die Geschichte von Jan und Griet aus dem mittelalterlichen Köln, damals eine der mächtigsten Städte Europas.



Der falsche
Bräutigam: Don
Pedro. Isabel liebt
ihn nicht.

Fotos: © Tobias Buescher

20
21



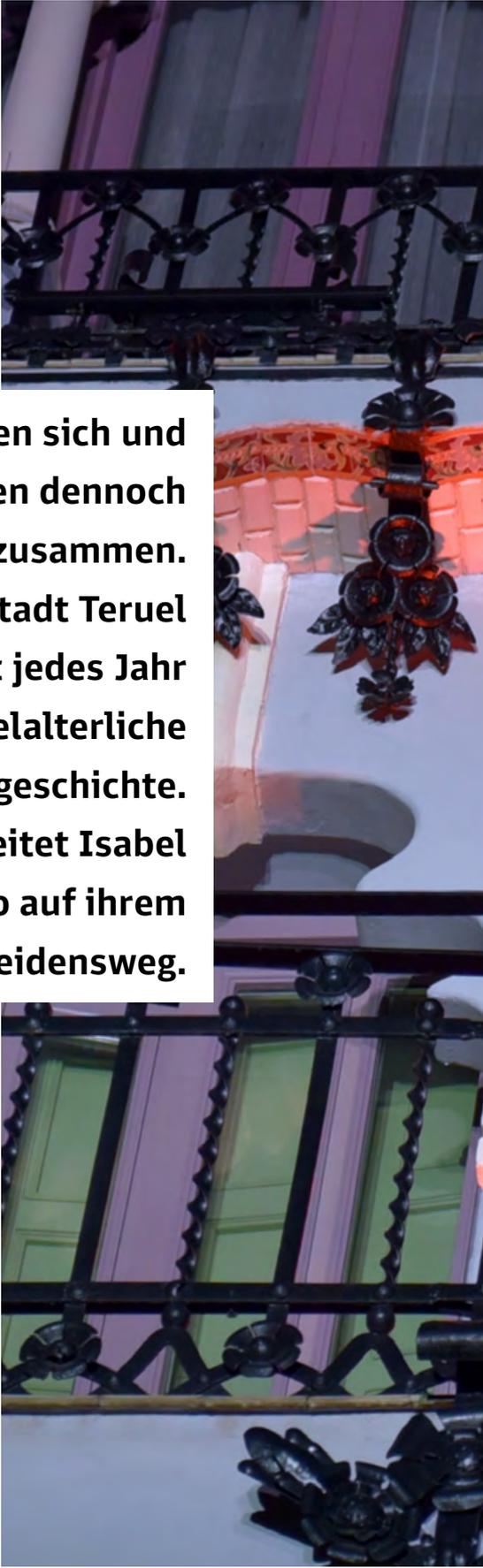
Alle Generationen
der Einwohner von
Teruel legen mittel-
alterliche Kleidung
an.

— Die Geschichten gleichen sich nicht ganz, aber immer geht es um verhinderte Liebe. Sie durfte oder wollte nicht, er zog aus, um als reicher und akzeptierter Ehemann zurückzukommen. In Teruel kam Diego nach fünf Jahren nur ein wenig zu spät. Die Falschmeldung, er sei auf dem Schlachtfeld gestorben, hatte die Runde gemacht und Isabels Vater hatte nichts Eiligeres zu tun, als seine Tochter wohlversorgt für die Familie unter die Haube zu bringen.

— Das Spektakel geht über drei Tage. Herzzerreißende Szenen spielen sich in Teruel ab, genau im Haus der Caja Rural de Teruel, einem Art-déco-Haus am Platz des Stierbrunnens, dem Wahrzeichen von Teruel. Diego klettert die Fassade hoch, um seine Liebste zu sehen und den begehrten Kuss zu erlangen, der ihm beim Auszug in den Krieg versprochen war. Isabel will und darf ihn nicht küssen, schließlich ist sie vermählt, im katholischen Spanien wäre der Kuss die Sünde schlechthin gewesen. Diego stirbt vor Hunderten Zuschauern vor Herzscherz. Der nächste Akt geht am folgenden Tag weiter, als Isabel zum aufgebahrten Diego schreitet, um schließlich den Toten zu küssen und dabei zu versterben. Las Bodas wird das Spektakel auch bezeichnet, die Hochzeit der Lebenden und die Hochzeit der Liebenden, die erst im Tod vereint sind.

MUMIENFUND IN DEN 50ER-JAHREN

Das Besondere dieser Geschichte ist der wohl wahre Hintergrund der verzweifelten Liebe. Vor einigen Hundert Jahren fanden Kleriker in der Kirche San Pedro die Mumien von einem Mann und einer Frau. Im Jahr 1955 ließ die Stadt den Liebenden ein Alabaster-Grab fertigen. Die Hände der beiden Skulpturen berühren sich fast. Die Schauspieler, die Isabel und Diego verkörpern, werden aus über 100 Bewerbern ausgewählt, genau geschult, damit sie die Liebenden würdevoll darstellen. Im Jahr 2025 geht das Gerücht, dass die Darsteller bei der Kusszene der



Sie lieben sich und kommen dennoch nicht zusammen. Die Stadt Teruel zelebriert jedes Jahr eine mittelalterliche Liebesgeschichte. artifex begleitet Isabel und Diego auf ihrem Leidensweg.



Im Tod vereint:
Isabel und Diego



Fotos: © Tobias Buescher

Das mittelalterliche Spektakel wird durch die Kreuzritter mehr als authentisch.



Isabel über dem toten Diego sich einen noch nie vollzogenen echten Kuss gegeben hätten. Meinem Kollegen Tobias Büscher verrät Schauspielerin Andrea Gálvez, dass Diego ein schöner Mann sei und dass der von ihr verschmähte Ehemann auch etwas hässlicher hätte sein können.

— Nächstes Jahr feiert das Spektakel von Teruel 30 Jahre Aufführungen. Wieder werden Fans aus Zaragoza, Valencia und Madrid herbeieilen, um die eine oder andere Träne zu verdrücken. Die Eltern werden sich mittelalterlich verkleiden, die kleinen Besucher werden Plastikhelme oder Umhänge mit Kreuzfahrerkreuz erbetteln und natürlich die obligatorischen Holzschwerter. Das eigens gebraute Bier wird fließen in der kleinsten Provinzhauptstadt Spaniens. Die Liebenden werden sich wieder nur fast küssen. Viva el amor!

Finale

Das Fest startet jährlich im Oktober mit dem Auszug von Diego, die Vorbereitungen beginnen schon im Sommer. Raquel Esteban ist seinerzeit der kreative Kopf und Erfinderin dieser jährlichen Aufführungen gewesen. Im Februar eines jeden Jahres ist es dann so weit: das große Herzschmerzfinale. Wer in der 36.000-Einwohner-Stadt übernachten möchte, sollte früh buchen. Der Palacio de Marquesa ist ein aufwendig und schön restauriertes Hotel im Zentrum:

hotelpalaciolamarquesa.com/es

24
25

Islamische Kunst und Architektur

Die Mudéjar-Architektur von Teruel ist ein herausragendes Beispiel für den Einfluss der islamischen Kunst und Architektur in Spanien, besonders während der Zeit der Reconquista. Diese Architekturform kombiniert maurische Stilelemente mit christlichen Baupraktiken und ist bekannt für ihre beeindruckenden Ziegeltürme, kunstvollen Kacheln und filigranen Holzarbeiten.

Ein markantes Merkmal der Mudéjar-Architektur in Teruel sind die prächtigen Kirchtürme, die häufig mit Ziegeln in geometrischen Mustern verziert sind. Die bekanntesten Bauwerke sind die Kathedrale von Teruel und die Kirchen San Pedro und Santa María, die alle zum UNESCO-Weltkulturerbe zählen. Diese Gebäude zeichnen sich durch ihre reich verzierten Fassaden,

kunstvollen Bögen und die Verwendung von Ziegeln in Kombination mit anderen Materialien aus.

Insgesamt spiegelt die Mudéjar-Architektur von Teruel die kulturelle Vielfalt und den Austausch zwischen den christlichen und islamischen Traditionen im mittelalterlichen Spanien wider.

Heiße Strände und kühles Eis –
DIE VIELFALT VON MURCIA





Berghöhen und Sandstrände, historische Fiestas und moderne Architektur, das Land rund um Murcia ist so vielfältig wie selten sonst auf der Iberischen Halbinsel.



Foto: ©iStock.com/Hakat

Die Stadt Cartagena mit dem römischen Amphitheater.

In den »Pozos de la Nieve« wurde in den Wintermonaten Schnee eingelagert.



Foto: ©Wolfgang Schumacher

TEXT

WOLFGANG SCHUMACHER

**Außer ihrer
ausgesprochen
landschaftlichen
Schönheit hat
die Sierra Espuña
Seltenes zu bieten.**

Regionalpark der Sierra Espuña

Eine riesige Landschaft, die sich über die murcianischen Gemeinden Aledo, Alhama, Mula, Pliego, Totana und Librilla erstreckt, und ein ideales Ziel für Wanderer, Vogelbeobachter und Menschen, die großartige Panoramablicke genießen möchten.

spain.info/de

Murcia: In den Rücken der Sierra Espuña, die sich im Hinterland der Provinz Murcia als bis zu 1.500 Meter hohe und malerische Berglandschaft erhebt, schmiegen sich die historischen Gebäude des Landgasthofes »Hospedería Bajo El Cejo«, gleichsam wie gemalt präsentiert sich das Hotel im Dorf El Berro, dort, wo es viel ländlicher und entspannter nicht geht.

— Die bevorzugte Lage der Hotelerie ist nur noch zu toppen durch die Qualität und Freundlichkeit der Gastronomen, die den Gasthof am Fuße des Naturparks der Sierra Espuña im Hinterland der Provinz Murcia betreiben, bislang ein Geheimtipp, der das Zeug hat, nicht mehr lange so top secret zu bleiben. Außer ihrer ausgesprochen landschaftlichen Schönheit hat die Sierra Espuña Seltenes zu bieten.

KÜHLEIS AUF MAULTIEREN

Aus vergangenen Jahrhunderten sind merkwürdige pilzförmige Bauwerke erhalten, die umgehend jeden Besucher neugierig machen. Es sind bis zu 26 aus Steinen errichtete Schneeschächte, die wie Radarstationen anmutenden »Pozos de la Nieve«, in denen die Bauern zwischen dem 16. und dem 18. Jahrhundert in den Wintermonaten Schnee einlagerten und die weißen Flocken so massiv verdichteten, um sie als Kühleis in den heißen Sommermonaten nachts auf Maultieren in die Städte und Dörfer zu bringen. Dort wurde verderbliche Ware – darunter etwa auch Medikamente – mithilfe der von weither transportierten Eisblöcke frisch gehalten, ebenso wie heute in Kühlschränken oder Eistruhen.

— Die Steinbauwerke wurden in zwei Ausführungen errichtet, die größere Variante war etwa neun Meter im Durchmesser und etwa sechs Meter tief ins Erdreich versenkt. Der Grund: Dort bleibt der Schnee länger kalt und wartet sodann auf einen Einsatz in den heißen Sommern unten in den Städten der Provinz, die im Süden sogar bis an das ebenso heiße Andalusien grenzt.

— Zurück aus den Bergen ist selbstredend die Kathedrale wie eigentlich immer in großen spanischen Städten ein Erlebnis, so auch die prächtige Marien-Kirche in der Stadtmitte von Murcia. Quasi nebenan in der Innenstadt (Trapería 18) wartet der Ein-

28
29

gang eines Casinos auf Besucher, nein, dort braucht man keine Jetons oder gezinkte Karten, um dort etwas zu erleben.

— Es handelt sich um das »Real Casino de Murcia«, das gegen Mitte des 19. Jahrhunderts in einem alten adeligen Stadthaus von (reichen) Bürgern eingerichtet wurde, allerdings gar nicht zu elitären Zwecken, sondern geöffnet für alle Schichten. Heute noch glänzt die inzwischen wieder restaurierte Einrichtung mit spiegelnden Passagen und fescen Ballsälen, ein Hochgefühl für Luxusmenschen.

— Auf dem Weg von der Hauptstadt zur historischen Hafenstadt Cartagena sollte man etwas weiter im Norden durchaus das touristisch sehr beliebte »Mar Menor« (das kleinere Meer) besuchen. Hier ist die große Meeresbucht von einer durchgehenden (und durchgängig mit Hotels bebauten) Landzunge vom Wasser des »Hauptmeeres« abgetrennt. La Manga heißt die Nehrung, die eine nur knapp bemessene Landbrücke mit beidseitigen Stränden bietet, insbesondere für Spanier hat diese Urlaubsregion etwas ganz Besonderes.

HANNIBALS ZUG GEGEN DIE RÖMER

Nicht weniger beeindruckend ist dann die Stille an den Stränden im Naturpark Calblanque, der erstaunlicherweise mit einem Nacktbadestrand aufwartet, die Gegend ist eben »naturbelassen«. So erlauben die Behörden im Sommer nur täglich 300 Besuchern die Fahrt zu den nahen Parkplätzen, Schilder warnen vor Schlangen und Echsen.

— Der Kracher an der Küste der Provinz Murcia ist jedoch zweifellos der historische Boden des einst phönizischen Militärstützpunktes Cartagena, 227 vor Christi Geburt vom Karthagerfürsten Hasdrubal gegründet. Sein Sohn Hannibal zog von hier aus in den Krieg gegen die Römer. Das neue Karthago auf der Iberischen Halbinsel heißt heute Cartagena und war für Hannibal 218 v. Chr. der Startpunkt für den 2. Punischen Krieg. Hannibal ist berühmt wegen der Alpenüberquerung seiner Truppen samt der aus Afrika mitgebrachten Kampfelefanten, die er über die teilweise verschneiten Alpenpässe in Richtung Po-Ebene und dann weiter gegen Rom trieb.

— Heute hat Cartagena rund 220.000 Einwohner und ist eine lebendige Stadt, die mit ihrer inzwischen wieder komplett ausgegrabenen karthagischen Historie ein Freiluftmuseum mit einer ausgeklügelten Geschichtsdidaktik ist, der große Feldherr Hannibal grüßt quasi aus jedem archäologischen Graben.

Foto: ©Stock.com/Q77photo



Zum Fest der Römer und Karthager findet ein Straßenumzug statt.



»DER GIPFEL
DES FESTES MÜNDET
IN DER HOCHZEIT
HANNIBALS MIT DER
IBERISCHEN PRINZESSIN
HIMILCE.«



— So heißt eine große Fiesta im Herbst denn auch Fest der »Karthager und Römer« (Carthagineses y Romanos), die »modernen« Cartagener stellen die Auseinandersetzung in historischen Kostümen in einem großen Festzug durch die Innenstadt nach, ein sehenswertes und ausgelassenes Fest mit viel Lokalkolorit und internationaler Bedeutung, das am Ende in der Hochzeit Hannibals mit der iberischen Prinzessin Himilce gipfelt.

turismoregiondemurcia.es

Ein Fest der Gastronomie

Während dieser Tage findet auch der »Mercado de Epoca de Carthagineses y Romanos« statt, ein Markt im Stil der damaligen Zeit, auf dem unter anderem typische Gerichte probiert werden können, wie Reis mit Kaninchen, murcianisches Ratatouille und die typischen Fleischpasteten.





Foto: ©iStock.com/makasana

Flut am Calblanque-Strand im Süden von Murcia

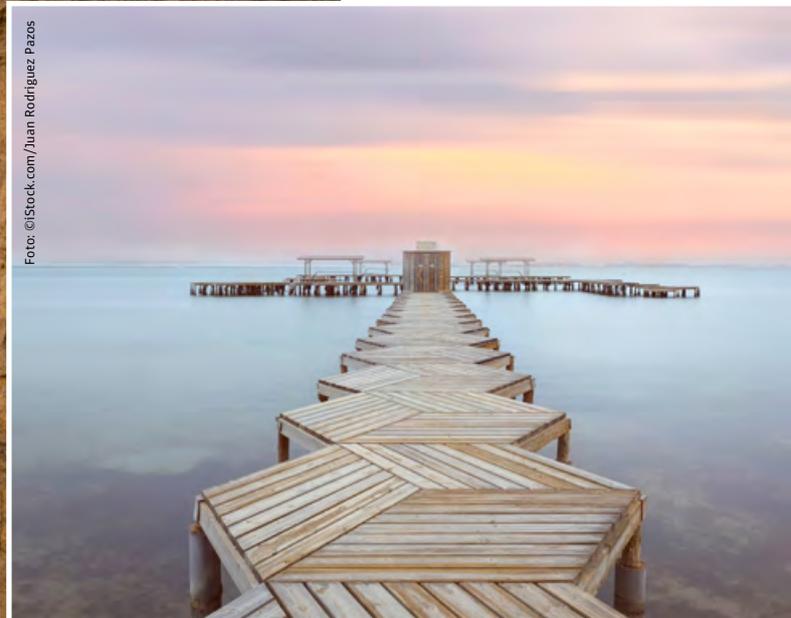


Foto: ©iStock.com/Juan Rodriguez Pazos

Mar Menor Lagune, von Los Alcazares, Murcia

LA SACRISTIA – EIN GÖTTLICH SCHÖNES CAFÉ



Foto: © Verlagsanstalt Handwerk GmbH

In einer ehemaligen Busstation errichteten zwei Restauratoren ein Café, das einem Museum gleicht. Von plüschigen Sofas und Sesseln aus können Besucher bei Kuchen, Tapas und einem Glas »Agua de Dénia« in die unendlichen Geschichten der La Sacristia in Dénia eintauchen.

Für Nacho Mozos Garcia war es Liebe auf den ersten Blick. Dénia. Die hübsche Stadt an der Costa Blanca erfüllte alle Wünsche an einen Ort, in dem der Restaurator leben und arbeiten wollte. Eine Stadt, die zwischen dem Gebirge Montgó und dem im Sonnenlicht glitzernden Mittelmeer liegt. Sowohl über einen Strand aus Stein wie auch einen feinen Sandstrand verfügt. Einer Stadt gleicht, aber durchaus einen gemütlichen dörflichen Charakter aufweisen kann. Gelegen zwischen Alicante und Valencia geht es hier an der Ostküste Spaniens noch beschaulich zu. Im Sommer ist die Stadt gut besucht, aber nicht überlaufen. Das mediterrane Klima im Winter zieht immer mehr Langzeiturlauber vor allem aus Deutschland an.

Auf dem Klosterplatz befindet sich die Kirche San Antonio. Sie gehört zu einem Ensemble, das das Kloster San Antonio de Padua umfasst, eine Franziskanergründung aus dem 16. Jahrhundert. Die Kirche selbst wurde in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts erbaut. Bei Restaurationsarbeiten trifft Nacho hier Maria Solano Honrubia. Auch sie eine Restauratorin. Während Nacho auf die Wiederherstellung alter Möbel und Kunstwerke spezialisiert ist, hat Maria ihren Schwerpunkt bei der Restauration von Inneneinrichtungen und der Malerei gefunden.

»Unser Studium haben wir beide damals mit Kellern finanziert«, erzählen die kreativen Gastronomen im Gespräch mit artifex, wie aus Nebenjob und Beruf die Idee zur »La Sacristia« entstand. »Wir haben uns irgendwann ein Café gewünscht, das dem Stil einer Kirche ähnelt.« Bei selbstgemachten Kuchen oder Tapas sollten Besucher einerseits chillen können, gleichzeitig aber viele Geschichten mit den unterschiedlichen Stilen und Epochen erfahren. Unterstützung für ihr Vorhaben fanden sie bei Manuel Castillo Conde. Der auf Dekorationen spezialisierte Restaurator brachte die Erfahrung seines »Cafe de las Horas« aus Valencia mit. Bekannt ist das Café für seine opulenten und reich verzierten Wände, die barocke wie auch klassische Elemente zeigen. Zahlreiche Lampen und Kronleuchter tauchen das Lokal mit der großen hölzernen Theke in ein beschauliches Licht.



Das kunstvoll
gestaltete Café lädt
bei Kaffee, Kuchen
oder Wein zur Ent-
deckungstour ein.

SUCHEN GEHÖRT ZUM JOB

In einer ausgedienten Busgarage in der C/Para Pere, unweit des Stadtkerns, entdecken sie den idealen Ort für ihren Traum eines lebendigen Museums. Skulpturen, Bilder, Stühle, Kronleuchter, alles, was sie an großen und kleinen Kunstschätzen von Trödelmärkten, Antiquitätenhändlern oder aus Privatbesitz zusammentrugen, wurde liebevoll restauriert und dekoriert. Die meisten Stücke kommen aus Spanien. Das eine oder andere Schmuckstück hat den Weg von Frankreich oder England nach Dénia gefunden. Glanzstück ist die Madonna »La Virgin de la Inmaculada«. »Die Figur war in einem sehr traurigen Zustand«, erinnert sich Nacho an den Moment, als er die Heiligenfigur zum ersten Mal in den Händen hielt. Die größte Herausforderung war es, den Hautton der Madonna wieder herzustellen. Auch der blaue Stoff ihres Kleides war für den 58-Jährigen eine knifflige Aufgabe.

— Im Café hat die aufwendig restaurierte Figur aus dem 17. Jahrhundert in der Nähe der Bar einen besonderen Platz gefunden. Seit der Eröffnung im August verströmt sie hier eine Atmosphäre von Ruhe und Ehrfurcht. Bewundert von vielen Besuchern erlebt selbst Maria eine Aura, die sie, wie sie selbst sagt, »immer wieder berührt.« Für das richtige Sakristei-Feeling sorgt zudem ein lieb gewonnenes Ritual. Bevor die ersten Gäste kommen, wird Weihrauch in einem goldenen Gefäß zum Schmelzen gebracht und hüllt so den Raum in einen würzig frischen Duft.

La Sacristia

Das Restaurant ist an fünf Tagen, von Dienstag bis Samstag, geöffnet. Die »La Sacristia« ist ein sogenanntes Konzept-Café. Es finden Modeschauen und Lesungen statt. Zeitgleich mit der Eröffnung fand die erste Burlesque-Show im Stil der 50er-Jahre statt. Anfangs waren die Einwohner von Dénia etwas irritiert über diese Form einer Show. Doch inzwischen hat sich bei ihnen und auch den Touristen herumgesprochen, dass Maria und Nacho bei ihrer Show großen Wert auf eine stilvolle Veranstaltung legen. Die Termine der schnell ausverkauften Events werden ausschließlich auf Instagram angekündigt.
#lasacristiacafedenia

DAS WEIHWASSER DER SAKRISTEI

Da, wo Weihrauch in der Luft wabert, da ist das Weihwasser nicht fern. So auch in der La Sacristia. In dem Café haben die himmlisch gut schmeckenden Wasser Namen wie Agua de la Sacristía, Agua del Edén oder »Agua de Dénia«. Wenn auch nicht gesegnet, birgt vor allem der fruchtig-frisch schmeckende Cocktail »Agua de Dénia« ein streng gehütetes Geheimnis. Als Patent angemeldet, gibt es das Getränk in dieser Zusammensetzung nur hier. Was es genau ist, damit rücken Maria und Nacho nicht heraus. »Ihr könnt wissen, dass wir Champagner und Orangensaft verwenden, mehr aber nicht«, lachen beide herzlich, hüllen sich aber ansonsten in Schweigen. Nur so viel sei verraten: »Wir mixen noch sechs geheime Zutaten bei.«
— Weitere Ziele haben Maria Solano Honrubia und Nacho Mozos Garcia nicht. Angelangt im Hier und Jetzt sind sie einfach nur glücklich zu erleben, wie ihre Gäste in bequemen Polstermöbeln jedes einzelne Kunstwerk intensiv betrachten. Dann fühlen sie sich bestätigt mit ihrer Mission, die Geschichte und die Seele ihrer Schätze in einem besonderen Ambiente zeigen zu können. »Wir sind am Ziel unserer Träume. Mehr wollen wir nicht«, fühlen sich Maria und Nacho ganz weit oben im gastronomischen Sternenhimmel. Wer die lebensfrohen Gastwirte erlebt, glaubt es ihnen aufs Wort.

TEXT

BRIGITTE KLEFISCH

**Reisen, Neues
kennlernen
und offen sein für
Veränderungen. Statt
eine Karriere als
Musiker anzustreben,
entschied sich Bernd
Knöller für die
Ausbildung zum Koch.
Eine Entscheidung,
die der Sternekoch
und Gourmet bis zum
heutigen Tag feiert.**

Geht nicht gibt's nicht. Nicht in der Küche von Bernd Knöller. Nicht auf seinen Reisen. Und vor allem nicht bei den Herausforderungen des Lebens. Geboren im Schwarzwald, wächst Bernd Knöller im baden-württembergischen Ditzingen auf. Von sich selbst sagt er, dass er ein schlechter Schüler war. Mit dem Hauptschulabschluss endete seine schulische Karriere. Obwohl musikalisch talentiert, entscheidet er sich für eine Koch-Ausbildung. Er geht zurück in den Schwarzwald.

— In Höfen beginnt er 1977 im Hotel Ochsen eine Ausbildung. »Bei einer Musikausbildung hätte ich in Ditzingen bleiben müssen«, begründet er diese Entscheidung, die ihn zumindest einige Kilometer von dem zu eng gewordenen Zuhause wegführt. Und ein anderer Punkt ist ihm wichtig: »Als Koch findest du überall Arbeit, und du kannst reisen«, erzählt er im Gespräch mit artifex.

— Die Ausbildung verlangt dem 15-Jährigen alles ab. Täglich muss er den Spätzleteig »schlagen«. Ein Kraftakt. In der Woche verarbeitet er zehn Kilogramm Mehl und 100 Eier mit reiner Muskelkraft. Am Wochenende sind es sogar 25 Kilogramm Mehl und 250 Eier. »Der damalige Küchenchef forderte mich sogar auf, mit dem Finger das Eiweiß aus den 500 Eierschalenhälften herauszukratzen.« Einen Tag nach der Abschlussprüfung setzt sich der gerade 18 gewordene Bernd Knöller in den Zug Richtung London.

— Nach kurzen Stopps in Kensington und anderthalb Jahren im Crosvenor Hotel in Chester erreicht ihn ein Anruf aus dem Hotel Ochsen. Der Küchenchef war nicht mehr da. Kurzentschlossen nimmt er die Stelle als Semi-Chef an. Doch als »Freigeist auf Achse« wirft Knöller schon nach drei Wochen wieder das Handtuch. Auf dem Weg in die Schweiz macht er einen Schlenker nach Düsseldorf, in das 2-Sterne-Restaurant Walliser Stuben mit Küchenchef Guy Hulin. Eine einschneidende Entscheidung für einen Koch, der bis dahin sehr klassisch unterwegs war.

Die »Perlen von Valencia« sind eine Delikatesse der Stadt. Die »Les Perles de València« werden direkt im Hafen gezüchtet.



Mein Beruf,

MEINE FREIHEIT

38
39



Fotos: © Pablo Durá

Insider-Tipp von Bernd Knöller

Mercado Central, Valencia: Bei Retro-gusto Coffeemates (Stand 169/170) gibt es den besten Kaffee der Stadt. Der Geschmack des Kaffees bleibt lange im Mund erhalten.

— »Küche kann richtig spannend sein«, erinnert sich Bernd Knöller, dass sein Ehrgeiz nunmehr für die gehobene Gastronomie geweckt war. In den folgenden Jahren arbeitet er unter anderem im Hilton in Karlsruhe, fast zwei Jahre bei Henry Levi im 2-Sterne-Restaurant Maitre in Berlin und eine Sommersaison bei Jörg Müller im Nösse Sylt. Bis Mitte zwanzig widmet der wissensdurstige Koch jede Minute Küche und Kochen. Dann ein weiterer Wendepunkt in seinem Leben.

AUFBRUCH NACH SPANIEN

Für kurze Zeit wechselte er als Hauskrankenpfleger zur Caritas nach Berlin. Endlich abends frei, belegt er Malkurse und nimmt Schauspielunterricht. Bei einem Workshop im italienischen Liguren lernt er Lydia kennen. Sie wird seine erste Frau. Die Mauer in Berlin war gerade gefallen. Beiden wurde die Stadt zu unruhig. Sie entscheiden, nach Spanien zu gehen. Auf dem Bauernhof des Schwiegervaters in Segovia melkt Bernd Kühe und ist glücklich. Die Wirtschaftskrise Anfang der 90er beendete leider das beschauliche Leben. Doch wohin soll die Reise in einem Land gehen, das mehr als 400.000 Arbeitslose zählte?

— Madrid war zu groß. In Barcelona standen die olympischen Spiele an. In Sevilla war die Weltausstellung Expo geplant. Also wohin? Valencia! Jedes Jahr finden dort die Fallas statt. Das Frühlingsfest lockt Tausende Menschen in die Stadt. Für reichlich Gäste war also gesorgt. Dank seines Mottos »Als Koch findest du überall Arbeit.«, beginnt er als Küchenchef im Restaurant »Ma Cui-na«. Nachdem das Lokal von heute auf morgen geschlossen wurde, wird die Flexibilität des deutschen Kochs erneut auf eine Probe gestellt.

— Das erste Kind ist unterwegs. Zähneknirschend nimmt er eine Stelle in einer Pizzeria an. Wenn er heute davon erzählt, muss er lächeln. Seine Forderung an den Inhaber der Pizzeria: »Ich brauche eine Nudelmaschine, meine Frau und mein Kind können mittags hier essen, aber

vor allem – die Plastikblumen kommen vom Tisch.« Schnell spricht sich die gute Küche der Pizzeria herum. Kritiker überbieten sich mit Lobeshymnen. Es folgt die Eröffnung des ersten eigenen Restaurants im Jahr 1993.

— Das »El Ángel Azul«, benannt nach dem Filmklassiker »Der Blaue Engel« mit Marlene Dietrich, entwickelte sich rasch zu einem beliebten Treffpunkt für Feinschmecker. Schon da ist Bernd Knöller ein »Valencianer im Herzen«. Doch seine Wanderlust sorgte dafür, dass er nach acht Jahren das Restaurant an seinen Sous Chef übergibt.

— In der Carrer del Comte d'Altea, 18, L'Eixample, findet Bernd Knöller endlich einen Ort, wo er bis heute Wurzeln schlagen kann. Am 10. September 2001 eröffnete er das »Riff«, einen Tag bevor der 11. September die Welt verändern sollte. Seit 2009 wird er mit einem Michelin-Stern für seine Kochkunst ausgezeichnet. Seine Küche bestimmen schnell wechselnde Gerichte und eine moderne, mediterrane Küche. Im Jahr 2024 wurde das Riff umgebaut. Im Mittelpunkt ist nun eine Bar mit direktem Blick in die Küche.

— Noch immer packt Bernd Knöller seine Koffer, um die Küchen dieser Welt zu bereisen. Gerade kommt er aus Neapel zurück. Wenn er nicht reist, dann ist er fast täglich auf dem Mercado Central zu finden. Vor allem kauft er hier Kleinigkeiten wie Schnittlauch oder Sardinien. »Mir ist es wichtig, dass alles frisch ist, daher kann ich hier nur kleine Mengen kaufen.« Haltbare Produkte, wie Zwiebeln oder Karotten, kauft er allerdings in großen Mengen. Und dafür hat er auch einen sehr plausiblen Grund: »Natürlich kalkuliere ich. Denn nach wie vor bin ich immer noch Schwabe.« Doch das größte Glück für Bernd Knöller bedeutet es, tagtäglich bei der Fischversteigerung zu sein. Der Kauf erfolgt quasi direkt vom Fischkutter. Die frisch gefangenen Meeresfische sind für den charismatischen Allrounder die Basis seiner Sterne-Küche.

restaurante-riff.com



Fotos: ©pabloturcell

Das neu gestaltete Restaurant bietet nun frische Eindrücke direkt in die Küche von Sternekoch Bernd Knöller.



DAS WASSERWUNDER

von Benidorm



Die Stadt Benidorm ist stolz auf das Weihnachtsgeschenk aus Brüssel: Ausgezeichnet mit dem Titel »Europäischer Pionier des Smarten Tourismus 2025«, feiert sich die Ferienmetropole im neuen Jahr. Und das zu Recht.

TEXT

RÜDIGER GOTTSCHALK

Sage und schreibe 2,7 Millionen Touristen suchen die flächenmäßig kleine Stadt pro Jahr heim. Benidorm zählt nur 70.000 Einwohner und präsentiert sich als die Stadt mit der höchsten Hochhausdichte der Welt auf gerade mal 38,5 Quadratkilometern. Die Stadt an der Costa Blanca ist einer der Touristenmagneten in Spanien schlechthin. — Die architektonische Gigantomanie aus den 70er-Jahren hat mit Blick auf die grüne Expertise heute ganz klare Pluspunkte. Die Versorgung der Bevölkerung ist nachhaltig, kurze Wege, weniger Energieverbrauch. Benidorm wirtschaftet vor allem wesentlich wassersparender als die kleinen und größeren Geschwister an der Costa Blanca, Städte und Dörfer, die heftig unter dem Wassermangel leiden, zumindest in den Sommermonaten. Benidorm hat es geschafft. Der Wasserverbrauch ist in den vergangenen 25 Jahren um 18 Prozent reduziert worden, obwohl die Bevölkerung um 40 Prozent gewachsen ist und die Zahl der Übernachtungen um 26 Prozent zugenommen hat. Die Wassereffizienz des integrierten Wasserkreislaufes liegt bei 96 Prozent. Nicht nur, dass die Müllabfuhr fix ist und in vier Stunden die Stadt gesäubert hat, die Reinigungskräfte benutzen nur recyceltes Wasser oder Meeresfiltrat. Der typische Benidorm-Tourist läuft zu Fuß oder fährt Fahrrad. Tempolimit 10 km/h ist keine Ausnahme. Der Vorteil: Alles läuft trotz der vielen Besucher entschleunigter ab. Für Behinderte mit Rollstühlen oder Gehhilfen hat die Stadt die Bürgersteige und Kanten abgeflacht.

»DER WASSERVERBRAUCH IST INNERHALB DER LETZTEN 25 JAHRE UM 18 PROZENT GESUNKEN, DIE BEVÖLKERUNG UM 40 PROZENT GEWACHSEN.«

42
43

DIE BRITEN LIEBEN BENIDORM

Über 15 Millionen Übernachtungen im Jahr, 2,7 Millionen Reisende – und das bei einer Zufriedenheit, die bei 78 Prozent liegt. Diese liegt 18 Prozent höher als im Jahr 2019, das haben die Stadtväter erhoben. Der Flughafen von Alicante liegt sozusagen ums Eck. Vom Bahnhof der großen Verwaltungstadt der Costa Blanca kommt der Reisende im schicken spanischen Schnellzug AVE in 35 Minuten in Benidorm an. Die Shuttledienste vom Flughafen brauchen ungefähr genauso lang. Es sind vor allem die Briten, die Benidorm lieben und zahlenmäßig die größte Touristengruppe bilden. Mehr als 300 Sonnentage ziehen die Urlauber von der Insel an, natürlich die wunderbare spanische Gastronomie, die nicht nur Sergio Garrido von der Grupo Aurrera

Links

#benidorm
#costablanca
#sergiogarrido
#atzenichf
#malaspinabenidorm
#churreriarafaelbenidorm
#heladossirvent

als Tapas-Künstler versteht. Auch Roberto Atzeni, der Chefkoch vom Malaspina im Mecure Hotel Benidorm ist ein Könner seines Fachs und Magnet für viele Touristen nicht nur von der Insel. Vor allem wegen seiner schwarzen Fiduea, der typischen Nudelpaella der Region.

— Die leckersten Churros isst man bei Rafael's Churreria. Die langen Teigwürste schmecken hervorragend zu warmer Schoko und einer frisch gebrühten Tasse Kaffee. Das beste Eis der Stadt wiederum gibt es bei Familie Sirvent, die seit 70 Jahren strikt handwerklich arbeitet und weit über die Grenzen Benidorms hinaus bekannt ist. Unmittelbar am Sandstrand serviert der Juniorchef seine Spezialitäten. Und damit sind wir bei einem weiteren Highlight in der Hochhausstadt. Benidorms Strand liegt den Touristen zu Füßen, keine große Bootsflotte oder lästiger Steinstrand trüben das Sonnen und Baden. In unmittelbarer Reichweite der vielen Bars, Restaurants und Hotels räkeln sich alle Nationen friedlich nebeneinander. Die Deutschen am Playa de Levante, die Engländer in der Rincon de Loix Zone und mittendrin am Playa de Poniente tummeln sich die spanischen Familien, mit den Niederländern und Belgiern.

DIE DEUTSCHEN VERSCHWANDEN AUS BENIDORM

Die ersten Touristen kamen in den 50er-Jahren nach Benidorm. Damals zog der dünn besiedelte Küstenstrich vor allem deutsche Urlauber an. Die Hotelbebauung entwickelte sich kontinuierlich und schließlich sogar rasant. Vor 1950 gab es drei Hotels, 1966 bereits 31 Häuser, die ganze Entwicklung hat sicherlich auch der Reiseveranstalter TUI beschleunigt, der Benidorm in den 60er-Jahren als Reisemarkt entdeckt hatte. In den 70er-Jahren kehrten die Deutschen Benidorm den Rücken. Warum? Daran scheiden sich die Geister. Der Bau in die Höhe, der Wassermangel um 1978 oder die britischen Touristen, die nun Benidorm entdeckten, könnten die Gründe für das Wegbleiben der deutschen Urlauber sein. Lucho Perez, Pressesprecher der Urlaubsmetropole, erläutert, dass die Deutschen zurückgewonnen werden sollen. Seine Marketing-Präsenz in Deutschland belegt das erklärte Ziel der Stadtväter.

— Albert Becker, Zahnarzt aus Hamburg, war ein deutscher Benidorm-Pionier. Mit seiner Frau Uta entdeckte er Benidorm noch vor den großen Bauprojekten in den 50er-Jahren. Er schoss eine Unzahl an Fotos in den Folgejahren, die schließlich dem Rathaus Jahrzehnte später gespendet wurden. Pferdekarren statt Range Rover. Polizisten mit weißen Helmen bei der Verkehrsregulierung. Daneben Wasserhändler mit ihren Bottichen, die damals eimerweise die lebenswichtige Flüssigkeit verkauften. All das ist längst Geschichte. Benidorm hat heute keine Wasserprobleme mehr, und erst recht keine mit reisefreudigen Touristen. Das ist in Spanien in der Tat nicht überall der Fall!

Gastronomisch bietet die Stadt einige Top-Adressen: etwa das Malaspina.



Eine Hochhausfassade in Benidorm

Der Verkauf von regionalen Produkten ist in Benidorm sehr angesagt.



Fotos: © r8

»BENIDORMS STRAND LIEGT DEN TOURISTEN EBENSO ZU FÜSSEN WIE DIE VIELEN BARS UND RESTAURANTS IN DIREKTER NÄHE.«



Fotos: © iStock.com/arcady_31



Abendstimmung in Benidorm Stadt

44
45



Chefkoch Roberto Atzeni versteht sein Handwerk.



Der Tapas-Künstler Sergio Garrido (rechts) mit Pressesprecher Lucho Perez

HÖHLEN, ORANGEN UND OLIVEN – *Auf Entdeckungstour in der Provinz Valencia*

Foto: © Juan Sanz



»FLIPFLOPS
KÖNNEN DIREKT ZU
HAUSE GELASSEN
WERDEN.«

Die Führung dauert
ungefähr eine
Stunde. Die Begehung
der Höhlen ist ein
besonderes Erlebnis.

Foto: © J. A. Bernat Bacete



TEXT

RÜDIGER GOTTSCHALK

Die Covetes dels Moros, die maurischen Höhlen, sind eine der Hauptattraktionen von Bocairent, der kleinen Gemeinde in der Provinz Valencia mit ihren etwas über 4.000 Einwohnern. Am Placa de l' Ajuntament, dem Rathausplatz, biegen wir links und schließlich rechts in die Car-

rer Ruta de les Covetes. Nach wenigen hundert Metern müssen wir noch Tickets erwerben und los geht's. »Seid Ihr bereit?«, fragt die Führerin aus dem Tourismusbüro der Gemeinde. Die Tour durch die Höhlen ist nicht ohne. Auf der Internetseite der Gemeinde wird von einem schwierigen Zugang – nicht geeignet für Menschen mit Platzangst oder Schwindel – geschrieben. Schwangere und Kinder unter drei Jahren dürfen nicht mit, Menschen mit Knie- oder Hüftprothesen auch nicht. Ganz charmant wird von einer gewissen körperlichen Anstrengung geschrieben, denn der größte Teil der Begehung findet im Kriechen statt. Flipflops können direkt zu Hause gelassen werden. Die Höhlen dürfen nicht mit Taschen,

Rucksäcken oder Bauchtasche betreten werden. Die Empfehlungen sind absolut berechtigt. Wer das Erlebnis störungsfrei genießen möchte, sollte die Tipps des Tourismusbüros von Bocairent beherzigen. Eine Führung dauert etwa eine Stunde. Die Begehung der Höhlen ist ein besonderes Erlebnis.

— Die Höhlen dienten keineswegs als Wohnplatz oder dem Schutz der Bewohner von Bocairent, wie man dies von anderen Höhlenanlagen etwa aus Matera in Süditalien kennt. Der Schimmel und die Feuchtigkeit der Keller und Lagerstätten von dem Ort Bocairent zwang die Bewohner, alternative Ausweichorte für Getreide und Ähnliches zu suchen. Die Covetes waren die ideale Lösung: trocken und sicher vor Nagetieren.

Wenn man von der Altstadt in die Höhe schaut, blickt der Wanderer auf ein graues Felsmassiv. Schwarze Löcher in der Felswand erinnern an ein Käsemuster. Kleine Gruppen von ungefähr zehn Leuten bewegen sich in die Richtung eines der unteren Löcher an der Felswand und verschwinden im Fels.

— Bocarent ist eines von vielen spannenden Reisezielen im Hinterland von Alicante, Castellón und Valencia. Für Sportbegeisterte gibt es noch viele weitere Verlockungen, etwa die Region Baix Maestrat, ein Landkreis in der Provinz Castellón, immerhin fast drei Stunden weiter nördlich mit dem Auto.

ciudaddelciclismo.com

HOTSPOT DES RADSPORTS

Das Hinterland zwischen Castellón und Alicante ist beliebt bei Rennradfahrern. Selbst die Cracks der Tour de France treten sich die Beine schwer. Morella, Xativa und Boicarent, wie die vielen Dörfer und kleinen Städte heißen, bieten schöne Steigungen an. Sie sind wunderbare Attraktionen für den Touristen. Ein neuer Hotspot des Radsports ist auch für Nicht-Profis gegeben. Die Stadt des Radsports, ideal für Rennradfahrer, Mountainbiker und normale Radler, die sich auch mal gerne vom E-Bike tragen lassen. Fast 30 Kilometer lang ist die geführte Tour durch den Baix Maestrat, vorbei an endlos wirkenden Olivenhainen.

— Manche Olivenernte wird auch exportiert, nach Italien etwa, taucht verarbeitet in italienischen Olivenölflaschen wieder auf. Das schmeckt nicht jedem Spanier, schließlich ist das stolze Land der größte Olivenproduzent der Welt.

— Für die Radtouristen ist das eine Randnotiz, denn hier im Baix Maestrat gedeihen die ältesten Olivenbäume des Landes. Ein besonders knorriges Exemplar ist wegen des langen Wuchses bereits gespalten, wird mit zusätzlichen Stützen aufrecht gehalten. Ester Llorach vom Tourismusbüro des Landeskreises schätzt den Baum auf über 2.000 Jahre. Der Wind weht durch die Zweige des Olivenhains, nichts anderes ist zu hören als das Rauschen des Windes und der feinen Olivenblätter. 5.000 Bäume haben die Naturschützer des Maestrats gezählt.

ESSEN WIE EIN KÖNIG

Wer eine Rast mit kulinarischem Highlight erleben möchte, radelt weiter bis zu einem Kloster aus dem 16. Jahrhundert, dem Real Santuario Virgen Fuente de la Salud in Traiguera. Hier, in der Casa dels Capellans, lässt sich sehr gut speisen: getrüffelte Entenbrust, Rebhuhn, Kabeljau mit Trüffel, um nur einige Beispiele spanischer Köstlichkeiten zu nennen. turisme.traiguera.es



2.000 Jahre alte Olivenbäume sind im Baix Maestrat keine Seltenheit.

Vom örtlichen Friedhof aus hat der Besucher eine sehr schöne Aussicht auf die Stadt Bocairent.



Fotos: © rg

Juan und Angela schlüpfen in die Rollen eines westgotischen Herrscherpaares. Das Mahl ist bereitet.

— Vom heiligen Ort sind es ungefähr 30 Minuten Fahrtzeit nach Tírig, mit dem Auto, anderthalb Stunden mit dem Fahrrad. Hier ist das regionale Mekka der Höhlenmalerei. Die Fundstätte gehört zu den 20 bekannten Stätten prähistorischer Felsbilder des etwa 20 km langen Barranco de la Valltorta. Das Dorf Tirig liegt in der Provinz Castelló, landeinwärts ungefähr auf der Höhe von Peñíscola, das am Mittelmeer liegt. Francesc Bellmunt führt querfeldein zu einem Felsmassiv mit den faszinierenden Felsmalereien: Pferde, Ziegen, Schweine, Menschen auf der Jagd oder beim Tanz sind mit bunter Farbe in den Fels geritzt. Francesc ist Historiker und für das Museum de la Valltorta als Spezialist in Sachen urzeitliche Malerei unterwegs. Dreimal am Tag finden Führungen statt, die im Museum gebucht werden können. Im Ersten Weltkrieg hatte Albert Roda die Felsmalereien entdeckt. In dem Museum gibt es eine Bibliothek, Arbeitsstätten und Labore für Wissenschaftler. 1998 wurden die Höhlenbilder zum Weltkulturerbe erklärt. Das Tal ist neben Kantabrien die zweite bedeutende spanische Region mit prähistorischer Kunst aus der Jungsteinzeit.



Foto: © IStock.com/Jacif

Die Orangernte ist je nach Orangenart das ganze Jahr möglich. Das Agua de Valencia, Abb. unten, wird mit frisch gepressten Orangen serviert.



Foto: © IStock.com/vasantyt

ÜBER DAS LEBEN DER WESTGOTEN

Fast zwei Stunden Autofahrt sind es bis Ribaroja, jenes kleine Städtchen, das westlich von Valencia von dem heftigen Niederschlag im Herbst 2024 betroffen war. Mit Blick zurück in frühere Zeiten kann der Besucher die westgotische Kultur aufleben lassen. Westgoten hatten hier im 7. Jahrhundert für 200 Jahre ihre Herrschaft begründet. Sie zählten zunächst zu den Hilfstruppen der Römer, bis sie sich emanzipierten. Diese Kultur wollen junge Archäologen mit ihren Professoren wieder aufleben lassen.

Speziell für Touristen wird ein Schauspiel geboten, ein Bankett angerichtet, um den Besuchern anschaulich das Leben der Westgoten zu vermitteln. Der Tisch ist reichlich mit den Früchten der Region gedeckt: Kichererbsen, Knoblauch, Artischocken, Oliven und natürlich Wein. Je üppiger das Mahl, umso besser, denn es war so etwas wie eine Machtdemonstration gegenüber den Geladenen.

Herzog Theodormir und seine Gattin Theodora sind eigentlich junge Studenten der Archäologie, Juan und Angela, die in die Kleider der Adelligen geschlüpft sind. Sie empfangen die Gäste auf den Grundmauern eines ehemaligen westgotischen Palastes, dem Pla de Nadal, wenige Kilometer entfernt von der Stadt Valencia de la Vella, einer fünf Hektar großen Ausgrabungsstätte aus der zweiten Hälfte des 6. Jahrhunderts. Der Palast wurde zwischen 650 und 700 nach Christus gebaut. Die Wissenschaftler stehen am Anfang ihrer Forschungen, überhaupt ist die Geschichte der Westgoten in Spanien nicht sehr bekannt. Erst fünf Prozent der Siedlung seien bisher ausgegraben.

ribarojadeturismo.com

turismo-prerromanico.com

Agua de Valencia

1 cl Gin, 1 cl Vodka,
5 cl Orangensaft,
3 cl Cava,
ein wenig Zucker
und Eiswürfel

»FÜR TOURISTEN
WIRD EIN TYPISCH
WESTGOTISCHES BANKETT
ANGERICHTET.«

ERLESENE FRÜCHTE

Weiter geht es nach Süden, nicht ganz bis Gandía, sondern bis Carcaixent, genauer bis zur Huerto Ribera. Hier lebt und arbeitet Teresa Bover in einer stattlichen alten Villa aus dem 19. Jahrhundert mitten in einem Orangenhain. Im Orangenland der Generalitat Valencia lernt der Besucher die Produktion von Orangen und deren Produkten kennen, die Auslese der Früchte und die anschließende Weiterverarbeitung der Produkte zu Marmelade und ähnlich köstlichen Dingen wie Likör und natürlich das wohlschmeckende und nicht zu unterschätzende Agua de Valencia. Teresa führt die Mischung dieses Cocktails vor und verrät auch das Rezept des köstlichen Getränks.



Die Metzger von Carn & Coop bieten in der Markthalle von Ibiza köstliche Wurstwaren an.

Foto: © rg

TEXT

RÜDIGER GOTTSCHALK

Der Ausblick der schwarzen Schweine von Vincent Bernat ist formidabel. Die Hochweide fällt leicht zum Meer herab. Normalerweise schauen die wohlhabenden Inselgäste so aufs Meer, hier sind es 150 Schweine, die sich ordentlich mästen lassen, bevor sie nach zwei Jahren Meerblick dem Metzger ins Angesicht sehen. Vincent macht das seit 15 Jahren. Er ist nicht nur Züchter, sondern auch Metzger, der angesagte Metzger auf der Insel.

— Nun, im Dezember, steht das traditionelle Schlachtfest, die Matanza, an. Vor allem das Schweinefleisch hilft seit Jahrhunderten den Familien auf Ibiza über die erntelose Zeit. Aus Dank wird

die Winterküche regelrecht zelebriert. An der Dorfkirche von San Lorenzo wird ein Gottesdienst gefeiert, eine Prozession zieht um den Festplatz, bis die Männer und Frauen zu der landestypischen Musik tanzen. Das Bier fließt, der Wein ebenfalls, das Gegrillte duftet – der ganze Akt ist nichts für Vegetarier.

— Wer sich auf Fleisch einlässt, darf nicht verpassen, die Sobrasada zu kosten. Ob in Eintöpfen oder wie von Vincent vorgeführt auf dem Holzfeuer gebraten, mit einem Stück Weißbrot – die Wurst ist eine Spezialität. Vincent Bernat ist kein Einzelkämpfer, er arbeitet mit weiteren Viehzüchtern in der »Carn & Coop« zu-

sammen. Unmittelbar neben der Markthalle von Ibiza betreiben sie unter diesem Namen ein kleines Verkaufsgeschäft, wo alle möglichen Wurstsorten der Insel gekauft werden können.

— Drei Minuten vom Mercat Nou entfernt arbeitet Estela Armada. Die Köchin vom Tierra de Ibiza verarbeitet auch die Sobrasada, aber nicht nur. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, die ibizenkische Küche mit Authentizität und Herz darzustellen. Einmal in ihrem Restaurant, dem Tierra de Ibiza, zum anderen in ihrem Kochstudio, wo sie zum Kochevent einlädt. Heute werden Coca de pimiento und arroz de matanzas ibicensas zubereitet.

SCHWEIN GEHABT

Ibiza ist im Winter erst recht eine Reise wert. Der Besuch des Matanzas, einem Schlachtfestes fernab der Feiermeile, ist ein besonderes und traditionelles Erlebnis. Leider nichts für Vegetarier.

52
53

Estela begleitet das Ganze mit dem nötigen Humor, ein Erlebnis für Hobbyköche und ganz und gar Ahnungslose. »Meine Küche ist nicht Erscheinung, noch ist sie nur Essen. Sie ist Verbindung, sie ist Tradition, ist der authentische Geschmack der Insel in jedem Bissen«, gibt sie zu Bedenken. Dazu einen leckeren Wein der Insel und das Geschmackserlebnis Ibiza wirkt.

— Eine halbe Stunde von der Hauptstadt Ibiza entfernt liegt der Hippiemarkt von Las Dalias. Die älteren Besucher fühlen sich durch Vibration und Geruch in die Siebziger zurückgebeamt: Patschuli und Räucherstäbchen. Die Kleidung ist ebenfalls im Stil von Flower Power. Zurück ins Hier und Jetzt holt uns Cristina Franco mit ihren veganen Süßigkeiten, die sie vor Ort herstellt und zum Verkosten anbietet. Sie strahlt für die Fotografen um die Wette und besticht mit ihrer guten Laune und Freundlichkeit.

— Aus Kokosnuss, Orange, Mandeln und anderen Zutaten formt sie das Süße, und es schmeckt in der Tat gut. Natürlich vegan, was uns die Modernität des Marktes neben der Patschulifraktion demonstriert.

FEIERN IN ROTO

Aber ist das alles Ibiza? Die Feierinsel der Schönen und Reichen? Selbstverständlich gibt es auch diese Variante der Insel. Im Roto zum Beispiel. Die Anwesenheit eines DJs ist so selbstverständlich wie die Lautstärke der Musik. Die kölsche Natur möchte los tanzen, aber andere Gäste fühlen sich doch arg belästigt. Nicht so die Feierlustigen aus Barcelona oder Madrid, die das Jahresende bei Risotto und Scampisalat zelebrieren. Der Alkohol fließt, die Stimmung wird noch losgelöster, in diesem clubähnlichen Restaurant am Yachthafen der Stadt Ibiza.

— Eine gute halbe Stunde zu Fuß auf gut ansteigenden Straßen erreicht der Reisende vom mondänen Yachthafen kommend die Altstadt von Ibiza Stadt, Dalt Vila auf Katalanisch, was soviel heißt wie Obere Stadt. Das Portal Ses Taules aus dem 16. Jahrhundert ist der Haupteingang der Festung, das Tor imponiert mit seiner Größe und seiner schönen Ornamentik. Heute führt eine steinerne Brücke durch das Portal in die Festung. Hinter den starken Mauern liegt der Waffenhof. Im Sommer hat die Szenerie eine mittelalterliche Atmosphäre, Gaukler belustigen die Passanten.



Estela Armada bietet Kochkurse mit typischen Gerichten von Ibiza an.



Fotos: © I&G



Sonnenschein Cristina Franco kreiert Pralinen – ganz vegan.

»AUS KOKUSNUSS,
ORANGE, MANDELN UND
ANDEREN ZUTATEN FORMT
CRISTINA FRANCO DAS SÜSSE,
UND ES SCHMECKT IN DER
TAT GUT.«



Über diese Rampe gelangt man in die Festungsanlage und in die Altstadt.

Essen und Trinken

Roto: In Club-Atmosphäre mit einem tollen Blick auf die Bucht der Inselhauptstadt

roto.club/ibiza

Kochen nach Ibizas typischer Küche, dazu der Restaurant-Tipp. Die Begegnung mit Köchin Estela Armada ist ein lustiges und abwechslungsreiches Erlebnis.

tierradeibiza.com

Übernachten

Zum Übernachten empfiehlt sich das im Zentrum gelegene und neu gestaltete Hotel Montesol Experimental. Es ist teuer, aber auch in seiner typischen Ibiza-Gestaltung sehr gelungen restauriert.

montesolexperimental.com

ALTSTADT UND KATHEDRALE – EIN MUSS

Nach dem Eintritt in Dalt Vila führt der Weg bergauf zur beeindruckenden Kathedrale, ein absolutes Muss eines jeden Ibiza-Tripps. Für die Erkundung stehen zwei Hauptwege zur Auswahl: Entweder entlang der Stadtmauer oder der Besucher begibt sich in die verwinkelten Altstadtgassen, um zur Kathedrale zu gelangen. Der Blick auf den Hafen und das Viertel Sa Penya ist faszinierend. Ein besonderer Halt ist die Bastion Baluard de Santa Llúcia mit ihrem Panoramablick auf das Meer.

— Schließlich erreicht der Altstadt-Besucher den Plaça d’Espanya, auf dem das ehemalige Kloster Santo Domingo steht, das nun als Rathaus dient. Ein unterirdischer Tunnel, der an historischen Kasematten vorbeiführt, ermöglicht nicht nur eine spannende Abkürzung, sondern gibt auch Einblicke in die frühere Architektur der Stadtbefestigung.

— Die Erkundung kann fortgesetzt werden. Die Klosterkirche Santo Domingo im Blick stößt der Besucher auf die Carrer de Conquesta, wo die Gipsabdrücke von Popstars der 80er- und 90er-Jahre für nostalgische Momente sorgen. Weitere Sehenswürdigkeiten, wie die Kapelle Capella de Sant Ciriac und das renommierte Kunstmuseum, bieten wertvolle Informationen über die Geschichte der Insel.

— Der Höhepunkt der Tour ist die Kathedrale, die sich im Herzen der Altstadt erhebt. Umgeben von prächtigen historischen Gebäuden, darunter der Bischofspalast, zieht sie die Betrachter in ihren Bann. Das Castillo Almudaina, einst eine maurische Burg, gehört zu den Wahrzeichen Ibizas und beeindruckt sowohl von der Bastion als auch vom Meer aus mit seiner majestätischen Präsenz. Hier wirkt der architektonische Zauber von Dalt Vila, den die Unesco mit der Aufnahme 1999 in die Liste der Kulturerben belohnte.

Die Gassen der Altstadt Ibizas sind im Winter natürlich leerer, aber wunderbar.



Reif für die Insel – KLOSTERURLAUB



»DER LEGENDE
ZUFOLGE SOLL AN DIESEM
ORT EIN SCHAFHIRTE
MIT DEM NAMEN LLUC EINE
SCHWARZE MADONNA
GEFUNDEN HABEN.«

Seit dem 13. Jahrhundert ist das Santuari de Lluç für seine Kombination aus Glauben, Kultur und Natur bekannt.



You're my heart, you're my soul. Das Lied von Modern Talking erklingt an einem sonnigen Herbstmorgen im Speisesaal der Klosteranlage Santuari de Lluc aus Lautsprechern der Musikanlage heraus. Passender kann der Start in einen Klosterurlaub auf der beliebten Balearen-Insel wohl kaum sein. Paradiesisch ist gleichwohl der Blick auf ein reichhaltig bestücktes Frühstücksbuffet. Während in einer Ecke des großen Saals ratternd zwei Kaffeemaschinen ihr Bestes geben, den Wünschen der Gäste nachzukommen, genießen andere nach einer Nacht der Seelenruhe schon die regionalen Köstlichkeiten der Insel. Herrlich duftendes Brot, Schinken, Tomaten, Käse und Oliven verwöhnen den Gaumen der Besucher.

Wahre Schönheit kommt von innen. Eine Weisheit, die auf die beliebte Urlaubsinsel Mallorca ausgezeichnet zutrifft. Jenseits des Trubels bietet die Serra de Tramuntana grüne Landschaften und einfache Herbergen für Erholung pur.

58
59

Seit ein paar Jahren haben die Klöster auf der Balearen-Insel ihre Pforten für den Tourismus geöffnet. Sieben Klöster sind über die ganze Insel verteilt. Mit einer Quote von einhundert Prozent sind die Mallorquiner gläubige Menschen. Prozessionen gehören zum Alltagsbild. Jedes der 53 Dörfer hat seinen eigenen Schutzpatron. Die Bewohner lieben es, in einem der Klöster wenigstens ein Mal im Jahr zu übernachten. Auch Pilger, Wanderer und Radfahrer genießen die Stille hinter den Klostermauern. Die 81 Zellen der hier einst lebenden Padres der Kongregation des Heiligen Herzens sind einfach und funktional. Die Betten müssen von den Gästen selbst bezogen werden.

HEILIGTUM UND WAHRZEICHEN

Die Klosteranlage Santuari de Lluc gehört zu den größten der Insel. Gelegen im Herzen der Serra de Tramuntana führt die Geschichte des Klosters bis in das 13. Jahrhundert zurück. Der Legende zufolge soll an diesem Ort ein Schafhirte mit dem Namen

Lluc eine schwarze Madonna gefunden haben. Am Fundort wurde später eine Kapelle errichtet. Sie bildet die Basis der komplexen Anlage. Santuari de Lluc gilt auch als das Wahrzeichen der Insel. Dennoch ist das Kloster trotz Hotelgästen und Tagesausflüglern ein Ort der Stille und Schönheit geblieben. Etwa 34 Kilometer von der Hauptstadt Palma entfernt liegt es in einem Talkessel umgeben von einer malerischen Natur.

— Verschiedene Wanderrouen rund um die Klosteranlage laden zu einem Spaziergang ein. Die Wanderroute »La Cometa des Morts« beginnt gleich am Parkplatz. Besonders die Morgenstunden bieten sich für eine Erkundung an. Die Sonne vertreibt rasch die Kühle des Morgens. Spätestens um 10 Uhr hat sie die Oberhand gewonnen. Sonnenstrahlen bahnen sich ihren Weg durch das Geäst zu Mensch und Natur. Auf der leichten Wanderung sind nur wenige Menschen unterwegs. Die Stille wird höchstens vom Zwitschern der Vögel unterbrochen. Selbst im Herbst und Winter bleiben die meisten Bäume grün. Wilde Olivenbäume säumen den Weg. Nach einer Wanderung entlang tiefer Schluchten, grüner Hügel und einer beschaulichen Gebirgsformation wird bewusst, warum die Gebirgskette im Nordwesten Mallorcas seit 2011 zum Weltkulturerbe zählt.

Spain.info

Kultur, Kulinarik & Co

Das Landesinnere Mallorcas bietet einen guten Einblick in die Kultur und Kulinarik. In der Textilfabrik »Teixits Riera« in Lloseta werden die typischen Stoffe Mallorcas nach kunsthandwerklicher und traditioneller Methode hergestellt. In der Weberei werden seit 1896 die sogenannten Ikats hergestellt. Im angrenzenden Shop können die Produkte erworben werden. **riera.com**

»Urlaub mit Sinn« bietet auf der Finca Son Manera in Montuiri Claudia Hubberten an. Die Seminar-Finca mit Pool liegt malerisch auf einer sanften Anhöhe am Ortsrand. Ein Platz der Stille und des Rückzugs. Ideal, um sich in entspannter Atmosphäre den Urlaubsprogramm-inhalten zu widmen. **sonmanera.com**

Das Museum Sa Bassa Blanca (Ben Jakober) befindet sich nahe Alcúdia. Mit Blick auf die Küste vereint das Museum eine Sammlung zeitgenössischer Kunst. Neben einem Museumsgebäude befinden sich zahlreiche Kunstobjekte eingebettet in einen wunderschönen Park. Damit wird ein Besuch eine ganzheitliche Erfahrung von Kunst, Natur und Architektur.

Foto: © iStock.com/Diamantirisch



Die Landschaft der Serra de Tramuntana lädt zu Wanderungen ein.



Foto: © iStock.com/mikos83

Übernachtung im Kloster

Viele bekannte Reiseanbieter bieten inzwischen Reiseangebote in Mallorcas Klöster an. Wenn Sie lieber individuell planen möchten, schauen Sie auf die jeweiligen Websites. Lediglich das Santuari del Puig de Maria verfügt über keine Website.

Kloster Lluc

Plaza Pelegrins 1, 07315 Lluc,
Balearic Islands, Spanien
Rund um die Uhr geöffnet
Telefon: +34 971 87 15 25
lluc.net/es

Kloster Santuari de Cura (Kloster Randa)

Puig de Randa, S/N,
07629 Randa, Mallorca,
Balearic Islands, Spanien
Telefon: +34 678 80 40 20
santuaridecura.com

Kloster Santuari des Sant Salvador

Crta. de, Ctra. Porto Colom, s/n,
07200 Felanitx, Illes Balears, Spanien
Telefon: +34 971 82 72 82
santsalvadorhotel.com

Kloster Ermita de la Victoria

Ermita de la Victòria, Alcúdia
Telefon: +34 971 5 49912
lavictoriahotel.com
Santuari del Puig de Maria
07460 Pollençà,
Telefon: +34 971 18 41 32

Der Aufenthalt im Kloster ist eine einzigartige Erfahrung, die es Ihnen ermöglicht, eine Oase des Friedens und der inneren Ruhe zu erleben.

TEXT

CORNELIA GANITTA

Als sich Christoph Kolumbus 1493 zum zweiten Mal anschickte, die Neue Welt zu entdecken, machte er auf El Hierro Halt. Hier »tankte« er auf. Nicht ohne Grund, denn die Insel ist die westlichste des Kanarischen Archipels. Dahinter kommt der Atlantik und dann lange nichts. Das Ende Europas sozusagen. Nicht so für Alfredo Hernandez Gutierrez, den Chef der örtlichen Winzergenossenschaft. Für ihn ist El Hierro das Gegenteil: der Anfang des europäischen Kontinents. Weit weg aus deutscher Sicht ist es allemal. Man muss eine Tagesreise auf sich nehmen, die in den meisten Fällen über Teneriffa führt. Von dort fliegt man weiter mit einer inländischen Fluggesellschaft oder setzt mit der Fähre über auf die 270 Quadratkilometer große Insel mit gerade mal 10.000 Einwohnern, südwestlich von Gomera und La Palma.

— Einmal da auf dieser erdgeschichtlich jüngsten der Kanarischen Inseln, hat der Aufwand gelohnt. Gegensätze bestimmen das landschaftliche Bild: Schroffes Lavagestein im Südwesten wechselt sich ab mit dichten Kiefer- und Lorbeerwäldern in der Inselmitte und dem fruchtbaren Golfo-Tal im Norden, wo Ananas und Bananen wachsen und ein guter Wein. »Die Reblaus gab es hier nie«, erzählt Alfredo. »Deshalb wachsen hier viele alte Sorten.« Außerdem habe es früher keine Trennung zwischen rotem und weißen Wein gegeben. »Bis vor Kurzem wurden hier noch bis zu 28 Rebsorten zusammen gemixt«, so der Experte. Zu der Weinprobe, die wir hier genießen, werden leckere Tapas mit Ziegenkäse, gegrilltem Huhn, Feigen-Mousse und kanarische Kartoffeln serviert, samt der inseltypischen rot-grünen Mojo-Soße. Auch der Papageifisch sowie Peto, ein weißer Thunfisch, zählen hier zu den viel verzehrten Speisen.

VULKANAUSBRUCH MIT FOLGEN

Wirtschaftliche Einnahmequellen des Biosphärenreservats, zu dem El Hierro seit 2000 gehört, sind neben dem Wein der Export von Ananas und Bananen. Auf die an-



Dorf Tamaduste am Ufer
der Insel El Hierro

Insel mit Seele

EL HIERRO: DAS ENDE EUROPAS



62
63

Foto: © iStock.com / trabantos

Die Ananas ist
der Exportschlager.



Foto: © iStock.com/xxmxx



Eine urtümlich mit dem Wind gewachsene Zypresse.

Foto: © iStock.com / underworld111

deren Kanarischen Inseln wohlgerneht. Denn auf dem Kontinent können die ohne Chemie teuer produzierten Bananen von El Hierro mit der Konkurrenz aus Chile nicht mithalten. Dafür wird der Tourismus als Wirtschaftszweig immer wichtiger. Als im Oktober 2011 ein unterseeischer Vulkanausbruch rund zwei Kilometer vor der Küste von La Restinga mehrere Erdbeben auslöste, verließ nicht nur die Hälfte der Herrineros die Insel. Auch die Urlauber blieben in den folgenden Jahren aus. Seit der Ernennung zum UNESCO-Geopark 2014 sind die Zahlen - sieht man von den Einbrüchen durch Corona ab - mit rund 20.000 Inselreisenden pro Jahr (2023 knapp 20.300) stabil. Nach Angaben der Touristiker sollen es noch mehr werden, auch wenn man keine Besuchermassen bewältigen will und kann.

— El Hierro eignet sich hervorragend für den »individuellen Gruppentouristen«, den Ruhesuchenden Wander-Liebhaber und Mountainbike-

Freak. Wer hier »was los machen« möchte, ist fehl am Platz. Es gibt kaum Hotels, keine Clubs und keine Biermeilen. Auch Sonnenanbeter und Badenixen kommen anderswo mehr auf ihre Kosten: 90 Prozent Steilküste erlauben das Baden nur an wenigen Stellen, wie in Las Playas. Immerhin gibt es ein atemberaubendes, natürliches Meeresschwimmbecken (La Maceta) und laden Tauchschulen an der Ostküste zum Tiefseetauchen ein. Für weitere Abwechslung sorgen Paragliding-Basen und das Freilichtmuseumsdorf Guinea, das auf den Überresten einer der ersten Siedlungen der Insel errichtet wurde. Es zeigt anschaulich, wie beschwerlich das Leben auf der von Lava geformten Insel in früheren Jahrhunderten war. Gleich daneben befindet sich ein besonderes Terrarium: eine Echsen-Aufzuchtfarm, in der die als ausgestorben geltende Rieseneidechse von El Hierro nachgezüchtet wird. Auge in Auge mit dem Reptil wird man hier in prähistorische Zeiten katapultiert.

TOLKIENS WELT

Das wird uns auch bei der Wanderung durch die karge Pampa plastisch vor Augen geführt. Über weite Strecken nichts als hügelige Lavamassen, was durchaus seinen Reiz hat, zumal man hier im Inselsüden mit grandiosen Ausblicken belohnt wird. Ganz anders die Landschaft im Norden und Westen der Insel, die von sattgrünen Lorbeer- und Pinienwäldern durchzogen ist und nicht selten an die sagenumwobene Welt von J. R. R. Tolkien erinnert. Lorbeerbäume brauchen die Passatwolken zum Wachsen. Deshalb wachsen sie im Nordosten der Insel, während im Westen und Südwesten eher Kiefern wachsen, die die Trockenheit gut vertragen. Ganz im Gegensatz dazu stehen die bizarr gebogenen Bäume des Wacholderhains El Sabinar, die durch den ständigen Einfluss starker Winde entstanden sind und zu den Wahrzeichen der Insel gehören.

— Spuren von César Manrique (1920-1992),

der vor allem auf Lanzarote großen Einfluss auf die architektonische Gestaltung der Insel hatte, finden sich auch auf El Hierro. Mit seinem Aussichtrestaurant Mirador de la Peña bei Guazoca hat sich der spanische Künstler ein weiteres Denkmal gesetzt. Das 1989 eröffnete Restaurant wurde inzwischen von der kanarischen Regierung zu einem »Ort von besonderer kultureller Bedeutung« erklärt. Kein Wunder, denn das aus Naturstein organisch gebaute Haus auf dem gleichnamigen Bergplateau passt sich perfekt seiner Umgebung an. Hier oben genießen wir bei strahlendem Wetter ein letztes Mal den Sonnenuntergang mit dem weiten Blick über das Golfo-Tal, das rechts vom Meer mit seinen Bananenplantagen und links von der fast 1000 Meter hohen, unüberwindbaren Steilküste begrenzt wird. Ab und zu, so hört man, ziehen ein paar Wolken auf Augenhöhe vorbei. Ein guter Ort also, um der Seele El Hierros nahe zu sein.

»EINEN
GROSSARTIGEN BLICK
AUF DAS GOLFO-TAL
BIETET DAS PANORAMA-
RESTAURANT MIRADOR
DE LA PEÑA.«

Foto: © iStock.com / Flavio Vallenari





Das Meeresschwimmbad in La Maceta

»DAS BADEN
IM MEERWASSER IST
IM WUNDERSCHÖNEN
MEERSCHWIMBECKEN LA
MACETA MÖGLICH.«



Foto: © iStock.com / Flavio Vallentari

Reiseinformationen

Hauptreisezeit

Grundsätzlich ist die Zeit zwischen Oktober und März klimatisch am besten. Für die blühende Vegetation sind Februar und März zu empfehlen. Die Jahresdurchschnittstemperatur liegt bei milden 22 bis 24 Grad.

Anreise

Flüge von verschiedenen Flughäfen z.B. mit Iberia, Condor, easyJet über Madrid nach Teneriffa Süd. Von dort weiter mit Binter nach El Hierro. Ab Teneriffa kann man auch mit der Fähre in drei Stunden auf die kleinste der Kanaren übersetzen.

[directferries.de](https://www.directferries.de)

Unterkünfte

Aufgrund der Infrastruktur und der vergleichsweise wenigen Unterkünfte (die Insel hat nur 1000 Gästebetten) empfiehlt sich eine Gruppenreise. Wikinger bietet aktuell vier Aktivreisen an. Internet: www.wikingerreisen.de. Das von Wikinger gebuchte Hotel Balneario Pozo de la Salud in Sabinosa (mit Pool und direkt am Meer gelegen) kann auch individuell gebucht werden.

Essen und Trinken

La Peña am Aussichtspunkt Mirador im Norden der Insel (Guarazoca) bietet einen grandiosen Blick über das Golfo-Tal und ist mindestens einen Cocktail auf der Terrasse wert. In Frontera gibt es das Restaurante Casa Pucho Don Din 2 (Calle Corredera 5). Empfehlenswert hier: der Papageienfisch auf Herreño-Art oder die Lammkeule. Fangfrischen Fisch gibt es auch in mehreren Restaurants im Fischerdorf La Restinga.

Sehenswert

Neben den im Text beschriebenen Ausflugszielen kann der Leuchtturm Faro de Orchilla an der Westspitze der Insel zu Fuß oder mit dem Auto erreicht werden. Bis vor wenigen Jahren verlief hier der Nullmeridian. Die Sonnenuntergänge sollen hier besonders orange sein, die Umgebung besonders ruhig und der Nachthimmel besonders sternreich.

Empfehlenswert ist auch die Teilnahme an der Prozession »Bajada de la Virgen de Los Reyes«. Dieses wohl bedeutendste Ereignis der Insel zieht Tausende von Gläubigen und Besuchern an und wird alle vier Jahre am ersten Juli-Wochenende gefeiert. Dabei wird die Statue der Schutzheiligen der Insel, der Virgen de Los Reyes, über den 1.500 Meter hohen Bergrücken und wieder hinunter zur Kirche La Concepción in der Hauptstadt Valverde getragen. Nach einer mehrjährigen, Covid-bedingten Pause findet das Fest in diesem Jahr zum ersten Mal wieder statt. Die Feierlichkeiten beginnen am 5. Juli und enden mit der Subida am 2. August. Die Wallfahrtskapelle Virgen de los Reyes kann das ganze Jahr über besichtigt werden.

[elhierro.travel/de](https://www.elhierro.travel/de)



Papas Arrugadas – Kartoffeln mit Salzkruste – angerichtet mit einer scharfen kanarischen Sauce, der sogenannten Mojo Picon



Foto: © iStock.com/lyreka



Foto: © Marion Schwarzmann



Foto: © iStock.com/Filippo A'rcioni

TRÜFFEL aus Teruel

Die ländliche Region rund um Teruel wird mit ihren sanften Hügeln wegen ihrer Trüffel geschätzt, die während der Saison von Anfang Dezember bis Ende März auf jeder Speisekarte in den Restaurants zu finden sind. Die richtige Nase für das schwarze Gold – auf dem Großmarkt erzielt ein Kilo 500 Euro, im Verkauf dann bis zu 1200 Euro – hat Dulce, eine lebhafte spanische Wasserhündin, die es kaum abwarten kann, mit ihrem Herrchen Abel Montolio nach den kleinen Knollen zu buddeln.

55 Hektar Land besitzt der Trüffelzüchter, auf denen er seit 30 Jahren Steineichen gepflanzt hat, soweit das Auge reicht. Denn die Trüffel wachsen an den Wurzeln dieser kleinwüchsigen Bäume, die mit speziellen Sporen behandelt sind. Zehn Jahre dauert es, bis zum ersten Mal geerntet werden kann. Eine mühsame Arbeit, denn selbst wenn Dulce den intensiven typischen Geruch erschnüffelt hat und mit den Pfoten zu scharren beginnt, muss ihr Chef knieend meist noch tief mit den Händen graben, bis er fündig wird.

Acht Mitarbeiter beschäftigt Montolio während der Saison. 20 Vierbeiner sind zu Trüffelhunden geschult, die Ausbildung der Welpen dauert ein Jahr. Nach zwei Stunden Suche ist allerdings Schluss. »Der Hund ist ein Gourmet«, grinst Montolio, »er darf die Reste aufessen.« Was übrig bleibt, kann sich sehen lassen: 60.000 Kilo schwarze Wintertrüffel erntet der gemachte Mann im Schnitt pro Jahr. *MARION SCHWARZMANN*

Restauranttipp

Im Restaurant »la torre« in der Altstadt von Teruel werden raffinierte Trüffelgerichte serviert.

latorreteruel.es

Einkaufstipp

Wer frische Trüffel sowie eigens produzierte Spezialitäten mit Trüffel von Schokolade bis Leberpastete kaufen will, sollte aufs Land nach Mora de Rubielos fahren. Dort wird sogar ein Gin mit Trüffel hergestellt.



JETZT REINSCHAUEN!
@handwerkskochshow

Jeder kann kochen!

Erleben Sie köstliche, gesunde
und abwechslungsreiche Rezepte,
begleitet von genialen Tipps und
Tricks unserer Meisterköche.



Eine Marke von
**Power
People**

**Hand
werks
Koch
show**

**JETZT
KOSTENLOS**
lesen in unserer
DIGITHEK:
digithek.de/artifex



ARTIFEX –
Das Magazin für Handwerks-
Genießer und Entdecker



Tauchen Sie ein in mitreißende
Reportagen zu Freizeit, Reisen,
Genuss und vielen weiteren Themen,
die die Zeit verschönern.

