Die Lust am Reisen

MERIAN

Valencia

INTERVIEW

Star-Architekt Santiago Calatrava über sein Werk und seine Heimat

IN BESTER FORM

IDEENREICH In den Ateliers der Welthauptstadt des Designs

GESCHMACKVOLL Genusserlebnisse bei Meisterköchen und Winzern

REBELLISCH Das umkämpfte und heiß geliebte Viertel Cabanyal

Outdoor **living**

fischer
möbel

Fischer Möbel GmbH, Dieselstraße 6, 73278 Schlierbach, Telefon 07021-7276 0
Händlerverzeichnis und Infos unter www.fischer-moebel.de

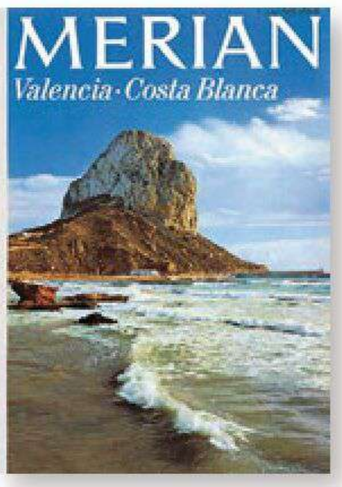
Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

Liebe Leserin, lieber Leser,

in einem Café in dieser schönen Stadt sitzen Sie wahlweise beim *café con leche* oder *café amb llet,* was dasselbe ist, also ein Espresso mit heißer Milch, und sprachlich keine allzu große Herausforderung, denn meistens steht's in der Karte ja auch in Englisch. Wenn aber an der Tür der Boutique das Schild *tancat* (geschlossen) hängt, steht damit ein Fragezeichen für alle, die Spanischkurse belegt hatten. Seit 1982 ist Valencianisch gemäß dem Autonomiestatus neben Castellano (Spanisch), das wir in dieser Ausgabe für die Adressen gewählt haben, zweite Amtssprache der Region. Ihren Ursprung hat die Kultur- und Sprachgrenze im Jahr 1238, in dem Valencia den Status eines eigenen Königreichs innerhalb von Spanien erhielt. Mehr als 400 Jahre stolzer Eigenständigkeit prägten den Habitus, aktuell sind allerdings Unabhängigkeitsbestrebungen, wie sie etwa 2017 in Katalonien eskalierten, in der Mittelmeerstadt Valencia nicht wahrzunehmen. Eigene Tradition, gelebte Kultur und große Architektur verbinden sich und entfalten einen Zauber, den das mediterrane Klima noch verstärkt. Tinka Dippel und Kalle Harberg aus unserer Redaktion schwärmten nach ihren Recherchereisen in die aktuelle Welthauptstadt des Designs von den Vierteln Cabanyal, Carmen und Ruzafa. Und wo nun den Espresso? Wie wäre es im »Café de las Horas«, wo Sie nahtlos in den Genuss von *Agua de Valencia* übergehen können, einen Mix aus Cava, Wodka, Gin und frisch gepresstem Orangensaft.

Herzlich Ihr

Zweimal waren Valencia und die Costa Blanca zuvor Thema einer MERIAN-Ausgabe: 1970 und 2007



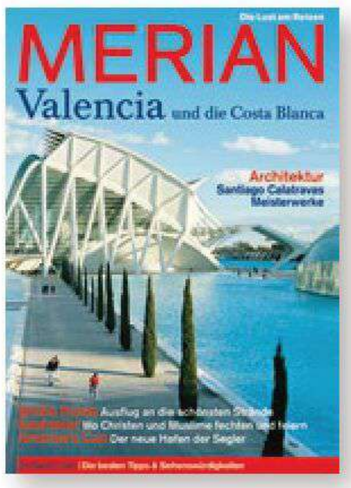


FOTO: VOLKER RENNER

REISEN BEGINNT IM KOPF
MERIAN

Der MERIAN-Podcast nimmt Sie mit auf Wochenendtrips in Deutschland: Reiseinspiration zum Hören auf **merian.de** und bei allen gängigen Anbietern.

Folgen Sie uns auf merian.magazin bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.

Readly Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie diese und andere MERIAN-Ausgaben auf dem Tablet oder Smartphone lesen.

SKULPTURALE BAUTEN Die Stadt der Künste und Wissenschaften leuchtet bei Tag und bei Nacht

Inhalt

6 Top Ten
Zwei historische Viertel, ein Straßenfest, die Original-Paella: Highlights, die Spaß machen

10 Skizzen
Eine Modernismo-Ikone als Bahnhof, eine allgegenwärtige Fledermaus und ein Laiengericht, das Welterbe ist

16 Was für ein Empfang!
Willkommen in der Stadt der vielen Facetten: eine Bilderreise zu Plätzen, Kirchen und ans Meer

32 Locker, lässig und laut
Sternekoch Bernd Knöller liebt seine Wahlheimat – auch wenn dort nicht alles Gold ist, was glänzt, und Valencia manchmal schwerfällig ist

36 Valencias Dörfer am Meer
Heiß geliebt und hart umkämpft: Wie El Cabanyal und seine Nachbarviertel sich eine einmalige Architektur und Atmosphäre bewahrt haben

46 Diese Stadt hat Stil
Zu Besuch in den Ateliers und Kreativräumen der Welthauptstadt des Designs

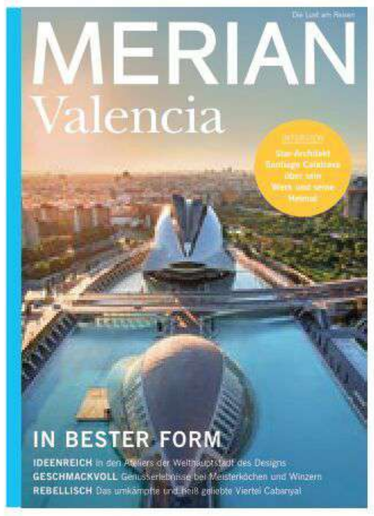
54 Das Feuer der Fallas
... brennt schon lange, bevor sie beginnen. Die wichtigsten Infos zum größten Fest der Stadt

STIMMUNGSVOLLES UMLAND
Die Albufera ist eines der schönsten Ausflugsziele nahe der Stadt

TITELFOTO: IMAN AZIZI; FOTOS: MONICA GUMM (3), MARKUS BASSLER

STRAHLENDES VIERTEL
El Cabanyal: vom Dorf am Meer zur historisch gewachsenen Perle

KREATIVE KÖCHE Das »La Sucursal« gehört zu einer Restaurant-Szene, die Aromen und Zutaten der Region feiert



Im Sonnenuntergang fällt der Blick über die Stadt der Künste und Wissenschaften und den Jardín del Turia bis in Valencias Altstadt

58 Zehn kulinarische Valencia-Momente
Früher Kaffee, deftiges Almuerzo, eisgekühlte Horchata, Tapas und Cocktail-Kunstwerke

64 Eine ziemlich gute Figur ...
... macht Santiago Calatravas Stadt der Künste und Wissenschaften. Ein Rundgang durch das Ensemble und die einzelnen Bauten

70 Santiago Calatrava im Interview
Der Star-Architekt über die Strahlkraft der Stadt der Künste und Wissenschaften, den Reiz von Brücken und seinen Wunsch, in Deutschland zu bauen

74 Der grüne Fluss
Wie das Bett des Turia zu einem gigantischen Park und zur Spielwiese Valencias wurde

80 Erfolgsrezept Heimatliebe
Ricard Camarena und Co.: Valencias Food-Szene startet durch

85 Einchecken und treiben lassen!
Hotels mit Stil in bester Lage

86 Die Farben von El Carmen
Mit der Street-Art-Künstlerin Julieta XLF unterwegs im ältesten Teil der Stadt

92 Zeugin einer goldenen Zeit
Die Seidenbörse ist mehr als ein Meisterwerk der Gotik, sie erzählt vom alten Valencia

96 Retter der alten Reben
Auch an kargen Hängen im Umkreis Valencias reifen grandiose Weine, überzeugte Winzer beweisen es

104 Große Freiheit vor den Toren der Stadt
Albufera, Peñíscola, Montanejos, Bocairent, Morella, Chulilla, Calpe: die schönsten Ausflüge ins Umland

3 Editorial **8** Inside **13** Leserfoto
114 Kolumne **116** Impressum **118** Karte
120 Gut zu wissen **122** Vorschau

Top 10

MERIAN-Redakteurin **Tinka Dippel** radelte für dieses Heft viele Tage durch die Stadt, und mit jedem stieg ihre Begeisterung: für Valencias guten Geschmack, die Architektur, die Leichtigkeit

1 SEIDENBÖRSE

Warum dieses ab 1483 erbaute, gotische Kleinod zum UNESCO-Welterbe zählt und jede Menge Stadt- und Handelsgeschichte gespeichert hat, erzähle ich Ihnen auf Seite 92. Warum ich nicht nur zu Recherchezwecken immer wieder reingegangen bin: Weil der große Handelssaal mich in seinen Bann gezogen hat. Er hat etwas Sakrales, lässt den Gedanken mit seiner Schlichtheit aber freie Bahn. Und schöner als zwischen seinen aufstrebenden Säulen kann man einfallendes Tageslicht kaum in Szene setzen.

2 MERCADO CENTRAL

Mich erinnert diese selten schöne Jugendstilhalle, erbaut 1914-28 mit ihrer markanten Kuppel, an den Viktualienmarkt in meiner Heimatstadt München. Weil jeder Tourist hingeht und an den Fisch-, Schinken-, Gebäck-, Gewürz- und anderen Ständen, die sich auf rund 8000 Quadratmetern drängeln, in einen Sinnesrausch gerät. Und weil gleichzeitig qualitätsbewusste Valencianer und Wahl-Valencianer wie der Koch Bernd Knöller (S. 32) dort einkaufen, die Markthalle bei allem Trubel also ein urvalencianischer Ort geblieben ist. Gehen Sie früh hin, am besten gleich um acht!

3 KATHEDRALE

Wer es glaubt, dass der Achat-Kelch, der hier in einer Seitenkapelle steht, jener ist, aus dem Jesus beim letzten Abendmahl getrunken hat, der bestaune den »Heiligen Gral«. Ich habe mich an der schieren Größe der ab 1262 erbauten Patchwork-Kirche berauscht. Und bin die 207 Stufen auf den knapp 51 Meter hohen Miguelete, ihren Turm, hochgestiegen – die Aussicht über die Stadt lohnt jede einzelne. Stehen Sie genau um 12 Uhr oben, wenn die 14 Glocken im Turm zu ihrem donnernden Geläut ansetzen! Und setzen Sie sich auch in die hinter der Katherale liegende Basilika und betrachten Sie in Ruhe das Deckenfresko!

4 EL CARMEN

Einfach aufsaugen lassen! Dieser Teil der Altstadt ist verwinkelt und eine einzige Open-Air-Galerie, gestaltet von Künstlern wie Julieta XLF und dem omnipräsenten David de Limón. Und zwischen all den bunten Fassaden: individuelle Läden, Bars, Cafés und Kunstorte wie das Kulturzentrum CCCC, dessen Heimat ein ehemaliges Kloster aus dem 13. Jahrhundert und das einer meiner Valencia-Favoriten ist. Da geht es mir wie Julieta XLF, die meinem Kollegen Kalle Harberg das Viertel gezeigt hat (S. 86).

5 PAELLA

Reis, grüne Bohnen, Huhn, Kaninchen, wer's mag auch Schnecken: Klingt vielleicht nicht nach dem ganz großen kulinarischen Highlight. Ist es aber. Valencia ist die Homebase der Paella, sie dort zu essen, ist eine Offenbarung. Geht schon damit los, dass Paella nur und wirklich nur mittags (nach valencianischer Zeitrechnung also gegen 14.30 Uhr) gegessen wird. Und man sich die Meeresfrüchte wirklich sparen kann. Mein Tipp für eine gute Paella und weitere kulinarische Valencia-Highlights ab S. 58.

6 ALBUFERA

Und wenn wir schon bei der echten Paella sind: Ihr Hauptbestandteil ist nicht irgendein Reis, sondern der rundkörnige, am besten aus der Albufera, einem Naturschutzgebiet rund 10 Kilometer südlich der Stadt. Um den gleichnamigen Lagunensee liegen dort großflächige Reisfelder. Eine Radtour dorthin, eine Bootsfahrt auf dem See (Fernglas zum Vögelbeobachten mitnehmen!), eine Paella in einem der umliegenden Dörfer: ein großartiger Ausflug. Mehr dazu auf S. 104.

7 TURIA

Nachdem er 1957 Valencia geflutet und viel zerstört hatte, musste der Fluss sein

FOTOS: MONICA GUMM (2), PIETER-PAN RUPPRECHT, TIM LANGLOTZ

1

2

3

1 Klangvolles Wahrzeichen Der Glockenturm der Kathedrale, genannt Miguelete **2 Geschmackvolle Halle** Valencias Mercado Central mit seinen Hunderten Food-Ständen **3 Fruchtbare Lagune** In der Albufera wächst der Reis für die original valencianische Paella

Bett verlassen, er wurde umgeleitet. Was aus Valencia geworden wäre, hätte man aus dem Bett wie geplant eine Autobahn gemacht, möchte ich mir nicht vorstellen. Dass stattdessen nach und nach ein neun Kilometer langer Park entstand, hat Valencia grüner, lebens- und erlebenswerter gemacht. Der »Fluss«, wie die Valencianer ihn immer noch nennen und von dem Sie sich ab Seite 74 ein genaueres Bild machen können, ist voller Sport- und Spielplätze, Picknickwiesen, Wasserflächen – und eine großartige Fahrrad- und Joggingstrecke.

8 STADT DER KÜNSTE UND WISSENSCHAFTEN

Um Valencia noch attraktiver zu machen, ließ man am südlichen Ende des Turia-Parks von Architektur-Star Santiago Calatrava dieses Areal gestalten. Ein IMAX-Kino, das wie ein Auge aussieht, ein Museum, das mich an ein Dinoskelett erinnert, und ein Opernhaus wie ein Riesen-Alien: Calatrava, den Sie auf Seite 70 näher kennenlernen, hat ein gigantisches Skulpturenensemble geschaffen. Ob die Gebäude auch gut ihrem Zweck dienen und 1,3 Milliarden Euro wert waren, ist umstritten. Von außen sind sie ziemlich großes Kino. Nicht aus Calatravas Feder ist das Oceanogràfic, Europas größtes Aquarium mit rund 45 000 Tieren.

9 POBLADOS MARÍTIMOS

Die ehemaligen Bauern- und Fischerdörfer am breiten Sandstrand Valencias sind ein Erlebnis. Lange waren sie unabhängig von der Stadt, haben ihre eigene, patchworkartige Architektur und ihren ganz eigenen Charakter – den ich sehr mag: unprätentiös, offen und rebellisch. Gegen den Abriss Hunderter historischer Häuser in El Cabanyal, dem bekanntesten Teil, haben sich die Bewohner erfolgreich gewehrt. Die ganze bewegte Geschichte dazu lesen Sie ab Seite 36.

10 FALLAS

Es ist ähnlich wie mit dem Karneval in Köln: Dieses knapp dreiwöchige Spektakel beginnt am letzten Sonntag im Februar, ist tief in der Seele der Stadt verwurzelt und sehr viel mehr als Maskerade, Straßenfest, Geböller und Feuerwerk (all das aber natürlich auch und nicht zu knapp). Hunderte Vereine halten die Tradition hoch und stellen an Plätzen und Straßenkreuzungen bis zu 20 Meter hohe Fallas-Figuren auf, Höhepunkt ist deren Verbrennung am 19. März. Wie die Tradition entstand und viele Tipps rund um die Fallas: S. 54.

ARCHITEKTUR-STAR

Zu Besuch bei **Calatrava**

Ob er MERIAN ein Interview gibt? Santiago Calatrava (Mitte) sagte sofort zu. Seit er unser Heft über die Costa Blanca und seine Heimatstadt Valencia von 1970 gelesen hat, ist er Fan. MERIAN-Redakteurin Tinka Dippel und Fotograf Roberto Ceccarelli trafen den berühmten Architekten in Zürich (S. 70).

FRÜHLINGSGEFÜHLE IM NOVEMBER

Monate vor den nächsten Fallas, dem Frühlingsfest in Valencia (S. 54), besuchte MERIAN-Autorin **Alexandra Frank** den Verein Falla dels Tomasos aus dem Viertel Ruzafa. Bei einer der Feierlichkeiten, zu der sie eingeladen wurde, entstand dieses Foto mit **Maria Ángeles,** einer der Falleras, die bei den Festen in reich verzierten Trachten auftreten.

STAR-ARCHITEKTUR

Wie in einem Kunstwerk von M. C. Escher hat sich MERIAN-Fotografin **Monica Gumm** gefühlt, als sie in Calpe treppauf, treppab durch die verschachtelte Architektur der »Muralla Roja« lief, um das Wohnhaus von Ricardo Bofill aus den besten Perspektiven zu porträtieren – wie viele weitere Highlights im Umland von Valencia (S. 104).

LEUCHTENDE DESIGNS

MERIAN-Fotograf **Markus Bassler** (rechts) hatte in Valencia viele ästhetische Motive vor der Kamera. Mal waren es Kreationen von Spitzenköchen, mal von Design-Profis wie **Sandro Tothill** und **Mariví Calvo** von LZF Lamps, die kunstvolle Leuchten aus filigranem Holzfurnier fertigen (S. 46).

FOTOS: ROBERTO CECCARELLI, ALEXANDRA FRANK, MONICA GUMM, MARKUS BASSLER

ROCOCO

STÄDEL
MUSEUM

STAEDELMUSEUM.DE

2.3.–19.6.22

RENOIR

GEFÖRDERT DURCH

Finanzgruppe

Sparkassen-Kulturfonds des
Deutschen Sparkassen- und Giroverbandes
Deutsche Leasing AG
Frankfurter Sparkasse

STÄDELSCHER
MUSEUMS-VEREIN
STÄDELFREUNDE 1815

DAGMAR
WESTBERG
STIFTUNG

MEDIENPARTNER

arte

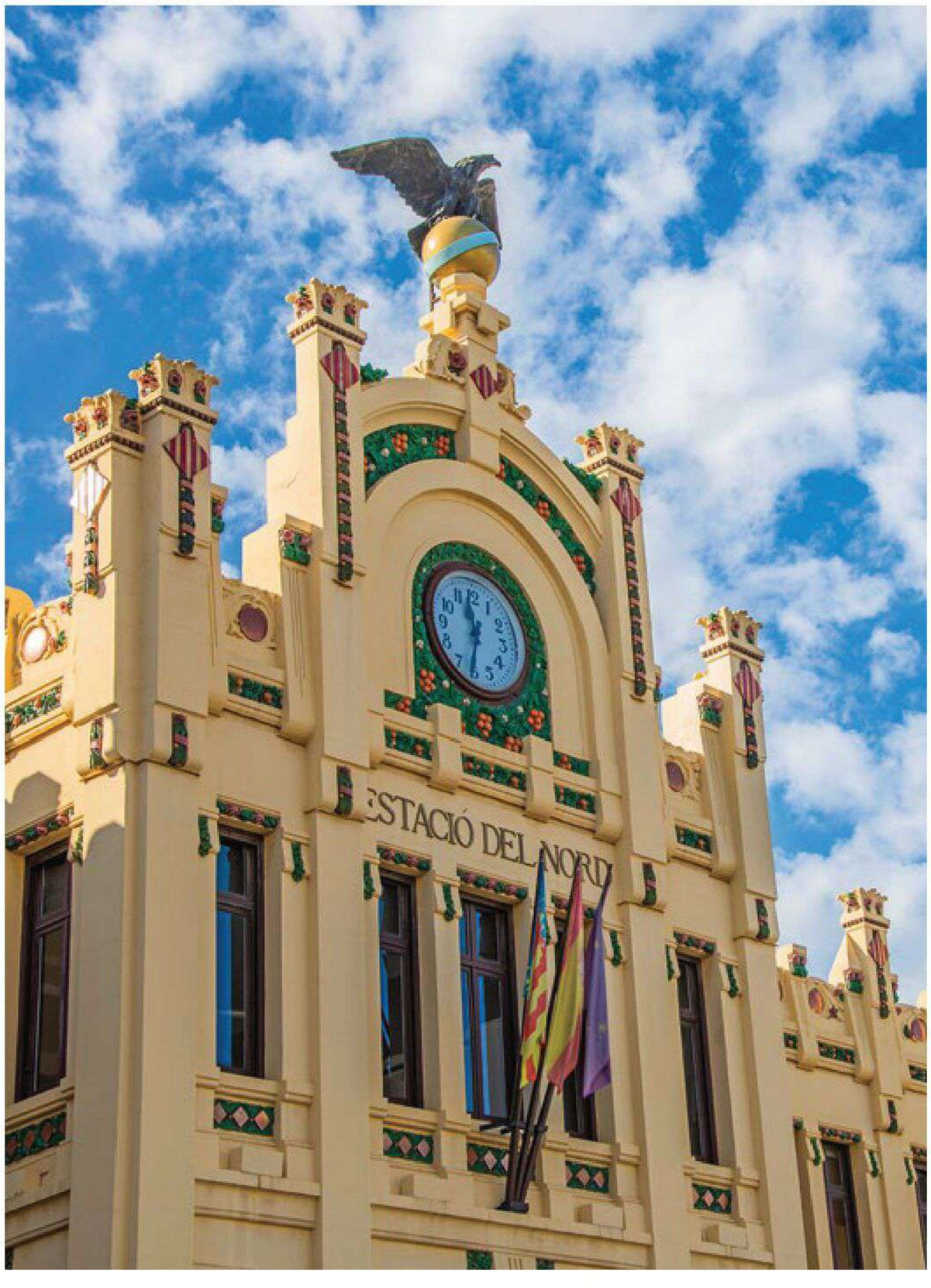
**KATALOG ZUR AUSSTELLUNG
ERSCHIENEN IM HATJE CANTZ VERLAG**

REVIVAL

Pierre-Auguste Renoir, Frau mit Fächer (Detail), ca. 1879, The Clark Art Institute, Williamstown, Foto: Image courtesy Clark Art Institute, clarkart.edu

Ganz großer Bahnhof

…sprichwörtlich und wortwörtlich, von außen wie von innen:
Die **Estación del Norte** ist eine der Modernismo-Perlen Valencias



Farbenfrohe Keramik-Dekors schmücken den schönsten Bahnhof Valencias – über dem Eingang und in der Empfangshalle

Jede Reise ist ein Ereignis, zumal, wenn sie in Valencias schönstem Bahnhof beginnt. Sein Modernismo-Bau aus der Feder des Architekten Demetrio Ribes wurde 1917 am Südrand der Altstadt eingeweiht und wirkt von außen wie ein Palast. Dass im Keramik-Dekor an der Fassade viele Orangen zu sehen sind, erschließt sich aus der großen Bedeutung dieser Frucht für die Stadt. Und die roten Sterne? Sie waren das Emblem der einstigen Betreiberfirma »Compañía de los Caminos de Hierro del Norte de España« – deren Name auch erklärt, warum ein Bahnhof am Südrand »Estación del Norte« heißt. Die Jugendstil-Dekors sind innen ebenso prächtig wie außen, mit Mosaiken, Keramiken und schmiedeeisernen Verzierungen. Seit Jahren wird daran gearbeitet, den Kopf- in einen Durchgangsbahnhof umzubauen. Ribes' Empfangsgebäude aber wird bleiben.

CuldeSac wurde 2002 unter anderem von Pepe García (rechts im Bild) gegründet. Ein Design des Hauses ist das Strandspiel »Avora«.
avoralife.com

DESIGN-BOTSCHAFTER

Die sehen einfach gut aus

Valencia trägt den Titel Welthauptstadt des Designs 2022 nicht umsonst. Die zahlreichen Designer der Stadt haben dafür gesorgt, dass ihre Stücke als Botschafter guten Stils weltweit unterwegs sind – und dabei ziemlich gut aussehen (siehe S. 46). Eine dieser Ideenschmieden ist CuldeSac: Hier entstand etwa das Strandspiel »Avora« oder der faltbare Fahrradhelm »Closca«. CuldeSac wurde vor 20 Jahren als Kreativraum gegründet, heute arbeiten dort zig Grafik- und Möbeldesigner, Architekten und Eventmanager – eine valencianische Erfolgsgeschichte. **culdesac.es**

IM ZEICHEN DER FLEDERMAUS

Wie sie zum Wappentier Valencias wurde, ist Stoff verschiedener Geschichten. Fakt ist: Die Fledermaus ziert auch das Wappen des Valencia C.F., dessen neues Stadion im Bau ist – Eröffnung ungewiss.

valenciacf.com

PAELLA

WER SIE ABENDS ISST …

… hat schon den ersten Fehler gemacht. Restaurants, die etwas auf sich und Valencias Traditionsgericht schlechthin halten, servieren die Paella mittags (der Abend beginnt ja nicht vor neun, und dann, so heißt es, liege sie zu schwer im Magen). Sie wird in einer riesigen Pfanne frisch zubereitet, das kann Stunden dauern, und dabei entsteht viel »Socarrat« – als Kruste am Boden angebackener Reis, der sich am besten mit einem Holzlöffel abkratzen lässt. Gemischt wird der Reis mit Olivenöl, Kaninchen, Huhn, Schnecken und zweierlei Bohnen. Meeresfrüchte? Wer's mag … Aber nicht im Original!

Klassiker I: »La Pepica« am Strand Las Arenas, lapepica.com
Klassiker II: »Casa Carmela« am Strand von Malvarrosa, casa-carmela.com
Auch als Einzelportion (eine Rarität): im »La Bernarda«, siehe S. 58

FOTOS: MONICA GUMM (3), MARKUS BASSLER

JOAQUÍN SOROLLA

Der Künstler, der das Licht einfing

Als der Impressionist Joaquín Sorolla y Bastida (1863-1923) diese Szene am Strand von Cabanyal im Jahr 1916 malte, lebte er in Madrid und hatte es zu Weltruhm gebracht. Valencia aber war seine Heimatstadt, hier wuchs er als Waise auf, hier wurde an der Handwerkerschule sein Talent entdeckt. Und hier entstanden viele seiner berühmten Strandbilder.

Sorollas Geburtshaus, erkennbar an einem Wandbild, steht in der Calle de las Mantas 8

Donnerstags um 12 Uhr an der Kathedrale (Portal zur Plaza de la Virgen): das Wassergericht, seit 2009 UNESCO-Welterbe

INTERVIEW

1000 Jahre Rechtsprechung

José Alfonso Soria García, *52, ist Präsident des Wassergerichts (»Tribunal de las Aguas«) von Valencia*

MERIAN: Was ist das Wassergericht?

José Alfonso Soria García: Das Wassergericht ist die älteste Rechtsinstitution Europas und UNESCO-Welterbe. Das Wasser des Turia-Flusses war in der fruchtbaren Region Valencia, dem Obstgarten Spaniens, von jeher ein wertvolles Gut. Es gibt ein ausgeklügeltes System zur Bewässerung der Felder, das ebenso wie das Gericht auf die arabische Zeit zurückgeht. Das Tribunal tagte bereits vor 1000 Jahren unter dem Kalifen von Córdoba, später wurde es unter Jaime I. von Aragonien übernommen und weitergeführt. Im Prinzip funktioniert es seit jeher gleich: Wir überwachen die Verteilung des Wassers, schlichten Streitigkeiten und fällen Urteile.

Wer sind denn die Richter?

Wir sind keine Juristen, sondern Landwirte aus den acht Bewässerungsbezirken rund um Valencia. Das sieht man auch an unserer Kleidung: Bei Gericht tragen wir die traditionellen schwarzen Kittel der Obst- und Gemüsebauern. Jeder von uns wurde von seinem Bezirk demokratisch gewählt. Und alle zwei Jahre ernennen wir einen von uns zum Präsidenten.

Wie läuft so eine Gerichtsverhandlung ab?

Jeden Donnerstag um 12 Uhr versammeln wir uns vor dem Apostoltor der Kathedrale und verhandeln in valencianischer Sprache. Der Gerichtsdiener ruft den Namen aller Bewässerungsbezirke auf, und wenn ein Landwirt einen Konflikt melden möchte, kann er seine Klage vorbringen. In den meisten Fällen entscheiden wir umgehend, es sei denn, eine Begehung vor Ort ist vonnöten. Oft schaffen wir es aber auch, Streitigkeiten im Vorwege zu schlichten, dann dauert die Zeremonie nur wenige Minuten. Die mündlich gefällten Urteile sind rechtlich bindend und unanfechtbar.

Wie ist das für Sie, Präsident des Wassergerichts zu sein?

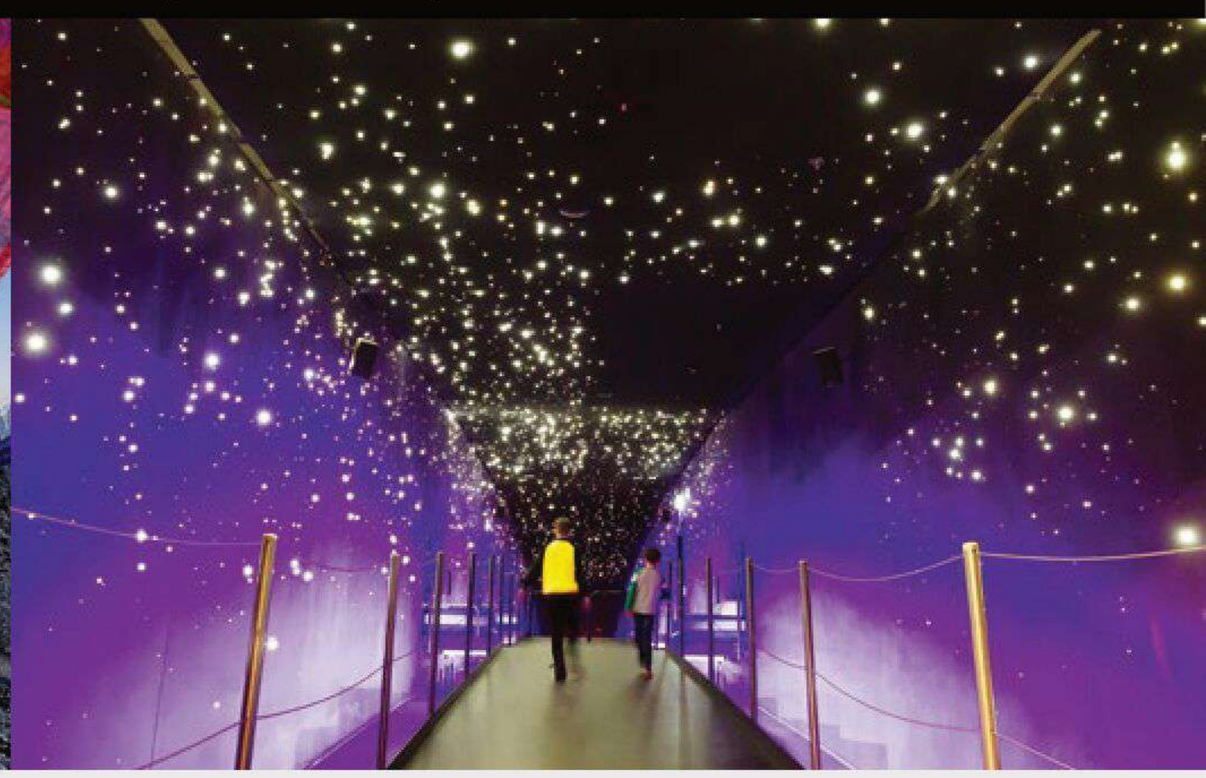
Eine große Ehre. Ich bin von klein auf mit dieser Tradition aufgewachsen. Mein Vater war schon Wasserrichter und vor ihm mein Großonkel. Deshalb bin ich sehr stolz, dieses Amt bekleiden zu dürfen.

FOTOS: ALAMY, ALEXANDRA FRANK, TIM LANGLOTZ

MERIAN cewe

GROSSER FOTOWETTBEWERB
ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER

Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu: ITALIEN, MALLORCA, DEUTSCHLAND



Traumreise für 10 000 € zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein! Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherchereise an ein besonderes Urlaubsziel. Mitmachen ist ganz einfach – und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!

In Kooperation mit CEWE, Europas führendem Fotoservice

1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heftthema gesucht: einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 14). Die nächsten Themen: **Italien, Mallorca und Deutschland.** Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben, das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

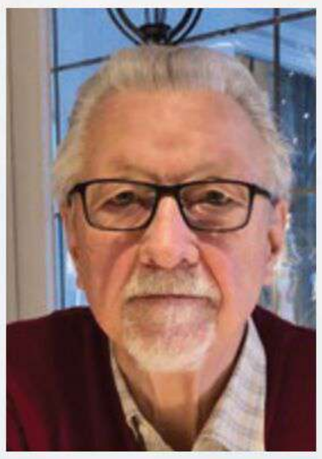
2. CHANCE: FOTO DES JAHRES

Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine Expertenjury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos: www.merian.de/leserfotos

Mit nur einem zusätzlichen Klick können Sie auch am CEWE-Fotowettbewerb »Our world is beautiful« teilnehmen!

FOTOS: MARKUS BASSLER, GULLIVER THEIS, GREGOR LENGLER, ISABELA PACINI



HUBERT MANGELSEN

So hat man den Rathausplatz von Valencia wohl noch nicht gesehen. »Die prachtvollen Bauten im Jugendstil rund um den Platz aus der Gründerzeit waren für mich der Grund, dieses Foto zu erstellen«, sagt der Gewinner unseres Fotos des Monats, Hubert Mangelsen aus Bensberg bei Köln. »Da jedoch nicht alles auf ein Foto passte, entschied ich mich für mehrere Hochformatfotos.« Aus insgesamt 32 Einzelmotiven »stitchte« er das Panorama. Das hinzukriegen, ist eine Aufgabe für Könner. Chapeau!

FOTOS: HUBERT MANGELESEN (2), KATHARINA OESTEN

DAS SAGT DIE JURY

Tanja Foley, MERIAN-Bildredakteurin: »Dieses Bild setzt technische Raffinesse voraus. Grundsätzlich können vor Ort alle Gebäude so gesehen werden, aber nur, wenn man seinen Kopf bewegt. Mit einem Fisheye ließe sich der Platz fotografieren, aber die Objekte am Rand wären dann gekrümmt. Werden nun mehrere Aufnahmen mit einem Stitching-Programm nebeneinandergesetzt und verbunden, genießt man einen Rundumblick, ohne stürzende Linien und ohne den Kopf zu drehen.«

WAS FÜR EIN EMPFANG!

GLÄNZENDES ENTREE

Von der Estación del Norte, Valencias zentralstem Bahnhof (am Ende der Straße, gelb erleuchtet), sind es nur wenige Gehminuten bis zum Rathausplatz, dem Salon der Stadt. Der Platz ist der größte im Zentrum und einer der jüngeren – zumindest, was die ihn rahmenden Gebäude angeht. Die Hauptfassade des Rathauses (rechts im Bild) entstand, wie die meisten Gebäude hier, in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Der Platz wurde jüngst umgestaltet und bietet jetzt noch mehr Platz zum Flanieren

Architektonisch enorm facettenreich, viel Grün in der Stadt, ein breiter Naturstrand und jetzt auch noch der Auftritt als Welthauptstadt des Designs: Valencia kommt gerade ganz groß raus

FOTOS **MONICA GUMM**

38
RO

EIN DORF WIRD ZUR OPEN-AIR-GALERIE

Im ehemaligen Fischerdorf Cabanyal gestalteten einst die Bewohner ihre Fassaden, ihr »Modernismo Popular« schmückt bis heute dieses einmalige Ensemble – inzwischen ergänzt um viele großflächige Street-Art-Werke. Diese beiden sind an der Calle Joan Mercador zu finden, nahe der Bahnstation Valencia-Cabanyal. Das Werk links im Bild lässt optisch Fenster wieder aufgehen, die schon lange zugemauert sind

DIE DYNAMIK IST SICHTBAR UND NICHT ZU ÜBERHÖREN

Das Veles e Vents, deutsch Segel und Winde, ist ein Werk von David Chipperfield und dem Architekturbüro »b720«. Der Bau am Hafen entstand für den America's Cup 2007. Seine vier Ebenen bieten viel Raum für Restaurants und Events. Zur spontanen Eventfläche wird die Calle Caballeros, wenn etwa eine der vielen Musikgruppen der Stadt hier mitten durch die Altstadt zieht

FOTO: MARKUS BASSLER

HIER DARF AUCH MAL DICK AUFGETRAGEN WERDEN

Der im Stil des Rokoko üppig geschmückte Palacio del Marqués de dos Aguas gehörte einst einer reichen Adelsfamilie, deren Grafschaft zwischen den zwei Hauptflüssen der Provinz Valencia lag: dem Turia und dem Júcar, symbolisiert durch die zwei Alabaster-figuren rechts und links des Portals. Heute führt es in das Nationalmuseum für Keramik mit Werken aus mehr als 1200 Jahren, vom 8. Jahrhundert bis heute

WO IN DIESER STADT ALLE WEGE ZUSAMMENFÜHREN

Wenn es einen Platz gibt, der in Valencia die verschiedensten Menschen zusammenbringt, wo man lange sitzen und gucken kann, dann ist es dieser mitten im historischen Zentrum: die Plaza de la Virgen, auf Valencianisch Plaça de la Mare de Déu. Der Springbrunnen, der hier seit 1976 steht, ist ein Sinnbild für den Fluss Turia (liegende Figur) und die acht Bewässerungskanäle um Valencia (stehende Figuren mit Krügen)

BEI ALLER PRACHT BLEIBT VALENCIA BODENSTÄNDIG

Trachten, Tänzern und somit einer tief in der Stadt verankerten Tradition kommt nahe, wer sich auf der Plaza de la Virgen die »Balls al Carrer« (Tänze auf der Straße) ansieht. Die Auftritte regionaler Gruppen finden an verschiedenen Sonntagen und Feiertagen statt. Am Platz steht die Kathedrale, deren Renaissance-Fresken über dem Hauptaltar erst vor wenigen Jahren freigelegt wurden

FOTO: MARKUS BASSLER

KEIN STADTRAND KÖNNTE SCHÖNER SEIN

Im Osten mündet Valencia ins Mittelmeer – und gönnt sich noch mal viel Platz, genauer: einen gut hundert Meter breiten und mehrere Kilometer langen Sandstrand. Der bekannteste Abschnitt, Las Arenas genannt, liegt vor dem ehemaligen Fischerdorf Cabanyal. Am Strand entlang verläuft der Paseo Marítimo mit einem palmengesäumten Fahrrad- und Flanierweg und vielen kleinen Restaurants

#14

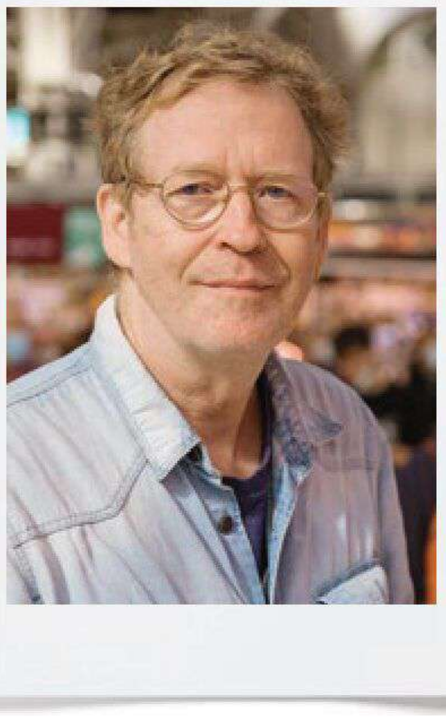
Open up to
the World

SILVERSEA®

TO THE CURIOUS

ERKUNDEN SIE MEHR ALS 900 DESTINATIONEN

Venedig, Italien - Foto von Steve McCurry



Locker, lässig und **laut**

Vor 30 Jahren landete er eher zufällig in Valencia und schloss die Stadt schnell und fest ins Herz. Längst ist es für Sternekoch **Bernd Knöller** unvorstellbar, seine Wahlheimat zu verlassen, denn sie ist ein Juwel

Dass ich in Valencia gelandet bin, habe ich dem Ausschlussprinzip zu verdanken. Vor fast 30 Jahren lebten meine damalige Frau und ich in Nordspanien, wollten aber in eine der großen Städte des Landes ziehen. Madrid war uns zu groß, San Sebastián zu teuer, Bilbao zu schmutzig – damals gab es dort noch kein Guggenheim – und in Sevilla stand die Expo, in Barcelona standen die Olympischen Sommerspiele an. Also Valencia, eine Stadt, von der ich zu dieser Zeit null Vorstellung hatte.

Mein erster Eindruck war dann ein Junkie in El Cabanyal, einem Viertel, das am Meer liegt und damals noch ein hartes Pflaster war. Der Mann setzte sich im Schein meines Autos einen Schuss, und dieses Bild stimmte mich nachdenklich, kurz fragte ich mich, ob ich am richtigen Ort gelandet bin. Doch der zweite Eindruck war ein ganz anderer: schlicht und einfach das Wetter. Außer im Juli und August – da wird es mir ein bisschen zu heiß – ist es immer angenehm, man kann immer draußen sitzen. Lange Regenphasen gibt es hier nicht, und wenn es dann doch mal regnet, ist das eher ein Grund zur Freude.

Ich bin im Schwarzwald aufgewachsen, und der hat eins mit Valencia gemeinsam: die vielen immergrünen Bäume. Nur fangen die hier schon Ende Januar/Anfang Februar auch noch an zu blühen, die Mandelbäume sind die ersten. Nach dem harten ersten Eindruck bin ich längst überzeugt davon, dass Gott sich schlicht getäuscht hat, als er mich im Schwarzwald platzierte. Charakterlich passe ich viel besser nach Valencia. Die Valencianer sind in der Regel einfach gut drauf. Viele Leute, auch innerhalb Spaniens, finden ihre Lockerheit oberflächlich, mir kommt sie sehr entgegen.

Wenn Du etwa jemanden nach dem Weg fragst, wird er Dir Auskunft geben – ob er den Weg kennt oder nicht. Entweder nimmt er Dich bei der Hand und fragt drei andere Leute. Oder er sagt Dir irgendeinen Weg, obwohl der ziemlich sicher nicht stimmt. Darüber sollte man sich nicht ärgern, man muss das akzeptieren, und das fällt mir leicht. In Madrid würden sie Dich eher einfach stehen lassen.

Noch ein Grund, warum ich hier genau richtig bin: Weil ich es liebe, zu essen und zu trinken. Und dafür ist Valencia einfach herrlich! Einer meiner Lieblings-

FOTOS: TIM LANGLOTZ, MONICA GUMM

Tische raus, Gläser auf den Tisch, die Atmosphäre kommt von selbst – hier in einer der Altstadtgassen, die zum Mercado Central führen

läden ist das »Ruzanuvol« in Ruzafa, da gibt es italienisches Craftbeer. Und gleich daneben, im »L'Alquimista«, Naturweine und frische Pasta. Wenn ich im Mercado de Colón bin, esse ich bei meinem Freund Steve Anderson im »Ma Khin Café« burmesisch, wenn mir nach mediterraner Küche ist, besuche ich ihn im »Baalbec«. All diese Läden liegen in Ensanche, dem Stadtteil mit den schönsten Jugendstilhäusern. Dort habe ich in den 1990er Jahren mein erstes eigenes Restaurant gehabt, »El Ángel Azul« (Blauer Engel). Seit 2001 koche ich dort im »Riff«.

Jedes Jahr an meinem Geburtstag verbrennen sie direkt vor dem »Riff« eine riesige Fallas-Figur, der 19. März ist der letzte Tag und Höhepunkt der Fallas, Valencias großem Masken- und Straßenfest (siehe S. 54). Die Fallas muss man live erlebt haben! Alle Straßen sind gesperrt, alle Menschen auf der Straße. Also alle, die nicht geflüchtet sind, es gibt hier wie beim Karneval nur mitfeiern oder flüchten. Ich bin natürlich dabei, wenn mein Geburtstag so groß gefeiert wird.

Und nicht nur die Fallas, auch andere Traditionen werden in Valencia hochgehalten: die Semana Santa (die Karwoche), die Paella (die hier erfunden wurde), das Almuerzo (ein spätes, deftiges Frühstück). Das Almuerzo besteht gerne aus einem halben, dick mit Fleisch oder Fisch belegten Baguette, dazu wird die erste Caña getrunken, ein kleines Bier.

Und dann ist da noch eine Tradition, die viele nicht unbedingt mit Valencia verbinden: die Musik! Es gibt in der Stadt und im Umkreis grandiose Musikgruppen. Das Bostoner Berklee College of Music, eine der größten und renommiertesten privaten Musikschulen weltweit, hat nicht zufällig hier in Valencia eine Zweigstelle, die einzige in Europa: neben dem Palau de les Arts Reina Sofía, der Oper in der Stadt der Künste und Wissenschaften. Wenn dort die großen Musikgruppen auftreten, jubeln die Zuschauer, als wären sie bei den Stones!

Weil ich Traditionen liebe und manchmal zu sehr respektiere, habe ich mich hier anfangs beim Kochen kaum an Reis rangetraut, denn nicht nur die Paella, sämtliche Reisgerichte sind den Valencianern heilig. Und ich hatte in den ersten Jahren nur valencianische Gäste. Die Costa Blanca war vor 20 Jahren zwar schon voll mit Deutschen, aber in der Stadt: sehr wenige – und bei mir

im Restaurant: absolut null. Ich habe mich gefragt, warum sie nicht kommen und in den *Costa Blanca Nachrichten* eine Anzeige aufgegeben. Auf Deutsch, mit meinem Menü. Aber es kam nur der Anwalt der Zeitung, ein Deutscher, der heute noch oft Gast im »Riff« ist.

In den 30 Jahren, seit ich hier bin, hat sich die Stadt enorm gewandelt. Entscheidend war natürlich der Turia. Im alten Bett des umgeleiteten Flusses entstand ein Park und nicht, wie zunächst geplant, eine Autobahn. Dann blieben der Jardín Botánico und die alten Häuser in El Cabanyal erhalten. Beide sollten unter der alten Regierung weg, beide sind zu Symbolen des Bürgerprotestes geworden. Unter der konservativen Stadtregierung von Rita Barberá, die 24 Jahre lang Bürgermeisterin von Valencia war, gab es viele Proteste, und viele ihrer Entscheidungen mussten revidiert werden.

In ihre Amtszeit fallen aber auch Entscheidungen, die der Stadt Besucher gebracht haben. Der Wandel war nicht zufällig, er hat mit dem America's Cup angefangen, den diese Regierung in die Stadt holte. Schon zwei, drei Jahre vor dem Cup 2007 kamen die Segelsportler und damit auch mehr nicht-spanische Gäste.

Für unsere Kellner war es unglaublich, wenn plötzlich ein Gast nicht Spanisch sprach. Dann war Valencia 2008 bis 2012 Austragungsort des Großen Preises von Europa der Formel 1. Gefühlt 95 Prozent der Hotels, die es in Valencia heute gibt, wurden im Vorfeld dieser Events gebaut – vorher gab es so gut wie keine.

Und die Fahrradwege! Als ich hier ankam, war Fahrradfahren noch mit Selbstmord gleichzusetzen, heute unternehme ich alles mit dem Fahrrad.

Ich kann mich noch gut erinnern: Als entschieden war, dass der America's Cup kommt, gab es hier eine Mascletà, das sind Feuerwerke mitten am Tag, die auch während der Fallas stattfinden und vor allem laut sind. Die Valencianer sind überhaupt sehr laut. Sie feiern bis drei Uhr nachts, und Du kannst nicht schlafen. Was ich dabei sehr angenehm finde: dass Betrunkensein nicht so akzeptiert ist wie in Deutschland. Nicht mal während der Fallas, wenn sie die Nacht durchfeiern. Da siehst Du um drei Uhr nachts noch 30 Paellas auf Holzfeuern in den Straßen. Die Leute trinken, sind fröhlich, aber keiner ist so richtig unangenehm betrunken.

Doch bei aller Feierfreude und Lockerheit: Erstaunlicherweise sind die Valencianer oft weniger flexibel als die Deutschen. In Berlin war ich in Bars und Cafés, die in Valencia im Leben keine Lizenz bekommen hätten! Was das Zulassen neuer Ideen angeht, sind sie hier schwerfällig – ganz anders als man vielleicht erwarten würde. Ich glaube, das hat mit der Korruption zu tun, die unter der alten Regierung extrem war. Das hat sich zwar gebessert, aber wohl auch dazu geführt, dass viele jetzt lieber überkorrekt und vorsichtig sind. Alles, was nicht zu 100 Prozent in irgendein Schema passt, hat es enorm schwer.

Überrascht hat mich auch, dass es hier wenig richtig schöne Terrassen gibt. Man stellt zwar Tische und Stühle raus, aber das wars dann auch. Und wenn dann direkt daneben ein Gully liegt, Mülltonnen und parkende Autos stehen, dann scheint das keinen zu stören. In manchen Ecken hat das durchaus Charme, doch ein bisschen mehr Mühe könnten sie sich schon geben!

Ich mag Städte, die nicht perfekt sind, es ist eben nicht alles Gold, was glänzt. Und Valencia ist eine absolute *joya,* ein Juwel – auf das man sehr gut aufpassen muss. An Barcelona kann man gut sehen, was passiert, wenn zu viele Touristen kommen. Sie können aggressiv sein, und das darf hier nicht passieren. Ich finde, die Politik sollte das kontrollieren, vor allem die Zahl der Kreuzfahrtschiffe.

Gerade in El Cabanyal, dem umkämpften Viertel am Meer, ist der Schatz so fragil – und in der Albufera, der Lagune südlich der Stadt. Dieser riesige See mit seinen Spiegelungen! Wenn die Reisfelder dort abgeerntet sind, kommen Tausende Vögel. Und wenn der Reis anfängt zu wachsen, sieht die Fläche aus wie ein riesiger Golfplatz.

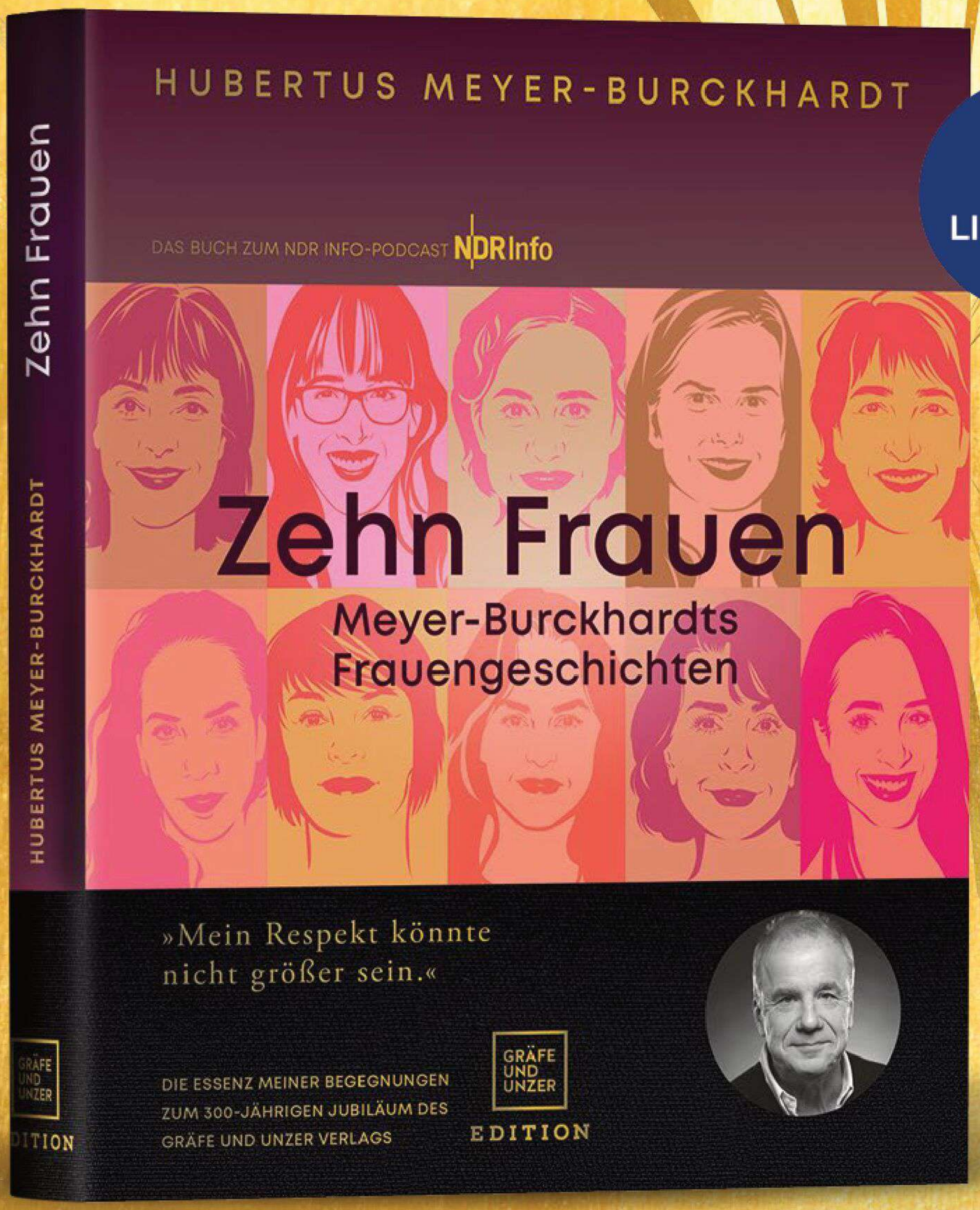
Und mit der Albufera wären wir wieder beim heiligen Reis. Längst traue ich mich auch an Reisgerichte, mein erstes in den 1990er Jahren war Reis mit Gambas, heute habe ich immer verschiedene auf der Karte. Die Denominación de Origen Arroz de Valencia hat mir vor einigen Jahren sogar einen Preis verliehen. Das war eine große Ehre.

Ich bin dem Ausschlussprinzip sehr dankbar dafür, dass es mich an den richtigen Ort gebracht hat. Aus Valencia wegzuziehen, kann ich mir nicht mehr vorstellen. Wenn ich nach Deutschland komme, sehe ich viele Dinge, die ich besser finde als hier. Aber nach zwei, drei Wochen dort spüre ich viel Aggression. Und dann will ich wieder zurück, in meine lockere, früh blühende Stadt. ■

Bei aller Feierfreude und Lockerheit: **Ich finde die Valencianer oft weniger flexibel als die Deutschen**

Bernd Knöller, *preisgekrönter Koch und in Valencia bekannt wie ein bunter Hund, leitet seit 20 Jahren das Restaurant »Riff« unweit des Mercado de Colón (Calle Conde de Altea 18, restaurante-riff.com).*

Wir feiern – feiern Sie mit!
Unser Lieblingsbuch im März.



300 JAHRE LIEBLINGSBÜCHER

Außergewöhnliche Frauen, erstaunliche Geschichten, beeindruckende Lebenswege: In seinem Podcast „Meyer-Burckhardts Frauengeschichten" von NDR Info begrüßt Hubertus Meyer-Burckhardt Gesprächspartnerinnen, die aus einem aufregenden Leben berichten können. Eine Auswahl dieser unterhaltsamen und tiefgründigen Gespräche können Sie nun nachlesen: Lassen Sie sich inspirieren!

GRÄFE UND UNZER
EDITION

Überall, wo es Bücher und E-Books gibt – oder gleich hier entdecken und gewinnen!

Hier wurde immer viel auf der Straße gelebt. Und die Fassaden wie diese in der Calle Pintor Ferrandis sind eine einmalige Kulisse für dieses bunte Leben

Valencias Dörfer am Meer

TEXT **TINKA DIPPEL** FOTOS **MONICA GUMM**

Sie gehören zur Stadt, und doch weht in El Cabanyal und seinen Nachbarvierteln ein anderer Wind. Sie haben eine eigene Geschichte, einen eigenen, rebellischen Charakter und eine eigene, kleinteilige Architektur, die an der spanischen Mittelmeerküste einmalig ist. Und erst vor wenigen Jahren haben sie einen langen Überlebenskampf gewonnen

1 Wo einst das Eis zum Kühlen der Fische hergestellt wurde: Den Namen »Fábrica de Hielo« hat die Mischung aus Bar und Kulturort in El Cabanyal behalten **2** Hält seine Welt in zahllosen Illustrationen fest: Abraham Mondría, hier auf der Dachterrasse seiner Eltern in der Calle Francisco Exímenis **3** Beliebter Treff in Canyamelar: das Restaurant »Ca la Mar« in der Calle Justo Vilar

Abraham Mondría hält seine kleine Welt fest, in zahllosen Illustrationen malt er das Viertel Cabanyal. Er lässt die Farben des einstigen Fischerdorfes leuchten, das viele Blau und das viele Grün an den Fassaden und das Rosarot des Abendhimmels über dem Meer. Er lässt aber auch Szenen lebendig werden, die immer seltener werden, holt in seinen Bildern die Menschen und ihren Alltag auf die Straßen, lässt sie dort die Dorfgemeinschaft sein, in der er aufgewachsen ist. »Ich erinnere mich noch, wie die Leute ihre Boote anmalten und draußen Fischernetze knüpften«, sagt der Illustrator. El Cabanyal, wie das Viertel auch genannt wird, habe immer viel auf seinen schmalen Straßen gelebt. Gerade verkauft er seine Bilder, auch auf Postkarten und Tassen gedruckt, in einem Laden gegenüber von der Markthalle in Cabanyal, zusammen mit den Werken anderer Kreativer aus dem Viertel: Es gibt Makramee-Schmuck, Teelichthalter aus Beton, Upcycling-Klamotten und -Taschen, Keramik. In Vierteln wie El Carmen oder Ruzafa wäre so ein Laden einer unter vielen, hier sind Mondría und Co. Pioniere. Und was sie verkaufen ist wie El Cabanyal: einmalig, improvisiert, zusammengebastelt – das, was man rausholen kann, wenn die Mittel begrenzt sind. El Cabanyal ist nicht einfach das nächste zu gentrifizierende Viertel. Hier, an Valencias Meer-Seite, weht nicht nur immer eine leichte Brise, sondern auch sprichwörtlich ein anderer Wind. Und diese Ecke der Stadt hat erst vor wenigen Jahren einen langen Kampf gegen die Stadtregierung überlebt. Wie es dazu kam, das ist eine lange Geschichte.

Valencia hat seinen Kern am Fluss Turia, dort wuchs zunächst die Altstadt und diese dann über sich hinaus. Aber auch dann waren es noch Jahrhunderte und ein paar Kilometer, bis die große Stadt die Küste erreichte. Und als sie ankam, hatten sich dort längst Dörfer breitgemacht, die eine eigene Geschichte zu erzählen haben. Siedlungen gab es dort bereits, als im 17. Jahrhundert immer mehr Fischer und Landarbeiter hinzogen. Der Hafen wuchs, und mit ihm die Poblados Marítimos, die Dörfer am Meer: Canyamelar, wohl benannt nach »canyamo«, dem Hanf, der dort angebaut wurde, El Cabanyal, wo die Fischer, und Cap de França, wo vor allem Bauern lebten. Lange Zeit blieben sie unabhängig von Valencia.

Bis heute sagen viele dort, wenn sie ins nahe gelegene Zentrum fahren: »Ich fahre nach Valencia.« Die ehemaligen Dörfer gehen ineinander über, ihre langen Straßen verlaufen parallel zum Meer, die kürzeren führen zum Strand hin. Und die Häuserzeilen, die an diesen Straßen stehen, sind eine architektonische Rarität, ein abenteuerliches Patchwork an Stilen und Zuschnitten. Im 18. und 19. Jahrhundert standen hier vor allem Barracas, kleine schilfgedeckte Satteldach-Häuser – anfällig für Feuer, die immer wieder viel in Schutt und Asche legten. Ab 1840 wuchsen mit der Zeit immer mehr Steinhäuser mit vorgeschriebenen Maßen entlang gerader Achsen. Und im frühen 20. Jahrhundert, als in Valencia, zu dem die Dörfer am Meer seit 1897 offiziell gehörten, schmuckvolle Fassaden im Stil des Modernismo, der spanischen Version des Jugendstil, entstanden, entwickelten die Bewohner von El Cabanyal und Co. ihren eigenen »Modernismo Popular«. Sie hatten wenig Mittel, aber auch keine stilistischen Scheren im Kopf, sie schmückten ihre Häuser vor allem mit Fliesen, schufen Farb- und Musterparaden entlang ganzer Straßenzüge. Warum viele Fassaden grün oder blau sind, dazu gibt es verschiedene Theorien: Weil auch die meisten Fischerboote diese Farben trugen. Oder weil Blau das Meer symbolisiert und Grün das Land. Die Menschen hier gestalteten ihr Viertel mit viel Herzblut, ohne verkopfte Vorgaben – so wie Abraham Mondría und viele andere es bis heute tun.

Und dieses Herzblut ist immer noch spürbar, überträgt sich auch auf manche der Menschen, die in die ehemaligen Meer-Dörfer ziehen. Florian Boos, einst Gastronom im heimischen Würzburg, besuchte hier vor ein paar Jahren einen Freund, und aus dem Besuch

Die Menschen hier gestalten ihr Viertel
mit viel **Herzblut** und ohne verkopfte Vorgaben

wurde ein neues Leben. »Es hat mir megagut gefallen.« Florian sitzt an einem blau gestrichenen Holztisch auf einem breiten Gehsteig unter Palmen vor der Tapasbar »La Otra Parte«, die er seit neun Jahren mit Freunden betreibt. Der Strand liegt in Sichtweite und gegenüber der Tapasbar ein Hotel-Resort. Eine in Handtücher gewickelte Familie, die sandigen Füße in Schlappen, schlendert vorbei. Es ist früher Abend, zwei Jungs kommen vom Strand und fragen: »Weißt Du, wo es hier jetzt was zu essen gibt?« Florian schüttelt den Kopf. »Vor halb neun keine Chance.« Das Viertel stellt sich erst langsam auf die Touristen ein, die nun immer mehr kommen. »Die Rollkoffer sind schon zu hören«, sagt Florian. »Aber die Ecke hier führt noch ein Eigenleben.«

Als er ankam, sei das noch extremer gewesen, »vogelwilde Zeiten«. Florian erzählt von einem Hahnenkampf und kleinen Mädchen, die ihm Drogen verkaufen wollten. Es waren die Jahre, in denen es in Cabanyal ums Überleben ging. Valencia war vor der Jahrtausendwende auf Cabanyal gestoßen, nachdem es sich jahrzehntelang entlang der breiten Avenida de Blasco Ibáñez vorgearbeitet hatte, mit einer Bebauung, die immer höher und wuchtiger wurde. Lange hatte es geheißen, Valencia lebe mit dem Rücken zum Meer, nun hieß es, man wolle die beiden verbinden. Wachsende Großstadt traf auf bröckelnde Kleinteiligkeit.

Unter der Bürgermeisterin Rita Barberá, die fast ein Vierteljahrhundert im Amt war, sollte der Plan, die Avenida bis ans Meer zu erweitern, nach der Jahrtausendwende durchgesetzt werden – mitten durch das Viertel, um die 1600 Wohnungen in Cabanyal sollten ihm zum Opfer fallen. Schon auf den Plänen sah das brutal aus: eine Schneise mitten durch ein historisch gewachsenes, lebendiges Viertel, das wenige Jahre zuvor zum Kulturdenkmal ernannt worden war.

Und dessen Bewohner bewiesen in den Jahren, die auf den Plan folgten, wie kreativ sie nicht nur in der Gestaltung ihrer Häuser sind, sondern auch im Widerstand gegen eine solche Bedrohung. »Salvem el Cabanyal« (»Retten wir El Cabanyal«) wurde gegründet, eine Initiative, die sich mit bunten Protesten der Stadtregierung und den bei manchem Haus schon anrückenden Abrissgeräten und Baggern entgegenstellte. El Cabanyal wurde ein großes Thema in der Stadt, sein Name immer mehr zum Synonym für alle Dörfer am Meer.

In dieser Zeit war der Hamburger Peter Schwanewilms gerade nach Valencia gezogen. Der Auslandsschuldienst hatte seine Frau und die Familie mit hierher verschlagen. Und letztlich entschieden sie sich ganz für ein Leben am Mittelmeer, als sie in Rente gingen. Und für El Cabanyal. »Man sagte uns: Ihr könnt gerne kommen, Ihr müsst nur dem Stadtteil etwas zurückgeben«, erzählt er bei einem Almuerzo in der »Aldeana«, einer alten Bodega mitten im Viertel. Er schloss sich »Salvem el Cabanyal« an, »Häuserkampf, das kannte ich aus Ottensen«, er lacht. Auch Teile seines Hamburger Viertels waren in den 1970er Jahren umkämpft. Er zeigt ein dickes, rotes Seil, das er extra mitgebracht hat, und erzählt, wie er damit 2008 von hier bis nach Ottensen gefahren ist, mehrere Wochen lang mit dem Fahrrad – eine Aktion, die Aufmerksamkeit bringen und die beiden Viertel im Geiste verbinden sollte. Ihm kommen die Tränen, als er von der Nacht im Jahr 2015 erzählt, als der Kampf ein Ende hatte, weil die Regierung abgewählt wurde. Und von den Tagen danach. »Es gab Beifall, als zum ersten Mal wieder die Straßenreinigung kam. Die waren ewig nicht dagewesen.« Man hatte versucht, das Viertel der Verwahrlosung, wachsenden sozialen Spannungen und dem Zahn der Zeit zu überlassen – es aber nicht kleingekriegt.

Und so haben viele Launen des Schicksals dazu geführt, dass ausgerechnet ein Teil der Meeresfront einer Großstadt heute entlang der an Bausünden nicht armen spanischen Küste eine Rarität ist. Manche der alten, farbenfrohen Häuser wirken wie bunt geschminkte Gesichter mit Fenstern als Augen, Balkonen als Nasen und Türen als Mündern. Wenn man es

Man hatte versucht, Cabanyal dem Zahn der Zeit zu überlassen – es aber nicht kleingekriegt

»Modernismo Popular«, so wird der Stil genannt, der viele Fassaden seit dem frühen 20. Jahrhundert schmückt – hier in der Calle del Mediterráneo

1 Auch sie macht sich hier breit: Street-Art wie die der Künstlerin Barbi, die hier an der Calle del Progreso ein Gemälde Joaquín Sorollas interpretiert **2** Fast 200 Jahre alt und einer der Hotspots in Canyamelar: Die »Bodega Casa Montaña« wird geführt von den Geschwistern Maria und Alejandro García Llinares **3** Tapas, Drinks und dienstags Live-Flamenco: im »La Otra Parte«

einmal so sieht, dann läuft man quasi durch Spaliere gebauter Porträts. Und dann ist hier gerade ein groß angelegtes Facelifting im Gange. Überall wird geklopft, gehämmert, gefräst – selbst während der Siesta, die hier deutlich spürbarer ist als in anderen Stadtteilen. So ziemlich alles hat nachmittags zu, aber aus den alten Häusern dröhnt der Aufbruch in eine neue Zeit.

Viele hier sagen, der sei überreif, die Frage ist nur, was für eine Zeit genau nun anbricht. Die Immobilienmakler und die Ferienwohnungsvermieter sind längst da, die Mieten steigen, auch der Illustrator Abraham Mondría und die anderen Künstler suchen nach einem günstigeren Laden. Vor den alten Fischerhäusern liegt ein mehr als hundert Meter breiter und kilometerlanger Sandstrand, der wegen der nahen Hafenmole durch natürliche Sediment-Ablagerungen gewachsen ist. Nach Containerumschlag ist Valencias Hafen einer der größten am Mittelmeer. Abraham Mondría erinnert sich noch an Zeiten, als das Meer den Häusern hier wesentlich näher war. Auch die Valencianer kommen nun viel öfter in die Viertel am Strand, die im frühen 20. Jahrhundert vom erholungsbedürftigen Bürgertum für sich entdeckt worden waren, um die Jahrtausendwende aber als gefährliche No-go-Area galten. Kreuzfahrtschiffe machen halt, Restaurants und Bars im Viertel werden auf allen Kanälen empfohlen. Da ist das Restaurant »La Sastrería«, ein Raum-Kunstwerk der Designer von Masquespacio, die in Valencia schon diverse Läden gestaltet haben, ein cooler Laden, der in Canyamelar noch ein bisschen wie ein Ufo aus einer anderen Welt wirkt. Da ist die »Fábrica de Hielo«, wo früher das Eis hergestellt wurde, um die Fische zu kühlen. Heute ist die Halle mit alten Sofas, Containern, einem Foodtruck, oft auch Konzerten gefüllt. Da ist Florians Tapasbar »La Otra Parte«. Und da ist jener Laden, von dem der Hamburger Peter Schwanewilms sagt, er finde es schade, dass er kaum noch wie früher spontan hingehen kann. Weil die Schlange vor der Tür längst zum Alltag gehört, weil ohne Reservierung kaum noch ein Platz zu haben ist in der »Bodega Casa Montaña«.

Die füllt seit 1836 eine Straßenecke in Canyamelar. »Mein Vater hat sich sofort in den Laden verliebt«, erzählt Alejandro García Llinares, Chef der Bodega. »Ich dachte, jetzt spinnt er.« Aber sein Vater hatte schon in den 1990er Jahren erkannt, was für ein Schatz diese Bodega ist, »schon Sorolla und Blasco Ibáñez waren einst hier«. Joaquín Sorolla, der Maler aus Valencia, der die Ausflüge des Bürgertums an den Strand malte und einer der wichtigsten spanischen Impressionisten war, und Vicente Blasco Ibáñez, Schriftsteller und Politiker, nach dem ausgerechnet jene Straße benannt ist, die beinahe El Cabanyal zerschnitten hätte. »Man hat mir erzählt, sein Roman ›La Barraca‹ sei zum Teil hier geschrieben worden«, sagt Alejandro. Er sitzt an der Bar, der ganze kleine Raum ist gerahmt von Fässern. »Früher kamen die Menschen aus dem Viertel mit ihren Flaschen und kauften hier Wein oder Olivenöl, dann wollten sie hier ein Glas trinken, dann auch etwas essen.« So wurde die Bodega zum Vierteltreff. »Montaña« war der Name der Familie, die den Laden für mehr als 100 Jahre führte. Sie wohnten dahinter.

Alejandros Vater reiste in ganz Spanien herum, suchte nach perfekten Zutaten und jungen Winzern und entwickelte eine Speise- und eine Weinkarte, die beide außergewöhnlich sind. Und auch Alejandro wurde irgendwann klar, »dass dies mehr ist als ein Restaurant«. Er könnte die »Casa Montaña« heute an vielen Tagen dreimal füllen, könnte expandieren. Aber dann wäre sie nicht mehr das, was sie besonders macht. Sie sieht im Wesentlichen so aus wie einst, nur die Wohnräume der Montañas kamen dazu und wurden ähnlich gestaltet wie die Ur-Bodega. Technik und Abläufe sind auf dem allermodernsten Stand, erdrücken die Atmosphäre aber nicht.

Vielleicht könnte die »Casa Montaña« so zum Rollenmodell für das ganze Viertel werden, vielleicht ist sein Charakter so stark, dass es sich modernisieren kann, ohne ihn ganz zu verlieren. ■

Den **Aufbruch** in eine neue Zeit finden viele überreif. Die Frage ist, was für eine Zeit genau nun anbricht

Heilige Woche

Die Karwoche heißt in Valencia **Semana Santa Marinera,** weil sie besonders in den ehemaligen Dörfern am Meer gefeiert wird. Dort haben sich über die Jahrhunderte eigene Traditionen entwickelt. An Karfreitag etwa wird eine Jesus-Statue in einer Prozession zum Meer getragen, und die Bewohner von Cabanyal und Co. werfen Kränze und Blumen ins Wasser.

semanasantamarinera.org

Deftige Tunke

Die **Titaina,** so heißt es, sei hier wegen der Semana Santa entstanden. Sie enthält kein Fleisch, sondern Tomaten, Paprika, Knoblauch, Pinienkerne und Thunfisch. Serviert wird sie warm oder kalt mit Brot. Sehr gut lässt sie sich mit einem Bier dazu im »Mirant la Mar« nah beim Mercado genießen.

Plaza Cruz del Canyamelar 3

Kreative Fabrikhalle

Es sind Menschen aus Cabanyal, die 2015 in der ehemaligen Eisfabrik die **Fábrica de Hielo** eröffnet haben: ein Kulturzentrum, ein Hangout, ein Raum der Möglichkeiten, eingerichtet mit Containern, alten Sofas und Holztischen. Tanz, Theater, Musik: Alle Events sind umsonst.

lafabricadehielo.net

Viertel voller guter Geister

Selten fand **Tinka Dippel** die Liebe zu einem Stadtteil so spürbar, selten sind ihr die Menschen so offen begegnet wie hier

Genießen

LA ALDEANA 1927

Die Terrasse der Bodega, seit 1927 an Ort und Stelle, zieht sich durch eine der verkehrsberuhigten Querstraßen, man sitzt mitten im Leben. Das Baguette mit Anchovis und Tomaten habe ich als Almuerzo genossen, die Atmosphäre dazu auch. Alfonso García, der den Laden seit rund vier Jahren führt, hat ihn erweitert und modernisiert. Geblieben ist ein **beliebter Local-Treff,** auch zum Mittag- und Abendessen.

Calle José Benlliure 258
facebook.com/aldeana1927

CASA MONTAÑA

Schon seit 1836 liegt diese Bodega an ihrer Ecke. Einen Außenbereich hat sie nicht, dafür ist es drinnen umso schöner. Ehrlich, ich war skeptisch, weil jeder den Laden empfiehlt – und dann umso positiver überrascht. **Service, Essen, Weine: alles top!** Meine Favoriten sind die dicken Bohnen und der marinierte Thunfisch mit sieben Gewürzen. Reservieren!

Calle José Benlliure 69
emilianobodega.com

LA OTRA PARTE

Ein bunter, freundlicher Ort. Hier kommen außergewöhnlich komponierte und gute Tapas auf den Tisch. Ich mag besonders das Ceviche. Nehmen Sie an einem Dienstagabend draußen Platz, dann gibt es zum Essen **Live-Flamenco.** Der Würzburger Florian, die Portugiesin Sofía und David aus Cabanyal betreiben den Laden gemeinsam – wie auch das **Mestiza,** ein veganes Restaurant in der Nähe. Florian gehört auch zu den Organisatoren des Festivals **Mar i Jazz,** das im Juni 2022 wieder in Cabanyal stattfinden soll (marijazz.es).

La Otra Parte Calle Eugenia Viñes 113
Mestiza Calle de la Reina 186

LA BATISFERA

Das Beste aus zwei Welten bringt diese **gelungene Mischung** aus Buchladen (neue und gebrauchte Bücher) und Café-Bar zusammen. Auch nett für ein günstiges Mittag- oder Abendessen.

Calle de la Reina 167

GELÁTICA ICE CONCEPT

Die Eisdiele liegt an einer unscheinbaren Straßenecke. Genau dort sollten Sie sich hinsetzen und die Siesta-Ruhe im Viertel genießen. Dazu gibt es gutes **hausgemachtes Eis** (Sorte Horchata probieren!) und hausgemachten Kuchen.

Calle Remonta 11

MERCADO CABANYAL

Kleiner, derber, weniger hübsch und **weniger touristisch** als der Mercado Central ist Cabanyals Markthalle. Schließt um halb drei! **mercadocabanyal.es**

Übernachten

BARRACART

Die Besitzer der »Casa Montaña« vermieten unweit der Bodega **sieben schöne**

FOTOS: PIETER-PAN RUPPRECHT, MONICA GUMM

Ferienwohnungen. Sie sind hell, top eingerichtet und unterschiedlich groß. Zwei haben eine Terrasse und sind auch für Familien geeignet. Sehr hilfreich, um sich in den Vierteln am Meer zurechtzufinden, ist die von den Betreibern ausgeklügelte App »Be Part«.
Calle Barraca 79, barracart.com

Infos

Sehr gute Touren durch das Viertel organisieren die Guiding Architects: ga-valencia.es.

Viele historische Hintergründe und gute Tipps, auch für weitere Touren: cabanyalinfo.com

Im »Batisfera« trifft sich das Viertel – und ein Buchladen auf eine Café-Bar

Das ruhige Meer macht
dich nicht zu einem guten Segler.
Aber es nimmt dir den Stress.

Das weiß nur,
wer es erlebt hat

Mittelmeer LIVE und SICHER

REGION OF VALENCIA

DIESE STADT HAT STIL

Valencia ist 2022 Welthauptstadt des Designs – was mit Ausstellungen und Festivals ausführlich gefeiert wird. MERIAN hat hinter die Kulissen geblickt und Kreative in vier ganz unterschiedlichen Studios besucht

TEXT **JUTTA CHRISTOPH** FOTOS **MARKUS BASSLER**

Gut sah sie immer aus, diese Stadt, und ihre Schönheit ist immer facettenreicher geworden. Gotik-, Barock-, Rokoko-, und Jugendstilfassaden rahmen ihre Straßen, heute auch viele Street-Art-Kunstwerke. Und hinter den Fassaden wird viel gewerkelt. Die Keramikkunst etwa hat hier und in der ganzen Region eine lange Tradition, was wiederum viele Architekten inspiriert. Und auch die Fallas, das große Figurenfest der Stadt, sind ein kreativer Motor: In die Fertigung der Figuren fließen viele gute Ideen und viel solides Handwerk.

All das wird im besten Licht präsentiert – Tag und Nacht. Und all das hat die World Design Organization davon überzeugt, Valencia zur Welthauptstadt des Designs 2022 zu ernennen. Zahllose kleine und große Events bringen in diesem Jahr noch mehr Leben und noch mehr Ideen auf die Straßen, in die Museen, in die Parks, an den Hafen. Das Programm zeigt, wie bunt die Szene ist, etwa mit dem World Design Street Festival oder der Ausstellung »Valencia Pavilion. The Future is Design«, die sich in rund 50 zukunftsweisenden Projekten mit Kreislaufwirtschaft, Industriedesign, Kunst und Handwerk auseinandersetzt. Ab Juni steht als zentrale Anlaufstelle auf dem Rathausplatz ein Zelt.

wdcvalencia2022.com

FORM- UND FARBENFROH: MUT

Pure geometrische Formen treffen im MUT Design-Studio auf weiche Linien. Zu finden sind dessen Räume in einer ehemaligen Bar unweit des Mercado Central, gegründet wurde es vor zwölf Jahren von den beiden spanischen Designern Alberto Sánchez und Eduardo Villalón.

Die beiden arbeiten am liebsten mit Holz, Glas und Naturfasern, für die lokale Traditionsfirma Expormim haben sie sich auch an Rattan herangewagt. Das Ergebnis: der Sessel »Armadillo«, für den sie 2021 den Wallpaper Design Award verliehen bekamen. Mit seiner gebogenen Rückenlehne erinnert er an eine Muschel. »Unsere Entwürfe sind elegant, haben aber auch eine spielerische oder lustige Seite, das entspricht unserer südlichen Lebensart«, sagt Eduardo Villalón. Auch die handgetufteten Teppiche »Ply« spielen mit organischen Formen. »Beim traditionellen Tuften werden die Schlingen in der letzten Phase abgeschnitten, wir kürzen sie nicht und erhalten so eine dichtere, festere Textur«, erklärt Alberto Sánchez. Wenn das Licht auf so einen Teppich fällt, entsteht ein 3-D-Effekt, das zweifarbige Muster scheint lebendig. Was die Farben angeht, greifen die beiden gern zu Burgunderrot, Waldgrün oder Königsblau – so wie beim »Block-Sessel«, den sie für die Möbelfirma Missana entworfen haben.

mutdesign.com

Block, von MUT entworfen für Missana, gibt es als Sessel und als Sofa

Eduardo Villalón (links) und Alberto Sánchez haben viel Grund zur Freude. Ihre Kreationen für MUT sind mehrfach preisgekrönt

Ana Illueca findet ihre Ideen in Büchern und auf den Straßen ihrer Heimatstadt Valencia

Barbecho heißt diese Blumentopf-Kollektion. Jeder ist ein Unikat und wird per Hand bemalt

INSPIRIERT VON DER ANTIKE: ANA ILLUECA

In den Arbeiten von Ana Illueca vermischen sich Poesie, Kunsthandwerk und Design, Inspiration für ihre Keramik-Kollektionen schöpft sie aus ihrer Umgebung – und dem reichen mediterranen Erbe. Für das Blätter-Dekor der Teller und Gefäße »Komorebi« experimentierte sie beispielsweise mit Metallglanz, einer mittelalterlichen Technik, die typisch für ihr Land ist. »Für den metallischen, goldenen Glanz wird eine Mischung aus Blei, Kupfer und Silber auf die Keramik aufgebracht, so kann man den Eindruck von Licht und Schatten erzeugen«, erklärt die Töpferin, deren Atelier nicht weit von Hafen und Stadtstrand entfernt liegt. Die Formel für diese Art von Glasur geht auf die Mauren zurück, die in mehr als 700 Jahren Herrschaft auch in dieser Region viel bis heute Sichtbares hinterlassen haben. Auch in der alten Töpferstadt Manises im Nordwesten von Valencia wird die Metallglanztechnik noch immer angewendet.

Für »Komorebi« ließ sich Ana Illueca von den Palmen und Orangenbäumen in Valencias Straßen inspirieren, wo die Blätter der Bäume bei Sonnenschein Schattenmuster auf den Asphalt werfen. »Komorebi« ist japanisch und bedeutet »Licht, das durch die Blätter der Bäume fällt«. Ideen für Muster und Farben zieht Ana Illueca auch aus Büchern über antike Tongefäße. Wenn ihr ein Dekor gefällt, greift sie das Detail heraus und entwickelt dafür neue Farben. Der Effekt: »Das Muster erinnert dich an etwas und ist zugleich aktuell.«

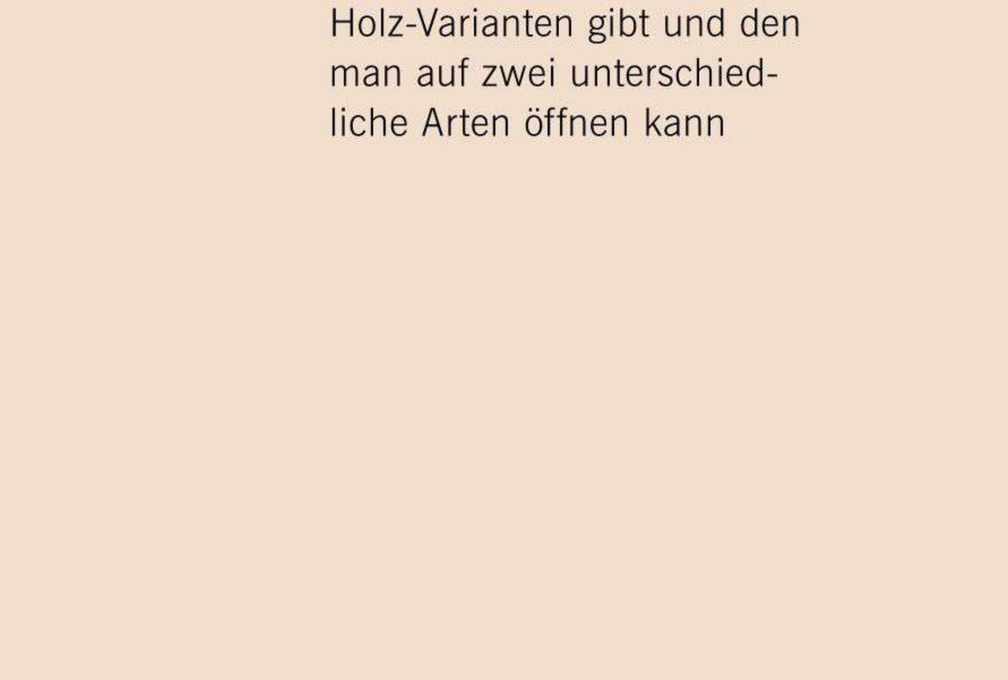
Viele Rohmaterialien für ihre Arbeit sammelt sie auf Spaziergängen auf dem Land, wo sie wohnt. »Dort findet man Böden in den unterschiedlichsten Tönen«, erzählt die Keramikerin. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft sammelt sie in ihrer Werkstatt alle Reste von Ton und Glasuren, die bei der Arbeit anfallen, und fertigt daraus neue Stücke, etwa die Steingutfliesen »Mediterranean Bits«, bemalt mit Glasuren in Kobalt und Kupfergrün, den typischen Farben des Mittelmeeres.

Ana Illueca findet, dass Valencias Keramik das Potenzial hat, zu wachsen und noch bekannter zu werden. Die Voraussetzungen seien günstig: Es gibt mehrere Töpferschulen in der Stadt, Produktionsstätten sowie Steinbrüche in der Region, in denen das Rohmaterial abgebaut wird. Für die Weltdesignhauptstadt erstellte sie eine digitale Karte, auf der man die Adressen von über hundert professionellen Keramikern in der Region Valencia findet (adnceramico.com). »Wir müssen Netzwerke bilden, um gesehen zu werden«, sagt sie.

anaillueca.com

Die Keramikerin bei der Arbeit in ihrem geräumigen und hellen Studio unweit des Hafens

Literatura ist seit 1985 auf dem Markt. Seitdem wurde das Regal kaum verändert



Senzu ist ein Fächer, den es in verschiedenen Holz-Varianten gibt und den man auf zwei unterschiedliche Arten öffnen kann

ARCHITEKT UND DESIGNER: VICENT MARTÍNEZ

Als Vicent Martínez 1976 sein Studio Vicent Martínez Disseny gründete, kannte er in Spanien kein Geschäft, das Designer-Möbel verkaufte. Der Architekt nahm sich vor, diese Marktlücke zu füllen, die Entwürfe stammten von ihm selbst und von befreundeten Designern. Nach der langen Franco-Diktatur empfanden viele wie Martínez, in Valencia und im ganzen Land setzte ein Design-Boom ein. »Das Land entwickelte eine eigene Formensprache, als Vorbilder dienten der skandinavische Minimalismus und der Bauhausstil«, erzählt Vicent Martínez. In dieser Tradition entwarf er 1985 das in seiner Form schlichte »Literatura«, eine größere Konstruktion, in die ein Regal auf Rollen integriert ist. Es wurde ein Klassiker, binnen kürzester Zeit verkaufte es sich tausendfach in Europa. Sein Regal-Konzept veränderte der Designer im Laufe der Jahre dann nur minimal, heute passen in das Bücherregal auch größere Objekte wie ein Computer oder ein Flachbildschirm.

»Literatura« begleitet Vicent Martínez bis heute, in seinem Büro im eleganten Ensanche-Viertel steht das Ursprungsmodell auf seinen ikonischen roten Rollen. Seine Möbelfirma hat er vor zehn Jahren verkauft, nun widmet er sich ausschließlich dem Produktdesign und tritt als engagierter Lehrer und Förderer des Designs auf. Die Räume in einem historischen Wohnhaus teilt er sich mit den jungen Kreativen Ramón Arnau und Mariola Reyna. Die Nachwuchsdesigner entschieden sich nach dem Studium, in Valencia zu bleiben – wegen der hohen Lebensqualität und den vielen Handwerkern in der Stadt. »Wir profitieren von ihrem enormen Wissen und lernen wertvolle Techniken für unsere Möbelentwürfe«, sagt Ramón Arnau. Ihr lederbezogener Pouf »Lugga« ist von historischem Reisegepäck und dem Lederhandwerk inspiriert. Seitlich ist ein Messinggriff angebracht, ähnlich einem Kofferscharnier.

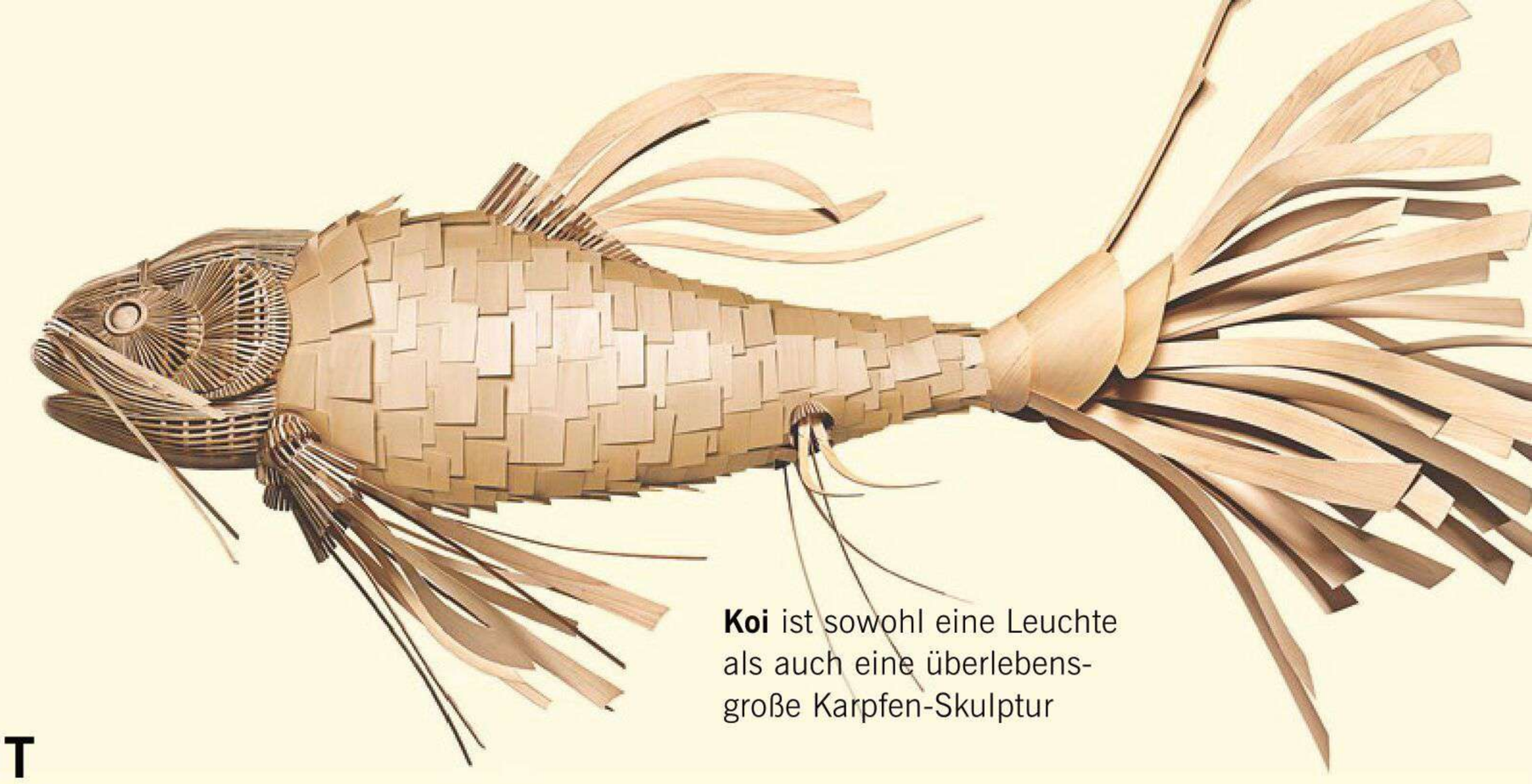
»Die Verbindung von Design und Handwerk gehörte schon immer zu Valencias Stärken«, sagt Vicent Martínez, der selbst aus einer Handwerkerfamilie stammt. Sein Großvater und sein Vater bemalten Fächer. Da lag es nahe, dass er für die Weltdesignhauptstadt die Ausstellung »Design the Air« (für das Keramikmuseum González Martí) kuratiert hat, für die 16 internationale Designer einen Handfächer gestalteten. »In Spanien hat der Fächer eine lange Tradition und ist mit Gefühlen und Emotionen verbunden«, so Martínez.

vicentmartinezdisseny.com

Vicent Martínez hat früh die Design-Szene mitgestaltet und einen internationalen Klassiker kreiert

Mariví Calvo und Sandro Tothill: Aus einer Malerin und einem Musiker wurden zwei Leuchtendesigner

FOTOS: MARKUS BASSLER (3), SANTIAGO RELANZÓN



Koi ist sowohl eine Leuchte als auch eine überlebensgroße Karpfen-Skulptur

ERLEUCHTUNG MIT FURNIER: LZF LAMPS

Ein Kunst-Happening Anfang der 1990er Jahre war die Geburtsstunde der Leuchtenfirma LZF Lamps. Mariví Calvo und Sandro Tothill, sie Malerin, er Musiker, luden Künstler zu einer Party ein, drückten ihnen ein Stück Holzfurnier und eine Lampe in die Hand und sagten: Denkt euch etwas aus. »Es wurde ein sehr lustiger Abend mit vielen interessanten Entwürfen«, erinnern sich die Firmengründer. Bis aus den Ideen hochwertige Leuchten entstanden, die technischen und ästhetischen Ansprüchen genügen, bis LZF Lamps an den Start ging, war es dann ein längerer Weg.

Heute haben Calvo und Tothill jede Menge Erfahrung im Designen von Leuchten und vor allem im Umgang mit Holzfurnier. An der Pendelleuchte »Koi« kann man das sehr gut sehen, der leuchtende Karpfen aus feingliedrigen Holzelementen misst über drei Meter. Für den Fischkörper legte Mariví Calvo die Holzlamellen wie Schuppen übereinander, ein Verfahren, das einst für hinterleuchtete Wände genutzt wurde. Halt finden die Lamellen auf einer voluminösen Holzkonstruktion, eine Bauart, die sich auch die Falleros in Valencia für ihre karnevalesken Figuren zunutze machen.

Gefertigt wird vor den Toren der Stadt, Handwerker wählen die Furniere nach Transparenz und Maserung aus, schneiden, bemalen und biegen sie in Form. Für ihre Kollektionen arbeitet LZF Lamps inzwischen mit Designern und Künstlern weltweit zusammen. So entstehen immer neue überraschende skulpturale Formen, für die der Werkstoff Holz mit Glas, Leder und Metall kombiniert wird. Bei der Leuchte »Dune«, einem Entwurf des Madrider Studios Mayice, umhüllt ein mundgeblasenes Borosilikatglas eine Röhre aus Furnier mit dimmbarer Lichtquelle. Das Glas besteht aus zwei symmetrischen Enden und einer unregelmäßigen, zwiebelförmigen Mitte, die Lichtreflexe entstehen lässt.

»Mit der Wahl zur Designhauptstadt wird Valencia in der Welt bekannter, aber die Türen öffnen sich auch nach innen«, meint Mariví Calvo. Valencias Kunsthandwerker, Keramiker, Schreiner und Schneider hätten nicht immer die verdiente Wertschätzung bekommen. Der Titel könnte helfen, das zu ändern. »Es geht nicht darum, immer mehr Objekte auf den Markt zu bringen, wir sollten wertvolle und wunderschöne Dinge entwerfen.«

lzf-lamps.com

Einblicke in die Manufaktur: Teile der Leuchte »Candelabro« (rechts), Detail im Atelier, wo neue Ideen entwickelt werden

Das Feuer der Fallas

In jeder der rund 800 Skulpturen, die am 19. März verbrennen, steckt Herzblut und eine Menge Arbeit. Die meterhohen Werke bestehen meist aus mehreren Figuren

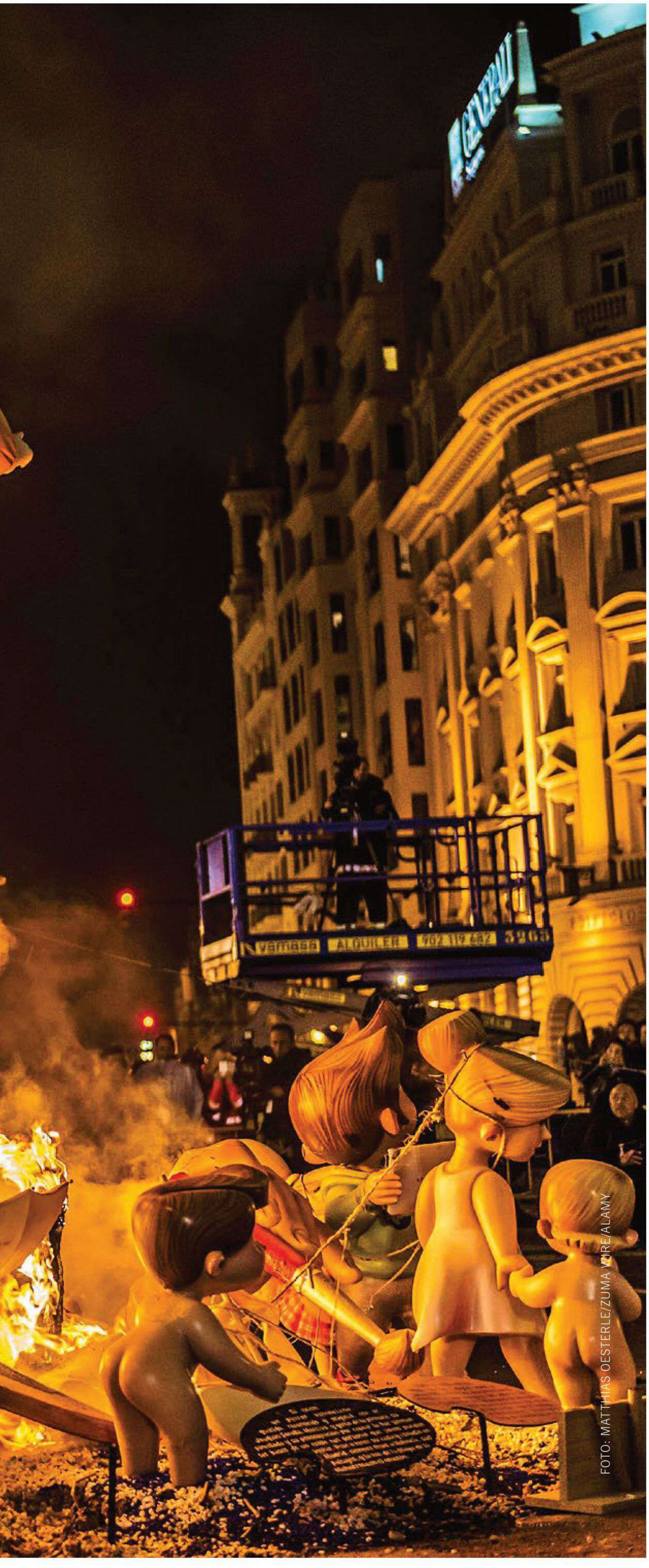


FOTO: MATTHIAS OESTERLE/ZUMA WIRE/ALAMY

Jedes Jahr im März feiert Valencia eine riesige Fiesta, am Ende gehen haushohe Figuren in Flammen auf. Die Fallas sind ein Fest für den Moment – und ein Stück valencianische Identität

TEXT **ALEXANDRA FRANK**

Irgendwann ist er gekommen, der Moment, in dem all die Mühe und Arbeit der vergangenen Monate, das Formen und Feilen, Messen und Malen einfach in Flammen aufgehen. Wenn sich die kunstvoll arrangierten, mit liebevollen Details und satirischem Witz gewürzten Figurenensembles dem Feuer geschlagen geben müssen. Zarte Antlitze, listige Grimassen, pausbäckige Gesichter verrußen erst langsam, lodern dann leuchtend, und am Ende bleibt nichts als Asche zurück. So wie es sein soll, am Josefstag, in der Nacht des 19. März, wenn sich die Fallas, das spektakulärste Fest Valencias, ihrem Ende zuneigen und Hunderte Kunstwerke brennen.

Start der Frühjahrsfeier ist bereits der letzte Sonntag im Februar, wenn die Fallera Mayor – die Fallas-Königin – das Fest offiziell eröffnet und Pyrotechniker mit der täglichen »Mascletà« beginnen, einem zischenden und knallenden Böllerfeuerwerk auf dem Rathausplatz. Bis Mitte März werden die Fallas-Figuren aufgestellt und verwandeln die Stadt in ein riesiges Freilichtmuseum. Paraden und Umzüge starten in beleuchteten Straßen, dazu gibt es Wettbewerbe und Vereinsfeste, begleitet von Kapellenmusik und nächtlichen Feuerwerken. Und bei der »Ofrenda« (17.-18. März) ziehen Zehntausende Falleras zur Plaza de la Virgen, um der Schutzpatronin der Stadt Blumen darzubringen. Die Sträuße werden in das hölzerne Gewand einer riesigen Statue gesteckt, ein Blumenmeer entsteht, umringt von Falleras, die traditionelle Trachten, Schmuck und aufwendige Hochsteckfrisuren tragen.

Für die Valencianer sind die Fallas weit mehr als ein rauschendes Frühjahrsfest, das nicht nur in der Stadt, sondern auch in vielen Orten der Region begangen wird. »Die Fallas sind Ausdruck unserer valencianischen Identität«, sagt Luis Fernández, Präsident des Vereins der Fallas-Studien. »Sie sind

Bei der »Ofrenda« ziehen Frauen in Tracht zur Plaza de la Virgen, um Valencias Schutzheiliger Blumen zu überbringen

Fast 400 Vereine bereiten **das Fest über Monate vor**

der Dreh- und Angelpunkt, um den das ganze Jahr über Aktivitäten kreisen.« Der treibende Motor dahinter sind die knapp 400 Fallas-Vereine der Stadt mit insgesamt rund 150 000 Mitgliedern. Fast an jeder Straßenecke befinden sich ihre Quartiere, sogenannte Casales. »Eine Mischung aus Nachbarschaftsverein und Stammtisch«, nennt sie Fernández. Man trifft sich, tauscht sich aus, pflegt die valencianische Sprache und veranstaltet rund ums Jahr Feiern, Wettbewerbe und Tombolas, um Geld zu sammeln. Ein Großteil davon fließt in den Bau von je zwei Fallas-Skulpturen, ein kleines, wenige Meter hohes Konstrukt für Kinder und ein großes Monument für Erwachsene, beide werden während der Fallas nahe dem jeweiligen Vereinshaus präsentiert und später verbrannt.

Entstanden ist diese Tradition im 18. Jahrhundert, als Zimmerleute am Ende des Winters ihre Werkstätten ausmisteten und alles, was sie nicht mehr brauchten, zu Haufen gestapelt in Brand setzten. Irgendwann schmückten einige von ihnen Holzstücke und Stroh mit Stoffresten. Und im Laufe der Zeit wurden aus den brennenden Vogelscheuchen immer kunstvollere Konstrukte, die um die 15 Meter hoch sind und aus unzähligen kleinen Figuren (Ninots) und Schmuckelementen bestehen.

»Die bislang größte Fallas-Skulptur war 40 Meter hoch und hat 400 000 Euro gekostet«, weiß Paco Pellicer, Vorsitzender der Vereinigung der Fallas-Künstler. Er und seine Kollegen arbeiten oft monatelang an ihren Entwürfen, an vielen lässt sich Zeitgeist, Mode und gesellschaftliche Kritik ablesen. »Wie beim deutschen Karneval werden häufig Autoritäten, Politiker und andere Persönlichkeiten karikiert und aufs Korn genommen«, sagt er. Oft werden er und seine Kollegen darauf angesprochen, ob sie nicht traurig seien, wenn die Kunstwerke aus Holz, Pappmaché, Gips oder Styropor am Ende der Fallas in Flammen aufgehen. »Aber dafür sind sie schließlich gemacht«, sagt er. »Das ist wie eine Paella. Die lässt man ja auch nicht stehen, weil man sie zu schade für den Verzehr findet.« Die Verbrennung der Skulpturen, das Fest an sich, das sei ein besonderer Genuss. Ein Erlebnis, bei dem der feurige Moment zählt – und Erinnerungen bleiben.

FOTOS: VITALII IONOV/ALAMY, GONZALO AZUMENDI/ALAMY, ARMANDO ROMERO

Carmen Martín Carbonell, *25 Jahre, ist 2022 Fallas-Königin (Fallera Mayor) von Valencia. Ihren Job als Zahnärztin lässt sie während ihrer Amtszeit ruhen.*

MERIAN: Was macht eine Fallas-Königin, was sind ihre Aufgaben?
Carmen Martín Carbonell: Ihre wichtigste Aufgabe ist, Valencia zu repräsentieren. Nicht nur zum Fest selber, bei dem sie natürlich eine zentrale Rolle spielt, sondern das ganze Jahr über. Sie begrüßt wichtige Stadtbesucher, vergibt Preise bei Wettbewerben und tritt bei Feierlichkeiten auf. Fallas-Königin ist ein Fulltime-Job.

Wie lange brauchen Sie, um die typische Tracht anzulegen und sich so aufwendig zu frisieren?
Als Fallas-Königin macht mir ein Friseur die Haare. Die meisten Frauen benutzen inzwischen Haarteile, die mit dem Echthaar verknüpft werden – das macht es schneller. Fürs Ankleiden, Schminken und die Frisur brauche ich gut eineinhalb Stunden. Ich habe das große Glück, dass mir einige Kleider geschenkt werden – alles Unikate, die viele Tausend Euro kosten.

Was sind denn die aufregendsten Momente Ihrer Amtszeit?
Einmal der Anruf des Bürgermeisters, der mir sagte, dass ich die Wahl zur Fallas-Königin gewonnen habe. Dann natürlich der Moment, in dem ich die Feier offziell eröffne. Und die Prozession zu unserer Schutzheiligen. Ich bin die Letzte, die ihr Blumen darbieten und dabei allen danken darf, die mich unterstützt haben.

Ein Spektakel mit Langzeitwirkung

Riesige Skulpturen, edle Kleider, Feuerwerk und Musik. Wir verraten Ihnen, wo und wie Sie die Fallas erleben können – nicht nur während der Fiesta

DAS FEST

Eine Warnung vorab: Halbe Dinge sind Mitte März in Valencia nicht möglich. Es ist ähnlich wie beim Kölner Karneval – entweder man reist an, um das Event mit Haut und Haaren zu erleben oder man meidet diesen Zeitraum besser. Offizieller Start ist der **letzte Sonntag im Februar,** wenn der Bürgermeister der Fallas-Königin auf dem Stadttor Torres de Serranos den Schlüssel der Stadt übergibt. **Ab Anfang März** findet täglich um 14 Uhr ein Böllerfeuerwerk auf dem Rathausplatz statt: die Mascletà. **Ab dem 15. März,** wenn alle Skulpturen stehen, erleuchten nachts bunte Feuerwerke über dem Turia-Park den Himmel. Bei der Blumengabe am **17. und 18. März** ziehen Zehntausende Trachtenträger mit Musikkapellen zur Plaza de la Virgen, um die Schutzpatronin Virgen de los Desamparados mit Blumen zu schmücken. Zum Höhepunkt des Festes am **19. März** werden die Skulpturen verbrannt, begleitet von ausgelassenen Straßenfesten.

FALLAS-MUSEEN

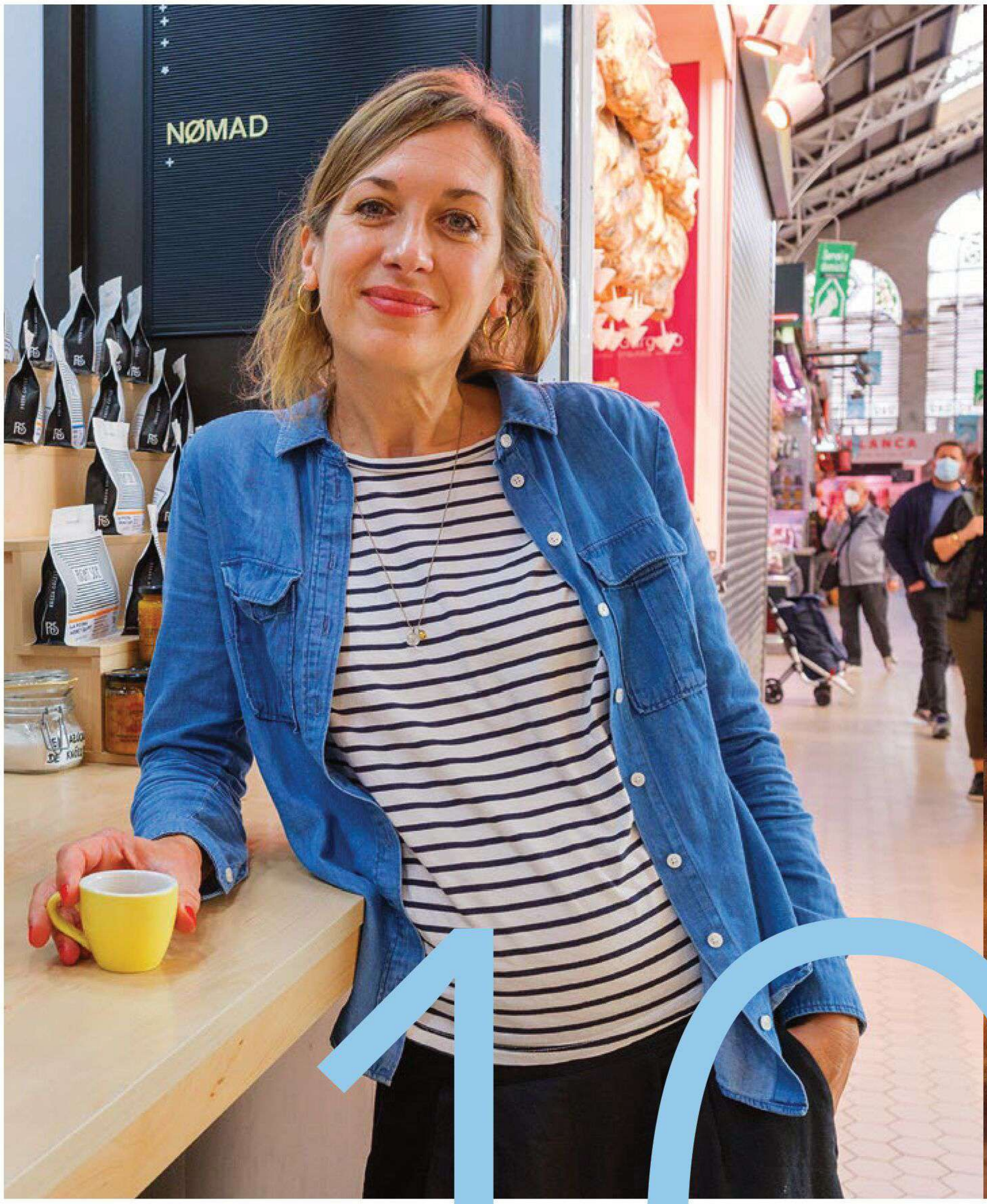
Am Josefstag gehen alle Skulpturen in Flammen auf. Alle? Nein, denn seit 1934 wird Jahr für Jahr jeweils ein »Ninot« (eine der kleinen Figuren, die die großen Monumente bilden) per Abstimmung begnadigt und darf ins **Museo Fallero** einziehen (Plaza Monteolivete 4). Dort können sich Besucher über das Fest informieren, Bilder, Skulpturen und Plakate bewundern sowie Porträts von Fallas-Königinnen. Und noch ein Haus bietet rund ums Jahr Einblicke in das größte Event der Stadt. Im **Museum der Fallas-Künstler** (Ave. San José Artesano 17) steht der künstlerische Entstehungsprozess der teils meterhohen Skulpturen im Vordergrund.

WERKSTÄTTEN UND WORKSHOPS

Wer wissen möchte, wie die Fallas-Künstler arbeiten, sollten einen Spaziergang durch die **Ciudad Fallera** machen. Hier reihen sich etwa in der Calle de la Marquesa de Paterna **Werkstätten** aneinander, in denen ab Januar emsig an neuen Figuren gearbeitet wird. Die meisten Künstler haben nichts dagegen, wenn Besucher ihnen über die Schulter schauen. Einige bieten auch Workshops an, bei denen die Teilnehmer selbst kleine Pappmachéfiguren oder -formen herstellen können. Buchen kann man diese über den Fallas-Künstlerverband, der Vorsitzende Paco Pellicer spricht deutsch.
gremiodeartistasfalleros.es, Kontakt: pacopellicer@fetdencarrec.com

EINKAUFEN

Traditionsläden wie **Alvaro Moliner** (Pasaje Ripalda 18, alvaromoliner.com) oder **Albaes** (Calle Quevedo 6, albaes.net) bieten eine riesige Auswahl an edlen Seidenstoffen, Gewändern und typischem Fallera-Schmuck. Moderne Turnschuhe, Taschen und Gürtel aus dem Trachtenstoff sowie Accessoires und Shirts mit Fallas-Motiven gibt es bei **Espai Ripalda** (espairipalda.es), gleich nebenan von Alvaro Moliner.



10 kulinarische

Horchata, Paella, Agua de Valencia: Was auf den Tisch kommt, wo und wann, ist in Valencia nicht nur eine Frage des Geschmacks. Es hat auch viel mit Traditionen und Lebensart zu tun. MERIAN-Redakteurin **Tinka Dippel** über ihre Favoriten, vom frühen Kaffee auf dem Mercado Central bis zum Cocktail-Kunstwerk im Viertel Ruzafa

Tinka Dippel beim Kaffee auf dem Mercado Central (links). Cocktail-Kunst in der Speakeasy-Bar »Apotheke« (Mitte). Nirgends schmeckt sie so gut wie in ihrer Heimat Valencia: die Paella, hier im »La Marítima« (rechts)

Valencia-Momente

Schon oft habe ich versucht, einen schönen Reise-Ort einzufangen und mit nach Hause zu nehmen, indem ich die Dinge mit Geschmack von dort in den Koffer packte. Zahllose Obstbrände, Gins, Chutneys, Senfmischungen und Schokoladen landeten so in unserer Hausbar und Küche. Und blieben und staubten ein, wurden einfach nicht weniger. Weil sie ihren Zauber längst verloren hatten, als ich sie in Hamburg aus dem Koffer zog. Die Atmosphäre, in der ich im Sommer das französische Olivenöl direkt beim Bauern kaufte oder den Schnaps in einer Bar in Triest oder die Pralinen in Luxemburg, die war leider nie mitgeflogen. Und so konnte ich auch Valencias Mercado Central nicht einpacken, obwohl ich es wieder mal versuchte und einigermaßen wahllos Chorizo, Wermut und bunte Keramikschüsselchen nach Hause schleppte.

Aber in Valencia wurde mir etwas, das ich eigentlich längst wusste, so bewusst wie an keinem Ort zuvor: Dass ich erst dann wirklich etwas mitnehme, wenn ich den kulinarischen Moment vor Ort genieße. Und dass gerade Genussorte wie Valencia sich am besten einfangen und innerlich bewahren lassen, wenn ich mich auf ihre Traditionen und auf ihre eigene kulinarische Zeitrechnung einlasse.

FOTOS: TIM LANGLOTZ (2), APOTHEKE VALENCIA

1

2

6

Jede Menge gute Energie

1 Für Tinka Dippel morgens das Wichtigste: ein guter Kaffee wie der von »Retrogusto Coffeemates« **2** Beliebter Hangout mitten in der Altstadt: »La Bernarda« **3** Große Portion, großer Geschmack: das Almuerzo im »El Trocito del Medio« **4** Endlich eine Erdmandelmilch ohne Zucker: in der »Casa Orxata« im Mercado de Colón **5** Wo der Drink »Agua de Valencia« erfunden worden sein soll: das »Café de las Horas« **6** Wer Kuchen mag, wird das »Dulce de Leche« lieben

3

5

4

9 Uhr Kaffee am Marktstand So braucht der Morgen erst mal nicht mehr als einen guten Kaffee. Und da ich der Meinung bin, bei Kaffeebohnen, ihrer Röstung und Zubereitung kann man nicht wählerisch genug sein, ist »Retrogusto Coffeemates« auf dem Mercado Central genau mein Laden. Hier kommt der Espresso aus einem der Lamborghinis unter den Siebträgermaschinen. Dazu gibt es weder Zucker noch Gebäck, dafür mit Glück ein kleines Lächeln von Chefin Martina und die Atmosphäre des Marktes – die ich mit einem sehr cremigen Cappuccino in der Hand genieße. Um die 400 Stände drängeln sich in der Jugendstilhalle, die von einer schmuckvollen gläsernen Kuppel gekrönt ist. Orangen sind zu Pyramiden gestapelt, Schinken aller Güteklassen hängen über den Köpfen der Fleischer, Oliven aller Grün- und Lila-Schattierungen füllen große Bottiche. Ich spaziere Gang für Gang durch die farb- und formprächtige Vielfalt.

10.30 Uhr Almuerzo mitten im Leben Im Windschatten des Marktes haben sich viele Cafés und Kneipen angesiedelt, in denen man sich zum Almuerzo trifft. Ich bin eher früh dran für diese zwischen spätem Frühstück und frühem Mittagessen angesiedelte Mahlzeit und froh, dass ich sie mir mit dem Fotografen Tim teilen kann. Denn in Valencia besteht das Almuerzo klassischerweise aus einem halben Baguette, das dick und deftig belegt, von einem kleinen Bier und Oliven begleitet wird. Im »El Trocito del Medio« mit Blick auf die Markthalle wählen wir die Hausspezialität mit Lomo, Kartoffelscheiben und Aioli. Schmeckt grandios und passt gut auf diesen Platz, der alles zusammenbringt und an dem gerade mit lautem Hämmern gewerkelt wird.

12 Uhr Süße Pause Erst mal bin ich satt, auch optisch. Dass man in Valencia atmosphärisch jemals satt werden kann: schwer vorstellbar. Es gibt viele kleine Plätze, wo man in der wuseligen Altstadt einfach nichts tuend mittendrin sitzt, und an einem davon stehen die Tische von »La Bernarda«. Das Café gehört zum »Mercado de Tapinería«, einer Ansammlung von Pop-up-Läden. Über den Tischen hängen bunte Fähnchen, bei einem Espresso und einer dunklen Schokoladenpraline, wie man sie in Valencia oft zum Kaffee bekommt, lasse ich valencianische Familien, Business-Menschen und Touristen an mir vorbeiziehen.

13.30 Uhr Erdmandel-Kick Wer den Geschmack der als »Superfood« gepriesenen Erdmandeln probieren möchte, ist in Valencia am perfekten Ort. Rund um die Stadt werden die in Europa sonst eher seltenen, erbsengroßen, braunen Knollen angebaut – und in der Stadt zur Erdmandelmilch Horchata verarbeitet. An allen wichtigen Plätzen gibt es Horchata-Stände, überall in der Stadt Horchaterías, nur ist das milchige Getränk für meinen Geschmack fast immer überzuckert. Nicht so im Mercado de Colón. An eine Wand der architektonischen Modernismo-Perle gelehnt, genieße ich in der Sonne die ungezuckerte Variante der »Casa Orxata«. Der Geschmack erinnert tatsächlich ein wenig an Mandeln, ist aber lange nicht so intensiv, etwas herber. Gibt tatsächlich gute Energie, Superfood hin oder her.

14 Uhr Paella-Offenbarung Zum Thema Paella hat hier, in ihrer Heimat, jeder seine eigenen Überzeugungen, Konsens aber ist: Sie ist ein Mittagessen, sie wird frisch in einer fast tischfüllenden Pfanne zubereitet, die wichtigste Zutat ist also Zeit. Tim und ich nehmen uns jede Menge davon und fahren zum Hafen, wo David Chipperfield für den America's Cup 2007 das Gebäude Veles e Vents gebaut hat. Dessen Erdgeschoss füllt zum großen Teil das helle, geräumige Restaurant »La Marítima« mit Blick auf Boote, Schiffe und Kräne. Als die Pfanne kommt, bin ich kurz schon von ihrem Anblick satt, bis mir klar wird, dass sie nur zentimeterdünn mit einer Paella bedeckt ist, wie sie mir noch nie begegnet ist: Sehr würzig, mit dicken Huhn- und Kaninchen-Stücken, eindeutig im kräftigen Geschmack. Ein dazu gereichtes Glas Rotwein in der Hand, lehnen wir uns zurück und sind sehr froh um die Zeit, die wir mitgebracht haben.

16.30 Uhr Optisches Dessert Das Café »Dulce de Leche« gibt es mehrfach in Valencia. Eines liegt praktischerweise auf dem Rückweg ins Stadtzentrum, gleich bei der Stadt der Künste und Wissenschaften. Ich hole mir einen Kaffee Americano und dazu ein Alfajor, einen Doppel-Mürbeteigkeks mit Karamellcremefüllung, den es hier netterweise in klein gibt. Mit beidem setze ich mich mitten ins Calatrava-Ensemble (S. 64) für ein kleines optisches Festival.

18 Uhr Aperitif in Orange Valencia verdankt einen Teil seines Ruhms und Werdens einer Frucht, die es hier in erstaunlich vielen Sorten gibt: der Orange. Und deren Saft ist Hauptbestandteil eines erfrischenden Cocktails, der schlicht und einfach »Agua de Valencia« (Wasser Valencias) heißt. Erfunden worden sein soll er im plüschigen und durchaus sehenswerten »Café de las Horas«, uns ist aber in dieser Stadt um diese Zeit noch nicht nach Drinnensitzen, und so nehmen wir auf der Terrasse des »Café Sant Jaume«, mitten im Altstadtviertel El Carmen Platz. Der Saft ist frisch gepresst und überspielt mit seiner Säure elegant, dass hier auch Sekt, Gin und Wodka mitmischen. Ein sehr belebender Start in den Abend.

FOTOS: TIM LANGLOTZ (2), MONICA GUMM, MARKUS BASSLER, LA BERNARDA

Im »2Estaciones« in Ruzafa **(1)** ist jeder Gang, in der Bar »Apotheke« **(2)** im selben Viertel jeder Cocktail ein kleines Geschmacksabenteuer

19 Uhr Tapas an der Kathedrale Und zu einem kulinarischen Abend in Spanien gehören Tapas. Tim und ich wären von selbst nicht darauf gekommen, uns ausgerechnet eine Bar neben einer der Hauptattraktionen auszusuchen, direkt am Fuße des Miguelete, also des Glockenturms der Kathedrale. Zum Glück gab uns eine Freundin den Tipp, und so nehmen wir früh im »Colmado Lalola« Platz, wo sich die wenigen kleinen Tische schnell füllen. »Colmado« ist eigentlich ein Tante-Emma-Laden, und daran soll die Einrichtung erinnern. Ich sitze neben der Theke voller Käse und eingelegtem Fisch und genieße Bacalao in Tempura mit Ratatouille, Patatas Bravas, dazu ein Bier und die sehr entspannte Atmosphäre.

21 Uhr Diner in Ruzafa Abendessen-Regel Nummer eins in Valencia: In guten Restaurants gibt es vor 21 Uhr keines. Regel Nummer zwei: Spätestens zum Diner sollte jeder einmal nach Ruzafa, ins Genießer- und Ausgeh-Viertel. Regel Nummer drei: Reservieren! Haben wir gemacht, im »2 Estaciones«, einem kleinen, hellen Laden mit offener Küche. Alberto Alonso, der rund neun Jahre lang mit Koch-Star Ricard Camarena gearbeitet hat (siehe S. 80), bringt uns als Vorspeise eine grandiose Süß-Sauer-Kombination: Ceviche mit Anchovis und scharfem Granatapfel. Der Service ist ebenso aufmerksam wie entspannt, die Gläser zu jedem Gang füllen sich wie von selbst mit passenden Weinen. Wir sitzen lange und sehr gern, bis zu meinem Highlight, dem Dessert: Blumenkohl-Milchreis mit Mango, Vanilleeis, frischer Minze und Calendula-Blüten. Bisschen fest, nicht zu süß, aromenreich.

23.30 Uhr Versteckte Cocktail-Kunst Jetzt geht nur noch ein Drink – denke ich, bevor wir in der Bar »Apotheke« sitzen. Als ich den ersten Schluck des Hauscocktails namens »Perfume Apotheke« (Gin, Sherry, Limette, Kräuteressenz, begleitet von einem Jakobsmuschel-Sashimi) genommen habe, weiß ich, dass es mindestens zwei Drinks werden. Denn was hier vor uns steht, ist ein kleines Kunstwerk. So wie die ganze, 2021 eröffnete Speakeasy-Bar. »Speakeasy« kommt aus der Zeit der Prohibition in den USA, als Alkohol in geheimen Bars ohne nennenswerten Geräuschpegel getrunken wurde. Der Eingang der »Apotheke« ist komplett unauffällig, man muss klingeln, die Bar hat etwas Höhlenartiges, mit altem Gewölbe, das durch dezente Lichtkegel in Szene gesetzt wird. Mit einem Whisky Sour trösten wir uns dort darüber hinweg, dass auch der köstlichste Tag irgendwann zu Ende gehen muss. ■

ADRESSEN

Retrogusto Coffeemates
Mercado Central
retrogustocoffeemates.com

El Trocito del Medio
Calle Blanes 1, facebook.com/bareltrocitodelmedio

La Bernarda
Calle del Cobertizo de Santo Tomás
mercadodetapineria.com

Casa Orxata
Mercado de Colón
casaorxata.com

La Marítima Veles e Vents
La Marina de Valencia
veleseventsvalencia.es/la-maritima

Dulce de Leche
Avenida Francia 8
pasteleriadulcedeleche.com

Café Sant Jaume
Calle Caballeros 51
cafesantjaumevalencia.com

Colmado Lalola
Calle Bordadores 10
lalolarestaurante.com/colmado

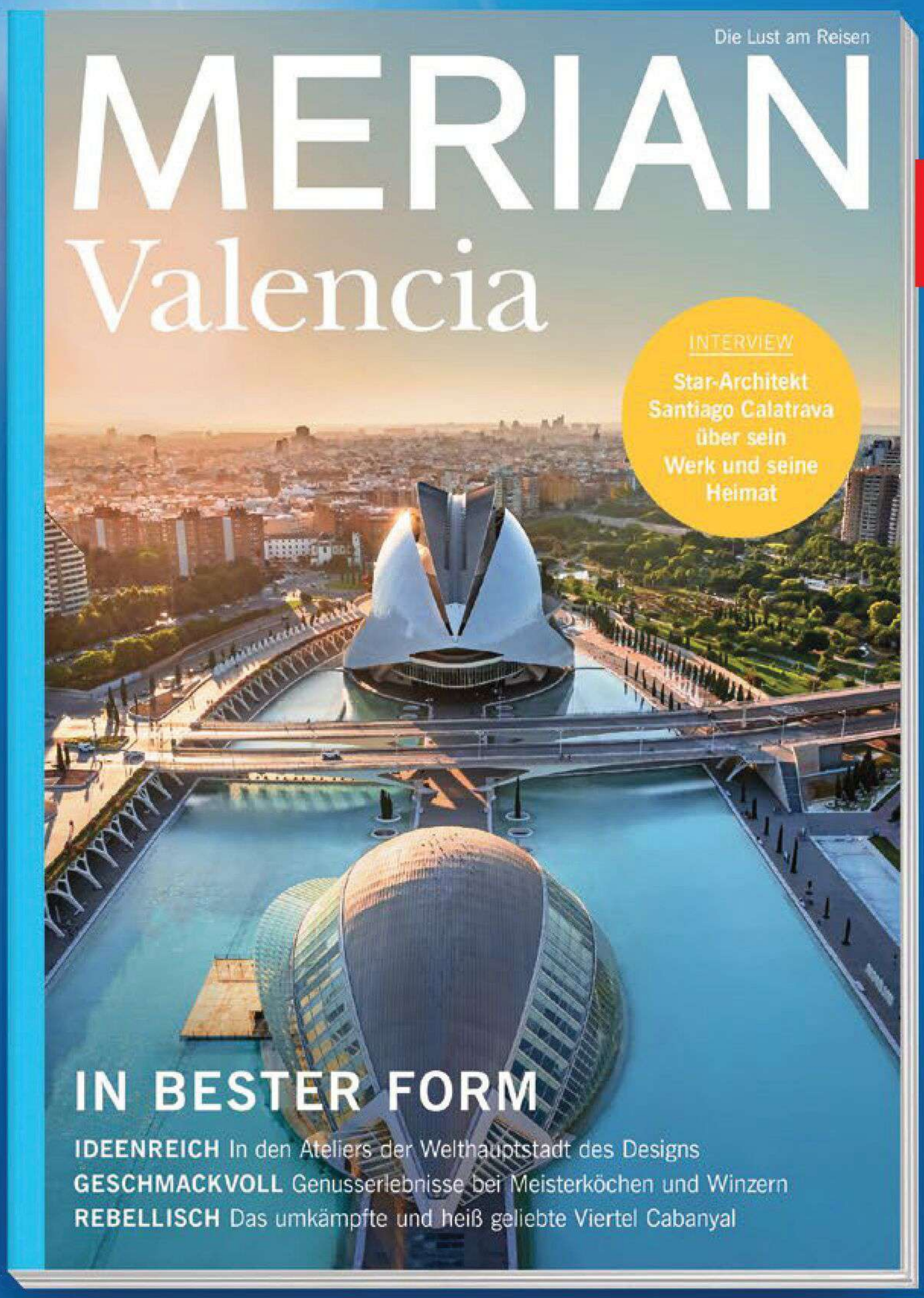
2 Estaciones
Calle Pintor Salvador Abril 28
restaurante2estaciones.com

Apotheke
Calle Císcar 18, apothekevlc.com

FOTOS: TIM LANGLOTZ, MARKUS BASSLER

MERIAN abo

6 x MERIAN lesen + Geschenk!



15% sparen!

Jetzt einsteigen und mit MERIAN reisen.

Lesen Sie ein halbes Jahr MERIAN für nur 59,40 Euro und erhalten Sie eine Reisetasche als Dankeschön.

Ihr Geschenk

Reisenthel Allrounder L
Eine Reisetasche mit richtig viel Platz. Die Tasche hat sechs Innensteckfächer, die Seitenwände und der Boden sind leicht gepolstert. Material: Polyestergewebe, wasserabweisend. Wahlweise in twist-silver oder twist-blue.
+ 1 Euro Zuzahlung

Jetzt 6 Ausgaben für nur 59,40 Euro bestellen!

040/21 03 13 71

Bitte **Bestell-Nr. 2064707** angeben. E-Mail: **leserservice-jalag@dpv.de** Internet: **merian.de/lesen6**

MERIAN
Die Lust am Reisen

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe shop.jalag.de.

EINE ZIEMLICH GUTE FIGUR...

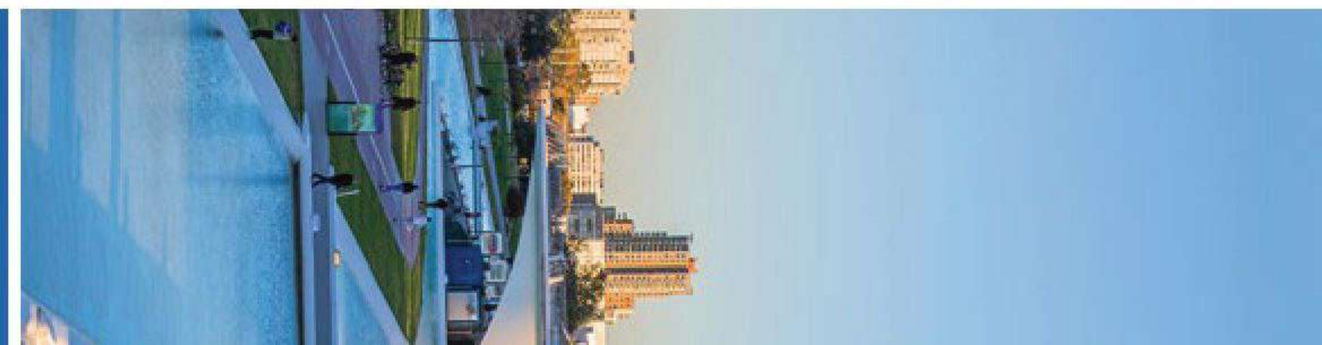
… macht die »Stadt der Künste und Wissenschaften« ohne Frage. Valencias Leuchtturm-Projekt aus der Feder Santiago Calatravas hat der Stadt viel Aufmerksamkeit und mehr Besucher gebracht – aber auch viel Diskussionsstoff. Wie es dazu kam. Und was Sie dort alles erleben können

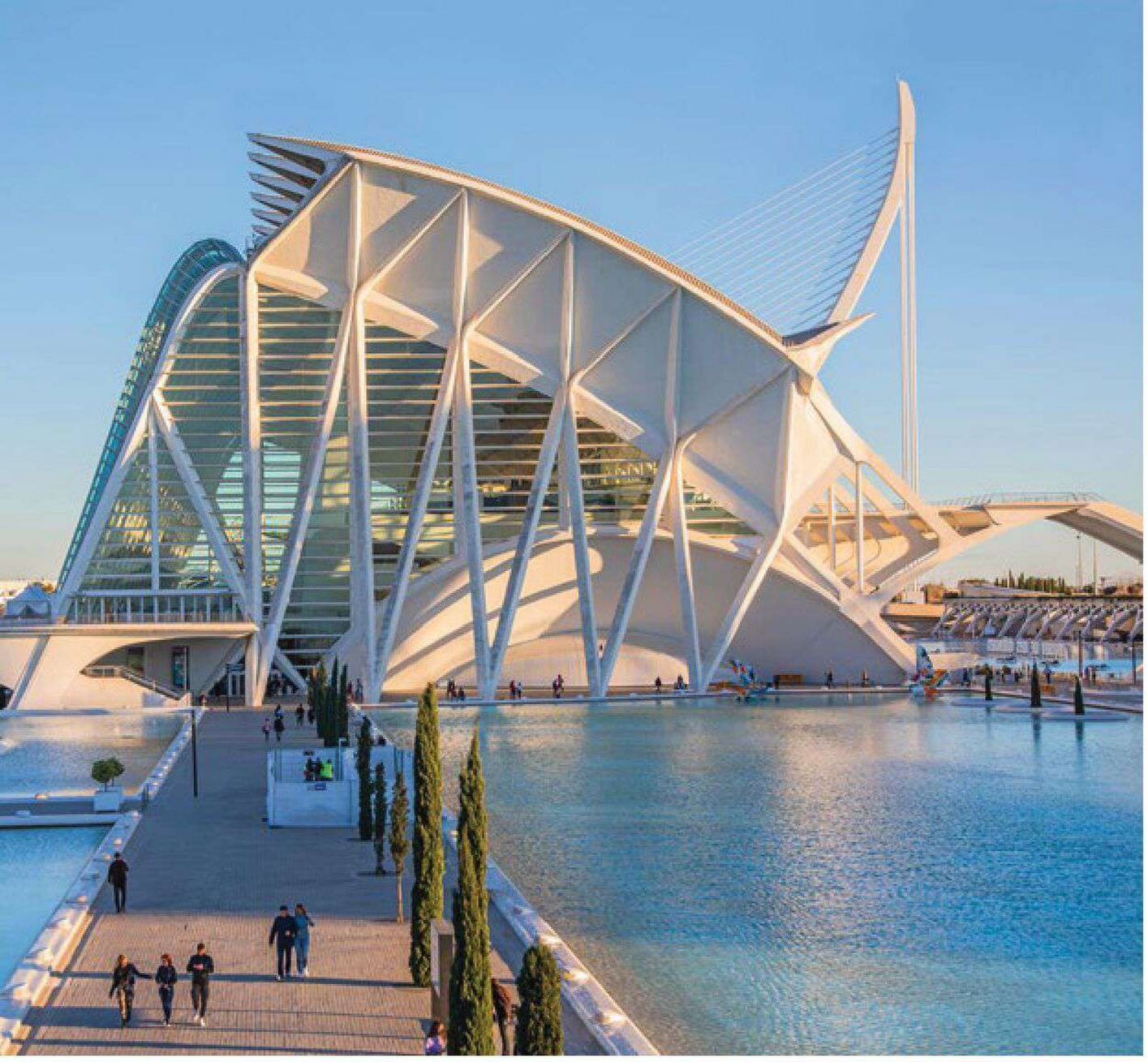
TEXT **TINKA DIPPEL** FOTOS **MONICA GUMM**

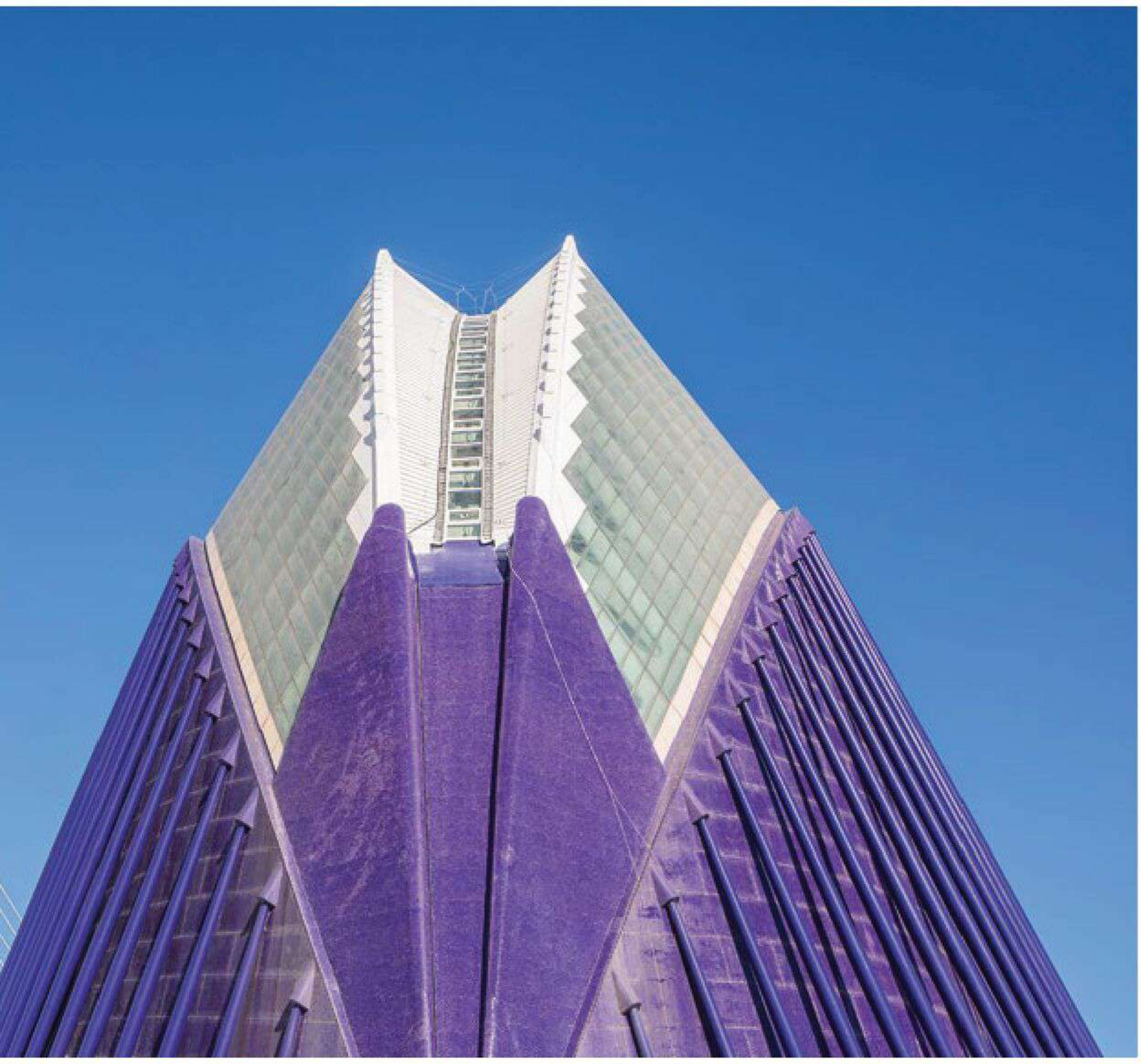
HELM, SCHLANGENKOPF, ALIEN? Die einzigartige Hülle des Palau de les Arts Reina Sofía ragt bis zu 75 Meter in die Höhe. Sie ist die Ikone des Ensembles und eines der größten Opernhäuser der Welt

1

FOTOS: TIM LANGLOTZ/VG BILD-KUNST, BONN 2022, MONICA GUMM (2)







1 DAS OPERNHAUS ist eigentlich ein Kulturzentrum und bietet insgesamt fast 4000 Zuschauern in vier Sälen Platz – allein die »Sala Principal« 1412. Dort werden vor allem Opern aufgeführt. Jeder Sitz hat seinen eigenen Monitor, über den man sich etwa den Text einer Oper übersetzen lassen kann
2 DAS WISSENSCHAFTSMUSEUM lässt von der Seite zur Oper hin tief blicken: in seine riesige Halle, die sich über drei Etagen zieht und den Ausstellungsmachern viel Freiraum lässt
3 DIE ÁGORA, von Calatrava als Multifunktionshalle konzipiert, soll 2022 als Valencias CaixaForum neu eröffnen. Die blaue Oberfläche ist ein Mosaik aus unterschiedlich großen, gebrochenen Platten, Trencadís genannt

W

Was heute längst gelungen ist, lag in den 1990er Jahren noch vor der Stadt Valencia: sich zu profilieren, mehr Aufmerksamkeit zu bekommen, neben Madrid und Barcelona nicht übersehen zu werden. Damals entstand die Idee, am südöstlichen Ende des Turia-Parks ein einzigartiges Gebäude-Ensemble zu bauen, eine Wissenschaftsstadt, die später zur »Stadt der Künste und Wissenschaften« wurde. Und den Wettbewerb um dieses Prestigeprojekt gewann ein Architekt, der einer der weltweit produktivsten und berühmtesten ist – und Valencianer: Santiago Calatrava. Seine Bauten ziehen immer viel Aufmerksamkeit auf sich, weil sie weit über ihre Funktion hinausgehen, manchen seiner Kritiker zu weit. Die Ciudad de las Artes y las Ciencias (CAC) besteht aus sieben Bauten: einem Opernhaus, einem Museum, einem Kino, einer Multifunktionshalle, einer Parkgarage, die auch viel Platz für Kunst und eine begrünte Promenade bietet, einer Brücke und einem Aquarium (das als einziges nicht Calatrava, sondern Félix Candela entworfen hat). Gesamtkosten: mehr als eine Milliarde Euro. Zunächst erscheint die CAC wie eine gigantische Skulpturengruppe, vorwiegend in Weiß und mit organischen Formen. Jeder Besucher interpretiert diese Formen auf seine Weise, nur bei einem Gebäude sind sie eindeutig: dem rund 100 Meter langen IMAX-Kino und Planetarium namens **El Hemisfèric,** das als erster Teil des Ensembles 1998 eingeweiht wurde. Es stellt ein halbes Auge dar, das durch die Spiegelung in einem Wasserbassin vervollständigt und »Auge der Weisheit« genannt wird. Wenn es seine Blende öffnet wie Augenlider, wird die weiße Halbkugel im Innern sichtbar, der eigentliche Kinosaal, der mit neuester Technik ausgestattet ist.

Das Kino liegt zwischen Opernhaus und Museum. Die bis zu 75 Meter hohe Oper, streng genommen ein Kulturzentrum namens **Palau de les Arts Reina Sofía,** beherbergt vier Säle unterschiedlicher Größe. Die zwei großen bieten Platz für je mehr als 1400, die kleinen für je rund 400 Zuschauer. Calatrava hat das Gebäude bis ins kleinste Detail, etwa den Türgriffen in Form menschlicher Körper, gestaltet. Neben einem Wandbild ist sogar der Handabdruck seiner Tochter zu sehen – ein

Zeichen dafür, wie viel dem Musikfan Calatrava an diesem Gebäude liegt. Um das Gebäude zu verstehen, lohnt es sich, an einer der einstündigen Führungen teilzunehmen. Vor einigen Jahren musste die Oper über Monate teilweise saniert werden, Calatrava wurden schwere Baumängel vorgeworfen. Und die kritischen Stimmen sind nie ganz verstummt. Dennoch bleibt die CAC eine der großen Attraktionen der Stadt. Das **Wissenschaftsmuseum** ist für Ausstellungsmacher und Besucher gleichermaßen faszinierend und herausfordernd – mit Ausstellungsflächen über drei Etagen, die zusammen mehr als 26 000 Quadratmeter haben. Teils wird mit Fotos und Plänen von der Entstehungsgeschichte der CAC erzählt, teils können sich Familien dort auf unterhaltsame Art mit den Prinzipien von Wissenschaft und Technologie vertraut machen, etwa mit interaktiven Paneelen. Spektakulär auch: eine etwa 15 Meter hohe Skulptur, die ein DNA-Molekül darstellt.

Das Ensemble gut überblicken können Besucher vom **El Umbracle.** Im Innern ist dieser Bau schlicht das Parkhaus der CAC, allerdings ist das Sonnendach, so die Übersetzung von Umbracle aus dem Valencianischen, das über der Garage liegt, zugleich eine begrünte Promenade und Ausstellungsfläche, die insgesamt 320 Meter lang und 60 Meter breit ist und viel Platz für Skulpturen bietet.

An ihrem südöstlichen Ende, jenseits der Calatrava-Brücke, ist die CAC im Wandel. Calatravas hoch aufragende **Ágora** (griechisch für Versammlungsort), wurde 2009 eröffnet. Auch farblich sticht sie heraus, mit ihrer in großen Teilen tiefblauen Außenhülle. Innen wird sie noch bis voraussichtlich Sommer 2022 neu gestaltet, einziehen wird dort ein »CaixaForum«. Die Zentren für Kunst und Kultur der Stiftung Caixa gibt es bereits in acht spanischen Städten, darunter Madrid, Barcelona und Sevilla. Den bis dato südöstlichen Abschluss der CAC bildet das **Oceanogràfic,** Europas größtes Aquarium mit rund 110 000 Quadratmeter Gesamtfläche. Es besteht aus mehreren Gebäuden und Becken, maßgeblich entworfen von Félix Candela (1910-1997), und stellt Unterwasser-Ökosysteme rund um den Globus nach. Ein riesiges Delfin-Becken, eine Pinguin-Kolonie, Haie, Quallen, Schildkröten aller Größen und Farben – insgesamt leben auf dem Gelände rund 45 000 Tiere. Einige davon haben die Besucher im Blick, die mittags oder abends im »Submarino Restaurant« essen.

Informationen und Tickets für alle Calatrava-Gebäude: cac.es

Mehr zum Oceanogràfic: oceanografic.org

1 DAS IMAX-KINO namens El Hemisfèric symbolisiert das »Auge der Weisheit«, es war das erste fertige Gebäude in der Stadt der Künste und Wissenschaften – durch die sich Wasserbassins ziehen, auf denen man Boot fahren kann 2 CALATRAVAS ARCHITEKTUR lässt Raum für Interpretationen, ohne Frage ist sie aber von organischen Formen inspiriert. Ein Walfischskelett sehen viele in der Struktur des Wissenschaftsmuseums. Andere erinnert der Bau eher an Dinosaurier 3 DIE ARKADEN über dem Umbracle sind 18 Meter hoch und bilden ein transparentes Dach. Darunter: eine riesige Terrasse mit Aussicht, die mit für die Mittelmeerregion typischen und tropischen Pflanzen begrünt ist

1

2

3

Valencia ist seine Heimatstadt, die Stadt der Künste und Wissenschaften im Wesentlichen sein Werk: **Santiago Calatrava** ist der Architekt zahlloser Bau-Ikonen. Warum sein Ensemble eine lohnende Investition war, dort nicht alles so aussieht wie von ihm gedacht, warum Architektur politisch und sein Stil eher eine Melodie ist, erzählt er im Gespräch mit MERIAN

TEXT **TINKA DIPPEL** FOTOS **ROBERTO CECCARELLI**

MERIAN: Valencia hat in den vergangenen Jahren immer mehr Aufmerksamkeit bekommen, ist 2022 Welthauptstadt des Designs. Wie groß ist Ihr Anteil daran?
SANTIAGO CALATRAVA: Das kommt darauf an, wie man Design definieren will. Wenn Sie Architektur als Design verstehen, dann habe ich fast 25 Jahre als Designer in Valencia gearbeitet.
Und der Stadt einen großen optischen Schub gegeben.
Ja, in einem historischen Moment. Fünf Regierungen in Folge unterstützten die Stadt der Künste und Wissenschaften. Dass die Politik so lange hinter einem Projekt stand, gab es in der Geschichte Valencias sonst nicht oft – mir fällt nur die Spätgotik ein.
Hat Architektur eine politische Dimension?
In Valencia eindeutig. Meiner Ansicht nach ist die Stadt der Künste und Wissenschaften ein Produkt der Freiheit in einer Demokratie. Für jemanden wie mich, der in einer faschistischen Diktatur geboren wurde, ist das umso bedeutender.
Als Sie dieses Gebiet erschlossen haben, wie sah es dort aus?
Es war vor allem ein Industriegebiet mit einer alten Nitrat-Fabrik und Lagern für Benzin und andere Brennstoffe. Nicht das schönste Stück Land, der allerletzte Teil des alten Flussbetts des Turia. Aber es gab eine Vision, diese Ecke durch ein Investment zu verändern.
War das Projekt von Anfang an so gedacht wie es heute da steht?
Erst wurde ein internationaler Wettbewerb ausgeschrieben für eine sogenannte »Stadt der Technik und Wissenschaft«. Damals hatte ich unter anderem einen Turm für Telekommunikation entworfen, dann wollte eine neue Regierung einen Ort der Musik, so entstand das Opernhaus, und der Name wurde in »Stadt der Künste und Wissenschaften« geändert. Ich fand das sehr passend, da die Musik in Valencia eine enorme Tradition hat. Im Laufe der Jahre wurden neue Elemente hinzugefügt, um den Komplex zu erweitern und zu verbessern: ein botanischer Garten mit Parkgarage, ein Multifunktionsgebäude, zwei Brücken, zahlreiche Gärten.
Ein IMAX-Kino, das wie ein Auge aussieht, eine Oper, die an einen gigantischen Alienkopf, ein Wissenschaftsmuseum, das an ein Dinoskelett erinnert: War Ihnen bei der Erschließung der Zweck der Gebäude wichtiger oder ihre Leuchtturm-Funktion?
Ich habe von Anfang an vor allem an öffentlichen Gebäuden gearbeitet, dabei ist mir klargeworden: Man kann eine Stadt verbessern, indem man punktuell Gebäude entstehen lässt, die der Allgemeinheit gehören und dabei so eine Persönlichkeit haben, dass sie den Charakter einer ganzen Nachbarschaft verändern. Diese Gebäude werden von Tausenden oder Zehntausenden Menschen am Tag besucht oder gebraucht. Und ich finde, sie dürfen sagen: »Ich bin ein Monument.«
Aber sie erfüllen ja auch einen Zweck?
Ja, ein Gebäude muss einfach zu gebrauchen sein, die Leute müssen sich wohlfühlen. Und ein Gebäude kann den Menschen ein gewisses Selbstbewusstsein geben. Das zeigt sich besonders in Bahnhöfen. Ich habe sieben gebaut. Als ich damit angefangen habe, waren das oft vernachlässigte Orte, wo Sie ab einer gewissen Uhrzeit gut auf sich aufpassen mussten. Aber man kann aus einem Bahnhof einen guten Ort machen. Und da diese Bauten öffentlich sind, sagen sie den Leuten: So etwas hast du verdient.
Sie haben Oculus gebaut, die teuerste U-Bahn-Station der Welt, an einem der emotional aufgeladensten Orte, dem Ground Zero. Wie gehen Sie mit den Emotionen um, die einen solchen Entwurf begleiten?
Jedes Projekt ist eine emotionale Angelegenheit, auch das simpelste. Die Frage, die ich mir in New York gestellt habe, war: Wie kann ich diesem Ort eine gerechte Antwort geben? Es gab schon ein Memorial, was kann ein Bahnhof da noch zusätzlich bringen? Ich wollte den Opfern von 9/11 eine stillschweigende Hommage erweisen. Das Gebäude hat einen Spalt, auf der ganzen Länge von 80 Metern. Das Licht fällt hinein und zeichnet einen Streifen – am 11. September genau um 10.28 Uhr. Das ist der Moment, in dem beide Türme eingestürzt waren.

Santiago Calatrava *wurde 1951 in Valencia geboren, dort studierte er Kunst und Architektur. Zum Ingenieurstudium zog er nach Zürich, wo er bis heute arbeitet und lebt. Für seine Projekte ist er aber in der ganzen Welt unterwegs. Bekannt wurde er zunächst durch seine Brücken, etwa in Sevilla und Tel Aviv. Er hat Bahnhöfe in Lissabon, Zürich und am Ground Zero in New York, Museen und Wolkenkratzer gebaut. Und immer sind seine Bauten auch riesige Skulpturen.*
calatrava.com

»

DIESE BAUTEN FÜHREN JETZT IHR EIGENES LEBEN«

Ist Licht für Sie ein Baustoff?
Licht ist ein essenzielles Element in der Architektur.
Sie haben erst Kunst studiert und sind dann bei der Architektur gelandet. Wie kam es dazu?
In Paris, als Kunststudent, habe ich bei einer sozialen Organisation in einem Speisesaal serviert, und der lag gleich neben Notre-Dame. Ich weiß noch genau, wie ich zum ersten Mal in die Kirche trat, nicht durch den Haupteingang, sondern seitlich. Das südliche Rosettenfenster war voll mit Licht. Das war für mich wie eine Offenbarung, da habe ich zum ersten Mal erlebt, was Architektur kann. Kurze Zeit später war ich eingeschrieben für Architektur.
Machen Sie denn zwischen Kunst und Architektur überhaupt einen Unterschied?
Die Architektur ist eine Kunst, jeder Kunstführer hat ein Kapitel »Architektur«. Was sie besonders macht, ist, dass sie nach unseren Kleidern das ist, was uns umhüllt. Ein Bildhauer kann eine schöne Skulptur schaffen, ein Maler ein schönes Bild. Aber Architekten gestalten unser Leben, und die Architektur bildet eine Parallele zu unserem Leben – sehen Sie sich mal in der Geschichte um: schöne Epochen, schöne Architektur. Weniger schöne Epochen, weniger schöne Architektur. Schlimme Epochen, Zerstörung durch Bomben.
Sehen Sie sich als Künstler oder als Kunsthandwerker?
Kunst ist mein Leben, ich habe sie nie aus den Augen verloren, auch als ich Architektur und später Bauingenieurswesen studierte. Aber Kunst erfordert Technik, und wenn die Technik auf eine emotionale Art herauskommt, wird sie zur Kunst. So ist es auch bei der Architektur. Sie ist in der Lage, eine Botschaft zu senden – und das noch sehr lange, nachdem sie entstanden ist. Sogar, wenn nur noch eine Ruine übrig ist.
Wie kommen Sie auf Ihre Formen?
Das geht über Arbeit, Arbeit ist wie atmen. Ich mache Skulpturen, Plastiken, an ihnen arbeite ich immer parallel. So entstehen Formen, Ideen, Gedanken.
Holen Sie sich in der Natur Inspiration?
Für mich ist die Natur eine unerschöpfliche Quelle. In einem überhöhten Sinne könnte man sagen: Die Schöpfung ist unvollendet, und wir können noch etwas daran weiterarbeiten.
Bekannt geworden sind Sie als Brückenbauer. Was hat Sie gereizt an Brücken?
Sie haben etwas Existenzielles, allein schon, weil sie eine Verbindung zwischen zwei Orten schaffen. Und sie machen Städte, sehr oft steht am Anfang einer Stadt eine Brücke. Alle Städte, die die Römer am Rhein gegründet haben, liegen an einem Ufer mit einer Brücke. Auch Valencia ist so entstanden.
Welche Rolle spielt nachhaltiges oder umweltgerechtes Bauen für Sie?

»

DIE SCHÖPFUNG IST UNVOLLENDET, UND WIR KÖNNEN NOCH ETWAS DARAN WEITERARBEITEN«

Das hat für mich immer eine sehr große Rolle gespielt. Ich habe in Brasilien das »Museum von morgen« gebaut, das meistbesuchte Museum des Landes. Dort verwenden wir das Wasser aus der Bucht, um das Gebäude zu kühlen, und das Wasser wird gefiltert und gesäubert in die Bucht zurückgeführt. Es hat auch Sonnenkollektoren, die sich wie die Pflanzen je nach Sonnenstand ausrichten können. Für die Landschaft wurde eine Vielzahl geschützter Arten aus der lokalen Flora ausgewählt. Und für die Expo haben wir zwei Pavillons gebaut und für beide sehr moderne Materialien verwendet. Also: Es ist mir wichtig. Das bedeutet aber nicht, dass wir hier alle selbst gestrickte Pullover tragen. Nachhaltigkeit ist ein sehr weites Feld. Persönlich bin ich, obwohl ich Autos schön finde, nie im Leben Auto gefahren. Ich fahre mit dem Fahrrad, seit ich ein Kind war. Das mache ich aber nicht wegen irgendeines Protokolls. Und so ähnlich ist auch mein Verständnis der Architektur.
In Spanien, der Schweiz, Frankreich und Portugal sind Ihre Bauten sehr präsent. Wie wäre es jetzt mit einem Calatrava-Akzent in der Frankfurter Skyline?
Mit den Wolkenkratzern ist es wie mit der Paella: Die Paella wurde in Valencia erfunden, sie können sie auch in New York essen. Aber nicht so gut. Und die Skyscrapers wurden in Amerika erfunden, und sie stehen dort am besten. Schauen Sie sich New York oder Chicago an. In Europa kommen wir da noch nicht ran – weder in La Defense in Paris, noch in Frankfurt.
Und doch sind Sie mit dem Turning Torso, einem in sich gedrehten Hochhaus in Malmö, in die Vertikale aufgebrochen. Nun bauen Sie den Dubai Creek Tower, der das höchste Gebäude der Welt werden soll. Wann soll er fertig sein?
Eine Sache, an die ich mich gewöhnt habe: Ich werde engagiert – und dann dauern solche Projekte manchmal sehr lange. An der Stadt der Künste und Wissenschaften habe ich 25 Jahre lang gearbeitet. In so einer Zeitspanne werden Sie zu einem anderen Menschen. In Dubai haben wir die Fundamente gebaut, das war schon ein enormer Aufwand. Nun ist das Projekt ready to go.
Sie sagen, nach 25 Jahren ist man ein anderer Mensch. Gibt es etwas, das Sie in der Stadt der Künste und Wissenschaften heute anders machen würden?
(Lange Pause). Eventuell hätte man mehr und manches besser machen können. Aber wir haben uns alle Mühe gegeben, etwas zurückzulassen, das da steht und seiner Zeit entspricht.
Ihre Kritiker werfen Ihnen vor, Skulpturen zu bauen, die zu viel Geld kosten – bei der Stadt der Künste und Wissenschaften waren es rund 1,3 Milliarden Euro. Sind Ihre Bauten dieses Geld wert?
Umgerechnet bedeutete das um die 50 Millionen pro Jahr. Das ist verhältnismäßig nicht so viel für ein Projekt dieser Größenordnung. Die Investition hat den gesamten Stadtteil aufgewertet. Es gibt

Zwei Stunden sprach Santiago Calatrava mit MERIAN-Redakteurin Tinka Dippel, die ihn für dieses Interview in seinem Züricher Büro besuchte

ökonomische Studien über die positiven wirtschaftlichen Auswirkungen des Komplexes für das BIP der Region, die besagen, dass diese sich auf etwa 130 Millionen Euro pro Jahr belaufen. Heute wohnen dort Tausende von Menschen, und die Ecke gilt als sehr lebenswert. Ich finde, das öffentliche Investment macht Sinn, wenn es einen multiplikativen Effekt hat. In den Köpfen der Menschen wurde diese Ecke der Stadt enorm aufgewertet. Und Valencias Image auch.

Was ist ein guter Ort, um das Ensemble zu überblicken?

Ich hatte eigentlich gedacht, dass man durch das Opernhaus frei promenieren kann, auch oben, das wurde aber nie umgesetzt. Ich wollte alles viel offener, auch das Museum und das Planetarium. Meist ist es ja so: Sie kommen rein, um etwas zu machen, dann gehen Sie wieder raus. Sie flanieren nicht, aber hier war es so gedacht.

Um welche Tageszeit sind Sie gerne dort?

Abends, mit der Beleuchtung. Und der Spiegelung. Dann sieht man sehr gut, dass das Wasser einen multiplikativen Effekt hat. Das finde ich sehr schön. Dann hat das Opernhaus diese Art von Schild und leuchtet von innen.

Wann waren Sie zuletzt in Valencia?

Wir fahren fast jedes Jahr hin. Ich habe ein Haus in Valencia, wunderschön, an der Plaza de la Virgen.

Wohin gehen Sie besonders gerne?

Ich flaniere einfach durch die Altstadt – ich finde, Valencia hat eine sehr schöne Altstadt. Auch einen Ausflug ans Meer, zum Beispiel nach Las Arenas, mache ich sehr gerne.

Wäre es nicht eine besondere Herausforderung, mal richtig kleine Brötchen zu backen? Zum Beispiel dort, in Las Arenas, einen Strandkiosk zu bauen?

Sofort. Ich finde kleine Dinge sehr wichtig. Für uns zu Hause habe ich Möbel gemacht, Tische, Bücherregale, sogar Besteck. Die Größe spielt keine Rolle – im Gegenteil. Kleine Dinge haben einen intimen Charakter, weil sie uns nah sind. Wir können sie anfassen, das macht sie noch anspruchsvoller. Ich wurde in viele Projekte einbezogen, weil ich auch Ingenieur bin, eine kleine Bushaltestelle in St. Gallen oder einen Balkon, den ich erweitern sollte. Und ich habe mir gesagt: Ich mache diesen Balkon wie eine Brücke. Und ich mache eine Bushaltestelle wie einen Bahnhof. Mit derselben Hingabe. Und dann wurden aus den Balkonen Brücken und aus den Bushaltestellen Bahnhöfe.

Die Stadt der Künste und Wissenschaften wandelt sich. Aus der von Ihnen entworfenen Multifunktionshalle Ágora wird ein CaixaForum, ein Kulturzentrum.

Ich bin nicht involviert. Das ist jetzt ein Thema für die nächste Generation – wie bei einer Flasche, die nach einem Schiffbruch weiterschwimmt. Diese Bauten führen jetzt ihr eigenes Leben.

Wie würden Sie Ihren Stil beschreiben?

Haben die Vögel einen Stil? Sie singen einfach.

Sie haben also eher eine Melodie?

Sicher gibt es eine Sprache. Aber ich glaube, Picasso hat es gut getroffen: Er hat seine Sprache ständig weiterentwickelt. Bis zum Ende seines Lebens.

Wenn Sie sich zwei, drei Köpfe aus der Kunst- und Kulturgeschichte aussuchen dürften: Mit welchen würden Sie ein gemeinsames Projekt starten wollen?

Ich bewundere Oscar Niemeyer, ich habe ihn noch persönlich kennengelernt. Und I. M. Pei. Und Félix Candela, mit ihm hatte ich ein sehr freundschaftliches Verhältnis. Auch Frank Stella ist ein Freund von mir. Eine sehr intelligente und liebe Person. Ich könnte Ihnen eine lange Liste nennen, ich habe sehr gerne und viel mit Künstlern gearbeitet. Die Diskussionen mit ihnen sind sehr erfüllend.

Und wenn Sie es sich ganz frei aussuchen dürften: Wo auf der Welt möchten Sie noch bauen?

Wir haben vorhin von Deutschland gesprochen. Mein Bürochef ist Deutscher, ich habe überhaupt viele deutsche Mitarbeiter. Und die Musik wäre arm, wäre Deutschland nicht gewesen. Ich würde sehr gerne in Deutschland arbeiten. ■

DER GRÜNE FLUSS

TEXT **KALLE HARBERG**

Auch ohne Führung ist Boris Strzelczyk mehrmals täglich im Park unterwegs: Der Fahrradfahrer nutzt den Jardín wie viele ebenfalls als Verkehrsachse. Wer mal vom Sattel steigt, entdeckt im Park große und kleine Kunstwerke – zum Beispiel diesen aus Marmor gehauenen Brunnen, an dem gerne Kinder spielen

Häuserreihen am Rand immer im Blick. Trotzdem hat man das Gefühl, weit weg zu sein. Der Park liegt einige Meter unter Straßenniveau, man taucht in ihn ab wie in einen Fluss, der er früher schließlich war. Die Geschichte des Jardín del Turia ist eine einmalige: Er ist ein epochales Konversionsprojekt, entstanden im Bett des Turia-Flusses und eingeweiht 1986, lange bevor es für Umnutzungen wie die New Yorker High Line oder den Parque Madrid Río Pläne gab. Heute ist der Jardín Valencias Jungbrunnen, für den die Stadt erst einmal ihren Fluss aufgeben musste. »Der war immer irgendwie die Identität Valencias«, sagt Boris Strzelczyk. »Und auf einmal war er weg.«

Strzelczyk, 52 Jahre alt, Sohn deutscher Auswanderer und langjähriger Valencianer, studierter Architekt und gelernter Stadtführer, unterwegs im Auftrag von »Guiding Architects«, stellt sein Fahrrad im Parque de Cabecera ab. So heißt der Parkabschnitt im Westen des Jardín, er ist sozusagen der Kopf dieser grünen Schlange, die sich durch Valencia windet. Strzelczyk breitet einen Stadtplan auf dem Fahrradsattel aus und erzählt: »Seinen Ursprung hat Valencia dem Wasser zu verdanken.« Die Römer gründeten ihre Kolonie Valentia Edetanorum vor gut 2000 Jahren genau hier, nicht, weil dieser Ort von militärischer Bedeutung gewesen wäre, sondern wegen des nahrhaften Bodens an den Ufern des Turia. Als etwa 800 Jahre später die Araber kamen, fügten sie ein Bewässerungssystem aus Kanälen hinzu, die auch das Umland fruchtbar machten. Ihr Verlauf wird bis heute genutzt.

Es gab also genug Grund, dem Fluss dankbar zu sein, trotzdem habe die Valencianer mit dem Turia immer eine Hassliebe verbunden, sagt Strzelczyk. »Der größte Feind Valencias war immer auch der Fluss.« Mehr als 70 Überschwemmungen sind in der Stadtgeschichte verzeichnet, die letzte im Jahr 1957 war eine der schlimmsten. Bis zu fünf Meter hoch steht das Wasser damals in der Altstadt. Mindestens 81 Menschen verlieren ihr Leben, die wirtschaftlichen Folgen sind verheerend, und die Stadt fasst den Entschluss: Der Turia muss umgeleitet werden. Also wird er in einem Bogen an den Südrand Valencias verlegt, damals das größte Bauvorhaben Spaniens. Das alte Flussbett verwandelt sich in eine berüchtigte Brache. »Als ich ein Kind war, haben es mir meine Eltern verboten: Geh ja nicht in den Fluss!«, erinnert sich Strzelczyk. »Das war Niemandsland.«

Aber doch zu wertvoll, um ungenutzt zu bleiben. Der Plan des Franco-Regimes: Aus dem Flussbett soll eine Autobahn werden, die Valencia endlich zu einer Industriestadt entwickelt. Selbst unter der Diktatur regt sich dagegen Widerstand. Boris Strzelczyk zückt einen Flyer der Bürgerbewegung aus seiner Tasche, darauf im damals verbotenen Valencianisch der Slogan: *El riu es nostre i el volem verd.* Der Fluss gehört uns und wir wollen ihn grün. So stark ist der Widerstand, dass die Autobahn fallen gelassen und im Zuge der ersten demokratischen Bürgermeisterwahlen 1979 dem Willen der Valencianer entsprochen wird: Aus dem Fluss wird

FRANCO WOLLTE AUS DEM FLUSS EINE AUTOBAHN MACHEN. DIE BÜRGER HATTEN EINE ANDERE VISION

FOTOS: TIM LANGLOTZ

Mehr als 500 Jahre lang spannte sich der Puente de la Trinidad über den Strom – heute ist Valencias älteste Brücke das Herzstück von Ricardo Bofills Abschnitten des Parks, in dem sich auch viele süße Stände finden

In den Regenmonaten trat der Turia oft über die Ufer – aber nie stieg er so hoch wie im Oktober 1957, als sogar der Puente de Campanar überschwemmt wurde. Das Wasser zurück in den Park zu holen, war später das Ziel einiger Architekten, etwa in Form dieses Teichs, in dessen Mitte eine Skulptur Neptuns steht

ein Park. Der Masterplan dafür kommt von dem katalanischen Stararchitekten Ricardo Bofill, wird aber nie ganz umgesetzt. 1986 wird der erste von letztlich nur zwei von ihm entworfenen Abschnitten eingeweiht – das Geld ist so knapp, dass weitere erst nach und nach in Angriff genommen werden können. »Dadurch entsteht ein absolut heterogenes Projekt, weil jeder Abschnitt dann von einem anderen Landschaftsarchitekten oder auch nur Stadtgärtner begrünt wird«, erklärt Strzelczyk. »Manchmal erfolgreich, manchmal wenig erfolgreich.«

Und so ist eine Tour durch den Jardín del Turia auch eine Reise durch die Moden der Landschaftsarchitektur. Boris Strzelczyk schwingt sich auf sein Fahrrad, vom Parque de Cabecera, dem erst 2004 vollendeten und damit jüngsten Abschnitt, in dessen Mitte ein Teich mit Tretbooten liegt, fährt er durch eine Anlage, in der tausend Pinien gepflanzt wurden, die im Jardín genauso wachsen wie Palmen oder Orangenbäume, und weiter bis zu den Gärten von Ricardo Bofill. Säulengänge, Wasserbecken, alles sehr geometrisch, sehr neoklassisch – und damit der perfekte Laufsteg für den Palau de la Música direkt daneben. Aber hätte man den ganzen Park in diesem Stil gehalten, wäre er monoton geworden, findet Strzelczyk. »Das Schöne am Fluss ist, dass durch die Abschnitte verschiedene Szenarien geschaffen werden und es immer wieder Überraschungen gibt.«

Eine große liegt hinter Bofills Gärten: eine 70 Meter lange und 7,5 Meter hohe Skulptur von Jonathan Swifts Romanhelden Gulliver. Die abstrakte Spiellandschaft wurde von einem Dreigespann aus einem Architekten, einem Künstler und einem Comiczeichner entworfen und ist einer von Boris Strzelczyks Lieblingsorten im Park. Kinder klettern gerne über den Riesen, rutschen die Falten in seiner Kleidung hinunter. Mittlerweile sei die erste Generation, die hier spielte, selbst Eltern geworden und käme mit dem Nachwuchs auf diesen einzigartigen Spielplatz, erzählt Strzelczyk. »Jeder Valencianer kennt Gulliver.«

Nicht alle Abschnitte des Parks sind so beliebt. Der von dem valencianischen Architekturbüro »Vetges Tu I Mediterrania« in den Neunzigern entworfene Teil liegt heute verlassen da. In seinem Zentrum steht die Casa del Agua, mehr Skulptur als Gebäude, aus der einst über ein Aquädukt Wasser bis in einen japanischen Garten floss. Die Idee war, das Wasser zurück in den Fluss zu holen und zu zeigen, welche Bedeutung es in verschiedenen Kulturen hatte. Aber irgendwann versiegte das Wasser, auch der geplante See oberhalb der Casa wurde nie angelegt, und so liegt der Komplex heute trocken da.

»Vielleicht haben wir zu viel hineingepackt«, sagt Àngel Martinez Baldó selbstkritisch. Der 70-Jährige ist einer der Gründer von »Vetges Tu I Mediterrania«, kurz »vtim«, seine Partner entwarfen einst für die Bürgerbewegung den ersten Grundriss des Jardín. Aber noch ist nicht alle Hoffnung verloren: Sie hätten der Stadt einen Vorschlag gemacht, wie die Casa wieder mit Leben gefüllt werden könnte, erzählt der

MITTEN IM PARK KLETTERN KINDER ÜBER EINEN RIESEN – DIE 70-METER-SKULPTUR EINES ROMANHELDEN

FOTOS: TIM LANGLOTZ, KEYSTONE PRESS/ALAMY/MAURITIUS IMAGES, TANJA FOLEY; KARTENILLUSTRATION: JOCHEN SCHÄFERS

Architekt. Und auch so ist der Jardín del Turia für ihn eine Erfolgsgeschichte. »Es ist schwierig, sich vorzustellen, wie die Stadt ohne ihn aussähe.«

Der Jardín del Turia hat Valencia bereichert, nicht nur, weil es keine Überschwemmungen mehr gibt, sondern weil er das Klima in der Stadt mehr als sprichwörtlich verbessert hat. Zwischen einem halben und zweieinhalb Grad senken städtische Parks durchschnittlich die Lufttemperatur, was vor allem den vielen Vierteln, die an den Jardín grenzen, zugutekommt – und im Sommer jede Menge Stromkosten für Klimaanlagen sparen dürfte. Und dann wären da noch die weichen, schwer messbaren Effekte des Parks, zum Beispiel auf die Gesundheit der Valencianer, die ihn als Sportfläche nutzen. Die Stadt vermarktet sich heute als »Ciudad del Running«, und die 2015 eigens angelegte 5-Kilometer-Joggingstrecke im Jardín del Turia ist tatsächlich eine der drei beliebtesten Spaniens.

Kein Wunder also, dass der Fluss bei den Valencianern eine Akzeptanz von »wahrscheinlich 99,9 Prozent« genießt, schätzt Boris Strzelczyk. Er ist mit seinem Fahrrad bis zum Ende des Jardín del Turia gefahren – und noch ein Stück weiter, vorbei an Calatravas strahlender Stadt der Künste und Wissenschaften (S. 64), in die der Park mündet, bis zu einer Brücke, auf der er ein letztes Mal vom Sattel steigt. Für die Valencianer sei der Park wie ein Kind, das sie hätten heranwachsen sehen, erklärt er. »Es ist jetzt volljährig, aber es muss noch erwachsen werden.« Denn fertig ist der Park bis heute nicht, noch immer fehlen die finalen Abschnitte, die ihn mit der Marina verbinden. Einen Masterplan gibt es bereits, er stammt vom Büro des einheimischen Architekten Tomás Llavador. Auf den Renderings ist ein grünes Delta zu sehen, dazwischen Wasserkanäle und am Ende ein V-förmiger Wolkenkratzer. 2010 wurde der Plan abgeschlossen, ein Datum für den ersten Spatenstich gibt es bis heute nicht. Von der Brücke, auf der Strzelczyk steht, hat er einen guten Blick auf das ebenfalls noch unbebaute Areal vor Llavadors Abschnitt: eine wild überwucherte Brache, durch die gerade ein Güterzug Richtung Barcelona rattert.

Natürlich sei das eine Herausforderung für die Stadt, sagt Boris Strzelczyk. »Wie beendet man dieses Projekt?« Ein Happy End hätte sich Valencias grüner Fluss jedenfalls allemal verdient. Und was könnte schöner sein, als dort zu enden, wo alle Flüsse irgendwann einmal enden: am Meer. ■

MERIAN-Redakteur Kalle Harberg *mietete sich für seine Woche in Valencia sofort ein Fahrrad und fuhr den Jardín del Turia viele Male auf und ab. Sein liebster Rastplatz: das kleine Café am See im Parque de Cabecera.*

TEXT **PATRICIA BRÖHM** FOTOS **MARKUS BASSLER**

ERFOLGSREZEPT HEIMATLIEBE

Die Food-Szene Valencias startet durch, Meisterköche und junge Talente können aus dem Vollen schöpfen: dank dem Mittelmeer und der Huerta, jenem fruchtbaren Land, das die Stadt umarmt

Ricard Camarena zelebriert in seinem gleichnamigen Restaurant kulinarische Schätze der Region, darunter die roten Gambas, hier angerichtet mit Knoblauch, grünen Bohnen, Eigelb und einer Consommé aus den Garnelenköpfen

Das Menü bei Ricard Camarena beginnt mit ein paar Häppchen im postindustriellen Ambiente der Bar und mit einer Grundsatzerklärung. Kaum haben die Gäste auf den blauen Polstern Platz genommen und den ersten Schluck Cava getrunken, wird ihnen ein überdimensionales Einmachglas präsentiert: Sardellen in Salzlake. Sechs Jahre reifen sie zu hoch konzentrierter Aromatik. Eine Kostprobe wird zu ofenwarmem Brot als Amuse-Bouche gereicht. Der wahre Schatz aber steckt in der intensiv riechenden braunen Sauce, die im Reifeprozess entstand. Man nennt sie in Valencia *salumera*. »Sie ist mein Salz«, erklärt Camarena. Kein Körnchen des üblichen Würzmittels verwende er in der Küche, nur diese Sauce, die dem Garum der alten Römer ähnelt. »Für mich das Umami des Meeres.«

Wie kein anderer Koch der Stadt feiert Camarena seine Heimatregion. »Alle Zivilisationen haben hier ihre Spuren hinterlassen«, sagt er. »Griechen, Römer und Araber. Unsere Küche spiegelt all diese Einflüsse wider.« Sein Restaurant liegt im Kulturzentrum Bombas Gens, einer ehemaligen Pumpenfabrik im Art-déco-Stil der 1930er Jahre. Im großzügigen Speisesaal zelebriert der 47-Jährige ein Menü, das die kulinarischen Schätze Valencias in Szene setzt. Die Stadt ist von artenreichem Meer und fruchtbarem Grün umgeben.

Ein schwarz-weißer Hingucker ist die berühmte *gamba roja* aus Santa Pola südlich von Valencia, nur ganz knapp angegart und unter einem pechschwarzen Deckmantel serviert: ein cremiges Gelblatt aus Kaviar von Lachs und Stör, umspielt von strahlend weißer Kokosnusssauce. Eine Hommage ans Produkt sind auch die nur kurz in Schafbutter confierten Tomaten aus dem eigenen Garten, die mit sahniger Schafmilch-Sauce und frischen Kräutern wie eine sehr raffinierte Version von Tomate mit Mozarella schmecken.

Camarena steht gemeinsam mit Spaniens Superstar Quique Dacosta für den gastronomischen Aufschwung Valencias. Auch als Gourmetziel schließt die Stadt mehr und mehr zu Barcelona, Madrid oder San Sebastián auf. Camarena und Dacosta prägen seit rund zehn Jahren die Szene, ihre gefeierten Häuser sind quasi Kaderschmieden, die viele talentierte Jungköche durchlaufen, um sich anschließend einen eigenen Namen zu machen. Sie alle profitieren von der Fülle bester Produkte, die das Umland liefert. Die Region ist berühmt als *la huerta*, das fruchtbare Land, das Valencia als Obst- und Gemüsegarten umgibt. Von hier aus wird nicht nur ganz Spanien mit Zitrusfrüchten versorgt. Und die besten Köche der Stadt arbeiten teils eng mit engagierten Landwirten zusammen, die speziell für sie produzieren – oder sie bauen wie Camarena gleich selbst an.

Fran Espí (links), hier mit Sommelier David Fenoll, sorgt im »La Sucursal« für Genuss im Zeichen des Meeres, zum Auftakt etwa mit Muschelsalat, Fischhaut- und Algencrackern

Sara Olmedo interpretiert im »Alma del Temple« auch regionale Klassiker wie den Fischeintopf *suquet de peix* neu: Der Fisch wird gegrillt, der Sud erst am Tisch angegossen

Eine weitere wichtige Zutat stammt aus der Süßwasserlagune Albufera südlich der Stadt. In dem Naturschutzgebiet, wo viele Wasservögel brüten, wird seit dem 15. Jahrhundert Reis angebaut. Die Araber brachten ihn einst mit. Luis Valls, der als Statthalter des viel beschäftigten Quique Dacosta die Küche in dessen Spitzenrestaurant »El Poblet« führt, schwört auf Reis: »Er spielt in der traditionellen Küche der Region eine wesentliche Rolle, das wollen wir aufgreifen.« Valls bindet Saucen mit Reismehl, serviert mal als Hauptgang, inspiriert von der Paella-Küche, Reis mit Lamm und spät reifenden schwarzen Oliven, die er mit Mandeln füllt, mal Milchreis-Dessert mit Zitrusgelee, confierten Orangen und Milchhaut-Chip.

Das Restaurant liegt im eleganten Ensanche-Viertel. Man fühlt sich ein wenig wie zu Besuch in einem noblen Haus, wenn man die Treppe in den ersten Stock hochsteigt, wo sich mehrere kleinere, sehr privat wirkende Gasträume befinden. Die Tische sind weiß gedeckt, die Wände aufwendig verziert. Zum Bruch mit klassischer Gourmettempel-Atmosphäre passt der Auftakt zum Menü: Valls tritt mit einem Tablett voller hausgemachter Würste an den Tisch, das Fleisch stammt von Pferd, Wildschwein und Ente.

Beide Koch-Stars führen verschiedene Restaurants in der Stadt, Dacosta etwa das »Llisa Negra«, wo er über Holzkohle und offenem Feuer typisch valencianische Heimatküche zubereiten lässt, vom frischen Fisch bis zur Paella. Camarena ist als bekennender Lokalpatriot im Mercado Central und im Mercado de Colón vertreten. In dessen eindrucksvollem Jugendstilgebäude, das heute fast ausschließlich junge Gastronomie-Konzepte beherbergt, serviert seine beste Zweitadresse, das »Habitual«, lustvolle Gemüseküche.

Die Energie der Stadt fördert junge Talente. Erst 23 Jahre alt ist Fran Espí, der seit Herbst die Küche des »La Sucursal« im obersten Stock des strahlend weißen Gebäudes Veles e Vents am Hafen führt. Der symbolträchtige Bau steht für die Orientierung Valencias zum Meer hin, aus dem Restaurant hat man einen Rundumblick über den Hafen und die Stadtstrände. Passend dazu zelebriert Espí, der schon in einigen der kreativsten Restaurants des Landes gearbeitet hat, die Früchte des Meeres, etwa mit Gambas in andalusischer Gazpachuelo-Sauce mit Mandelstaub oder mit bildschön angerichtetem, butterzartem Kalmar im kühlen Escabeche-Sud mit Roter Bete und Kreuzkümmel.

Auch im »Alma del Temple«, dem Restaurant des Boutiquehotels »Caro« im Herzen der Altstadt, steht hinter jahrhundertealten Mauern begabter Nachwuchs am Herd. »Ich liebe unsere Tradition und paare sie mit neuen Küchentechniken«, sagt Sara Olmedo. Zum Beispiel beim *suquet de peix*,

Begoña Rodrigo kocht im »La Salita« auf hohem Niveau und gern mit Gemüse. Das paart sie zum Beispiel mit Scheiben von Entenmuscheln, einer raren Delikatesse

dem überall an der Küste beliebten Fischeintopf. Die 30-Jährige bereitet die Rotbarbe nicht klassisch im Topf mit den übrigen Zutaten zu, sondern *a la plancha,* gegrillt. Der Fischsud, für den sie auch Nüsse, Mandeln, getrocknete Früchte und Aioli verwendet, wird am Tisch angegossen.

Zu Olmedos Vorbildern zählt Begoña Rodrigo, die mit ihrem »La Salita« als einzige Frau in der gastronomischen Spitze Valencias heute genau da ist, wo sie immer hin wollte. Und das durchaus auch im räumlichen Sinne. Das imposante Herrschaftshaus aus dem 18. Jahrhundert in Ruzafa lag jahrelang auf ihrem Weg zur Arbeit, und jeden Morgen sagte sie sich: »Eines Tages werde ich mit meinem Restaurant hier einziehen.« Im Sommer 2020 erfüllte sich ihr Traum, sie ließ die historischen Kachelböden restaurieren, richtete ihre offene Küche im Erdgeschoss ein und drei stilvolle Salons im ersten Stock. Im sonnenverwöhnten Valencia kann sie schon im Frühjahr oft auch im großen Innenhof servieren.

Rodrigo, die nach einem Ingenieurstudium mit Anfang zwanzig in Amsterdam über einen Aushilfsjob die Küche für sich entdeckte, entwickelte seither einen sehr persönlichen Stil – leicht, elegant und mit klarem Fokus auf den Produkten ihrer Heimatstadt, allen voran dem Gemüse. Ihre *menestra verde* ist eine feingliedrig gearbeitete Interpretation des typischen Gemüseeintopfs der Region. Das in feine Streifen geschnittene Gemüse blanchiert sie sekundenkurz, sodass es noch Biss hat, richtet es mit einer jodig-zitrischen Sauce an und garniert es mit Strandgewächsen sowie marinierten Jakobs-, Herz- und Entenmuscheln. »Mein Traum«, sagt sie, »ist ein reines Gemüsemenü, ohne dass geschmacklich oder vom Nährwert etwas fehlt. Das wäre die perfekte Hommage an *la huerta*.« ■

GENUSS AUF HOHEM NIVEAU

Ricard Camarena
Lokale Zutaten inspirieren den Spitzenkoch in seinem Restaurant mit Industrieflair, Bar und offener Küche zu elaborierten Menüs.
Avenida de Burjassot 54
ricardcamarenarestaurant.com

Habitual
Ricard Camarenas Zweitlokal im Untergeschoss einer alten Markthalle steht für schmackhafte Gemüseküche.
Mercado de Colón, Calle de Jorge Juan 19, habitual.es

El Poblet
Neben dem Stammhaus in Denia das zweite Aushängeschild von Spaniens Superstar Quique Dacosta. Die Menüs sind stark valencianisch geprägt.
Calle Correos 8
elpobletrestaurante.com

Llisa Negra
Nah am »El Poblet« lässt Quique Dacosta in einer offenen Küche Fisch, Fleisch und Paella über dem Holzkohlegrill zubereiten.
Calle Pascual y Genís 10
llisanegra.com

La Sucursal
Am Hafen tischt Nachwuchstalent Fran Espí zum spektakulären Panoramablick zeitgemäße Menüs auf. Sein Fokus liegt auf Fisch und Meeresfrüchten.
Puerto de Valencia
veleseventsvalencia.es

Alma del Temple
Im Restaurant des »Caro Hotels« treffen archäologische Funde auf aktuelles Interior Design. Großes Vorspeisenangebot mit Tapas.
Calle Almirante 14
almadeltemple.com

La Salita
Begoña Rodrigo kocht sehr eigenständig mit viel Gemüse und Fisch in einem historischen Gebäude mit großem Innenhof.
Calle Pere III El Gran 11B
anarkiagroup.com

Einchecken und treiben lassen!

Valencia lässt sich sehr gut zu Fuß entdecken. Von diesen Häusern, ob Hostel oder Palast, können Sie sich direkt auf den Weg machen

MIT DACHTERRASSE

Ein Vier-Sterne-Hotel mit 60 Zimmern hat 2020 am südlichen Rand der Altstadt, nah bei der Estación del Norte, eröffnet: das **Palacio Santa Clara Autograph Collection.** Es liegt ideal: fünf Minuten zu Fuß bis zum Rathausplatz, zehn bis zum Mercado Central, 15 bis zur Plaza de la Virgen. Und die Bar im Erdgeschoss (gutes Frühstück!) ist nicht die einzige: Das Haus wird gekrönt von einer Dachterrasse mit Pool, wo es zum Drink einen schönen Blick gibt.

Calle Pascual y Genis 22
palaciosantaclara.com

PALAST NEBEN PALAST

Rund einen halben Kilometer weiter nördlich wurde ein Stadtpalast aus dem 18. Jahrhundert in das **Boutiquehotel SH Inglés** verwandelt. Auch dort ist das Frühstück sehr gut – und im hauseigenen Restaurant überzeugt die mediterrane Küche. Die 63 Zimmer sind hell und mit viel Weiß gestaltet. Manche Gäste blicken auf die spektakuläre Fassade gegenüber: auf die des Palacio del Marqués de dos Aguas.

Calle del Marqués de dos Aguas 6
inglesboutique.com

VERWOBEN MIT DER HISTORIE

Noch etwas weiter nördlich, zwischen Jardín del Turia und Kathedrale, ist aus dem Palast des Marqués de Caro ein luxuriöses Boutiquehotel geworden: das **Caro Hotel.** Jedes der 26 Zimmer hat ein eigenes Design, teils mit Dachschrägen und dicken Balkendecken, teils mit gut in das zeitgenössische Design integrierten, historischen Elementen. Teile der alten arabischen Stadtmauer sind im Restaurant »Alma del Temple« zu sehen (siehe auch S. 80).

Calle del Almirante 14, carohotel.com

GÜNSTIG UND AM PARK

Gleich um die Ecke, in großartiger Lage direkt am Jardín del Turia liegt das **River Hostel.** Das Haus hat einen großen Gemeinschaftsbereich, aber auch ruhigere Etagen, auf denen Doppelzimmer liegen. Wer Kontakte zu anderen Reisenden nicht scheut und günstig zentral wohnen möchte, ist hier gut untergebracht.

Plaza del Temple 6, riverhostelvalencia.com

NAH BEIM MERCADO

Mitten im Leben, zwischen Mercado Central und Rathausplatz, steht das durchdesignte **Cosmo Hotel.** Es hat 33 Zimmer, drei davon sind Penthouses mit großem Balkon. Nette Bar im Erdgeschoss – und zig Kulinarik-Adressen gleich nebenan.

Calle de María Cristina 8
hotelcosmovalencia.com

DIREKT AM MEER

Mit Blick auf das Mittelmeer, direkt an Valencias Strandpromenade, liegt das **Boutiquehotel Balandret** – ideal, um die Viertel Cabanyal und Canyamelar zu erkunden. Mit dem Fahrrad ist man in 20 Minuten im Zentrum.

Paseo de Neptuno 22, balandret.com

Stilvoller Hangout vom Frühstück bis zum späten Drink: im Erdgeschoss des Hotels »Palacio Santa Clara«

FOTO: MIGUEL MERINO/MSTUDIO

Die Ruhe vor der Tour: Julieta atmet noch mal tief durch und schließt die Augen – so wie das von ihr gemalte Mädchen an der Mauer in der Calle del Moro Zeid

DIE FARBEN VON EL CARMEN

Einer der ältesten Teile der Stadt ist auch einer der buntesten und eine einzige Street-Art-Galerie. Die Künstlerin Julieta XLF ging mit MERIAN auf Tour durch die Gassen, zeigte ihre Wandbilder und ihre liebsten Museen, Läden und Plätze

TEXT **KALLE HARBERG** FOTOS **TIM LANGLOTZ**

Es geht nicht gut los. Lasst uns an meiner Mauer in der Calle del Moro Zeid treffen, hatte Julieta gesagt. Aber als sie von ihrem Roller springt – gefleckter Sweater, leuchtende Sneaker, beim Surfen gebräunte Haut – parkt ein Bauarbeiter seinen Lastwagen vor ihrem Mural. Sofort tritt die Künstlerin in Aktion: Ob er vielleicht kurz umparken könnte, nur ein Stück die Straße runter? Wir würden gerne ein Porträt vor der Mauer machen, die habe sie nämlich bemalt. »Ich arbeite hier«, sagt der Fahrer. »Wir auch, Mann!«, kontert Julieta. Und der Bauarbeiter gibt nach.

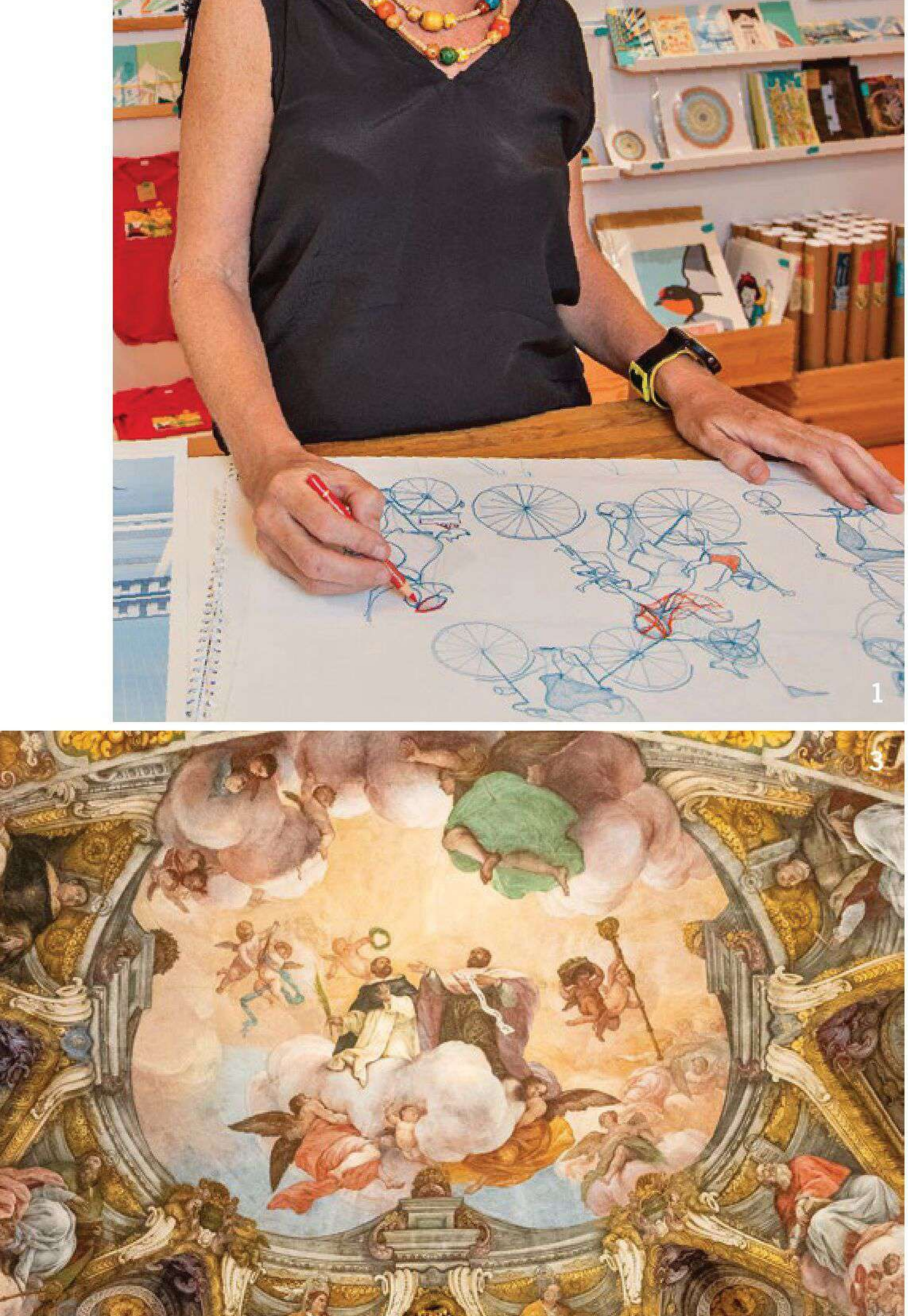
Julieta XLF, so ihr Künstlername, ist eine der bekanntesten Street Artists Valencias. Und vor allem hier im Barrio del Carmen, einem der ältesten Teile der Altstadt, wo sie lange gewohnt hat und noch immer so bekannt ist, dass sie auf der Straße ständig Freunde trifft, sind viele ihrer Gemälde zu sehen. Ihr Markenzeichen: farbenfrohe Mädchen, die sich oft von Tieren und Pflanzen umringt an die Mauern schmiegen. Inspiriert wurde Julieta von südamerikanischen Street Artists, aber auch von der japanischen Kawaii-Kultur, tatsächlich erinnern ihre Gemälde stark an Manga-Figuren. Und immer haben sie die Augen geschlossen, als würden sie schlafen. Obwohl Julieta sie sich lieber anders vorstellt: »Sie sind wach und träumen gleichzeitig.«

»Für mich ist das Malen auf der Straße ein Weg, die Stadt am Leben zu halten«, sagt die 39-Jährige. In den verschlungenen Gassen dieser nicht einmal einen halben Quadratkilometer großen Nachbarschaft gibt es jede Menge Geschäfte, Restaurants und Museen, die uns Julieta jetzt, da das Porträt vor dem Mural endlich in der Tasche ist, auf einer Tour zu ihren Lieblingsorten in El Carmen und den angrenzenden Straßenzügen zeigt.

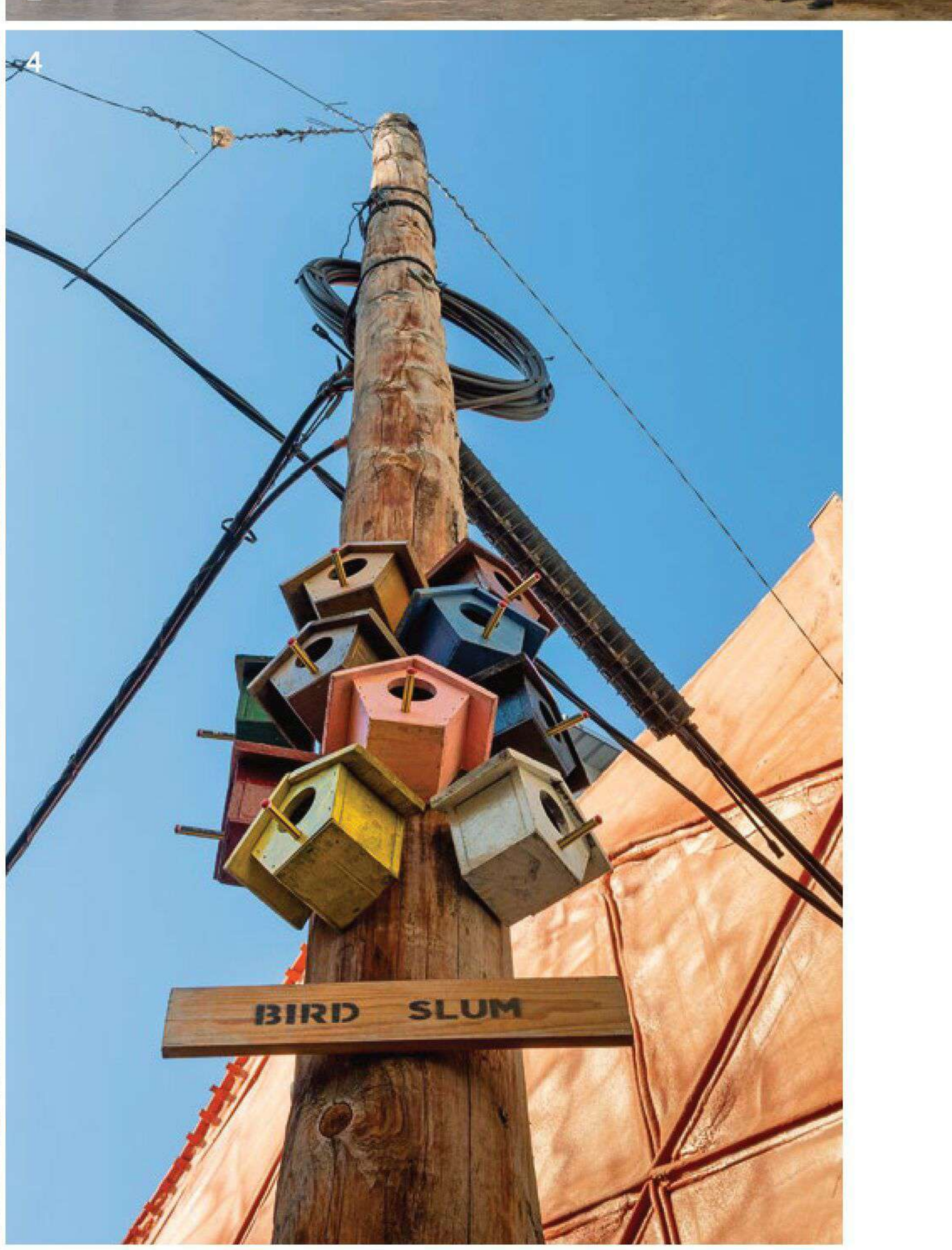
Julia Silla, besser bekannt als **Julieta XLF,** *wurde 1982 in Valencia geboren, studierte Kunst und Illustration in ihrer Heimatstadt, Palermo sowie Santiago de Chile und arbeitet heute als Street Artist auf der ganzen Welt. Mehr Infos auf: julietaxlf.com*

1

2



3



4

1 Stylishe Souvenirs gibt's bei »Atypical Valencia«, viele entwirft Besitzerin Virginia selbst **2** Perfekt für ein Feierabendbier: der Platz vor der Kathedrale **3** Die Fresken in der Kirche San Nicolás stammen vom Künstler Dionís Vidal nach Entwürfen Antonio Palominos **4** Auch eine Form von Street-Art: Open-Air-Installation wie diese

SABOTAGE GALLERY

Der Rollladen, auf dem ein großer Tigerkopf prangt, ist halb geschlossen, Julieta schlägt kurz scheppernd darauf, schon winkt der Ladenbesitzer durch das Fenster. Die Sabotage Gallery ist der Showroom von Valencias Street-Art-Szene, aber auch mehr als eine Ausstellungsfläche: »Ein Teil ist eine Galerie, der Rest ist ein Geschäft«, erklärt Julieta. Besitzer »Vinz Feel Free«, so sein Künstlername, hat hier ein Kuriositätenkabinett geschaffen. An einer Wand stehen Keramiken, in einer Ecke Hunderte alter Kameras, davor steht ein Klavier vom Ende des 19. Jahrhunderts. Vinz legt einen versteckten Schalter um, und schon fängt das Klavier an, wie von selbst Western-Saloon-Songs zu spielen.

Calle de la Purísima 5, sabotagegallery.com

PLAZA DE LA VIRGEN

Auf dem Platz an der Kathedrale wimmelt es vor Touristen, aber eingefleischte Valencianer wie Julieta lassen sich davon nicht stören – die Plaza ist groß genug für alle. Schon oft habe sie abends mit einem Feierabendbier in der Hand auf den Steinen gesessen, sagt sie. Und führt uns durch den Gang zwischen Kathedrale und Basilika zum Archäologischen Museum La Almoina. Durch die Glasplatten im Boden vor dem Eingang kann man auf die historischen Mauern blicken, die zurückreichen bis zur Gründung Valencias durch die Römer. Pause machen wir im »Café de las Horas«, üppig dekoriert mit Samtvorhängen, Blumengirlanden und höchstwahrscheinlich nicht historischen Ölgemälden – ziemlich dick aufgetragen, aber gerade deswegen liebenswert. Die Plaza liegt zwar genauso wie das Sabotage streng genommen nicht mehr in El Carmen, aber für Julieta gehören sie dennoch dazu. »Für Leute aus Valencia wie mich ist fast die ganze Altstadt El Carmen.« Darauf trinken wir.

Archäologisches Museum: Plaza Décimo Junio Bruto
Café de las Horas: Calle Conde de Almodóvar 1
cafedelashoras.com

ATYPICAL VALENCIA

Weiter geht's über die Calle Caballeros, El Carmens alte Prachtmeile, gesäumt von den Stadtpalästen der einst wichtigsten Familien. Leicht zu übersehen: der klitzekleine Laden »Atypical Valencia«, den Julieta so beschreibt: »ein Souvenirshop mit einer Menge *gusto*!« Drinnen verkauft die gelernte Architektin Virginia Lorente Jutebeutel, Shirts oder Illustrationen – und Druckgrafiken lokaler Künstler wie Julieta. Ein paar ihrer im Wachzustand träumenden Mädchen hängen direkt hinter der Kasse.

Calle Caballeros 10, atypicalvalencia.com

KIRCHE SAN NICOLÁS

Nur rund hundert Meter entfernt biegt Julieta von der Calle Caballeros ab in eine Seitenstraße, über der von Balkon zu Balkon gespannte Wäscheleinen hängen. Dieser unscheinbare Weg lässt nicht erahnen, dass sich dahinter eine umwerfende Kirche versteckt. Als Valencias Sixtinische Kapelle wird die 1238 errichtete Kirche San Nicolás de Bari und San Pedro Mártir auch bezeichnet, denn ihre Wände und das Gewölbe sind über beinahe 2000 Quadratmeter von barocken Fresken des Malers Dionís Vidal überzogen, die er nach Entwürfen seines Lehrers Antonio Palomino anfertigte. Jahrelang wurde die Kirche restauriert, ihr wiederhergestellter Glanz war selbst für die Einheimischen eine Überraschung. »Für mich als Wandmalerin ist dieser Ort unglaublich«, sagt Julieta im Flüsterton. »Ich würde auch gerne mal in einer Kirche malen.«

Warum diese hier lange verschlossen blieb? Julieta fragt bei einer Aufseherin nach. Über die Jahrhunderte hatte der Rauch der Kerzen die Fresken verdreckt, dazu kommt die extreme Luftfeuchtigkeit in der Kirche, weshalb sie in absehbarer Zeit wohl schon wieder restauriert werden muss. »Fassen Sie mal hier an«, sagt die Aufseherin und berührt eine Platte am Fuß einer Säule. »Heute ist es nicht so schlimm, aber an manchen Tagen ist die Hand danach komplett nass.«

Calle Caballeros 35, sannicolasvalencia.com

VALENCIAS SIXTINISCHE KAPELLE LIEGT VERSTECKT AM ENDE EINER GASSE

FOTOS: TIM LANGLOTZ (3), MONICA GUMM

1 Von den Torres de Serranos hat man eine grandiose Sicht über Valencias Dächer **2** Viele Mauern werden zu Kunstwerken – so wie dieses Bild von Julieta in der Calle de Lope de Rueda **3** Auch in den Sälen des IVAM finden sich große Wandbilder **4** Früher ein Kloster, jetzt ein Kulturzentrum: das CCCC

IVAM

Das Institut Valencià d'Art Modern, kurz IVAM, liegt ganz am Rand von El Carmen, es ist das wichtigste Museum für moderne und zeitgenössische Kunst der Stadt. Rund 11 500 Werke umfasst die Sammlung, vertreten sind spanische Künstler wie der Bildhauer Julio González, aber auch internationale wie James Turrell, ein Favorit Julietas. Als Studentin kam sie oft ins IVAM, um sich Ausstellungen anzusehen oder in der Bücherei zu pauken. Die Valencianerin studierte zunächst Kunst und Illustration in ihrer Heimatstadt, später in Palermo und Santiago de Chile. Die Rückseite des IVAM sollte man übrigens nicht übersehen: Dort prangt ein vom Museum in Auftrag gegebenes Mural von »Escif«, einem bekannten Sprayer aus Valencia. Das Bild ist etwa hundert Meter lang.

Calle Guillem de Castro 118, ivam.es

CCCC

Mit Julieta durch El Carmen zu spazieren, bedeutet, oft Pausen einzulegen. Sie trifft viele Bekannte, bleibt immer wieder stehen für eine kurze Unterhaltung. Schließlich erreicht man dann doch das Centre del Carme Cultura Contemporánea (CCCC). Es ist neben dem IVAM das zweite kulturelle Schwergewicht im Viertel und einer von Julietas Lieblingsplätzen. Kurz hinter dem Eingang liegt ein grüner Innenhof, in seiner Mitte ein alter Brunnen, in der Luft der Gesang von Papageien. »Schönheit gibt es jede Menge in El Carmen, aber nicht besonders viel Natur«, erklärt Julieta. Zu Hause ist das CCCC im 1281 erbauten und oft umgebauten Kloster Nuestra Señora del Carmen de Valencia, von dem das Viertel seinen Namen hat. Gottesdienste finden hier schon lange keine mehr statt, dafür Tanz-Performances, DJ-Konzerte und Ausstellungen – auch Julieta zeigte im ersten Innenhof, sozusagen in der Wiege von El Carmen, schon ihre Arbeiten.

Calle Museo 2, centredelcarme.es

TORRES DE SERRANOS

Wenn das Viertel ein Wahrzeichen hat, dann die 33 Meter hohen Türme der alten Stadtpforte. Von der Spitze hat man einen fantastischen Blick auf die Dächer – die Sonne aber ist schon untergegangen, der Eingang verschlossen. Statt der Aussicht gibt es von Julieta zwei Anekdoten: Während des Bürgerkriegs, als sie in Valencia sicherer waren als in der Hauptstadt, seien Kunstwerke aus dem Prado in den Türmen versteckt worden. Und es gebe auf Spanisch das Sprichwort »unter dem Mond Valencias verweilen«, was so viel bedeute wie, in der Patsche zu sitzen, und so zu erklären sei: Wer früher nicht rechtzeitig durch die Pforten kam, musste draußen unter dem Mond übernachten. »Wir glauben, dass wir einen besonderen Mond haben«, sagt Julieta, und hinter ihr steigt seine Sichel in den Himmel.

Plaza de los Fueros

BOUCAN

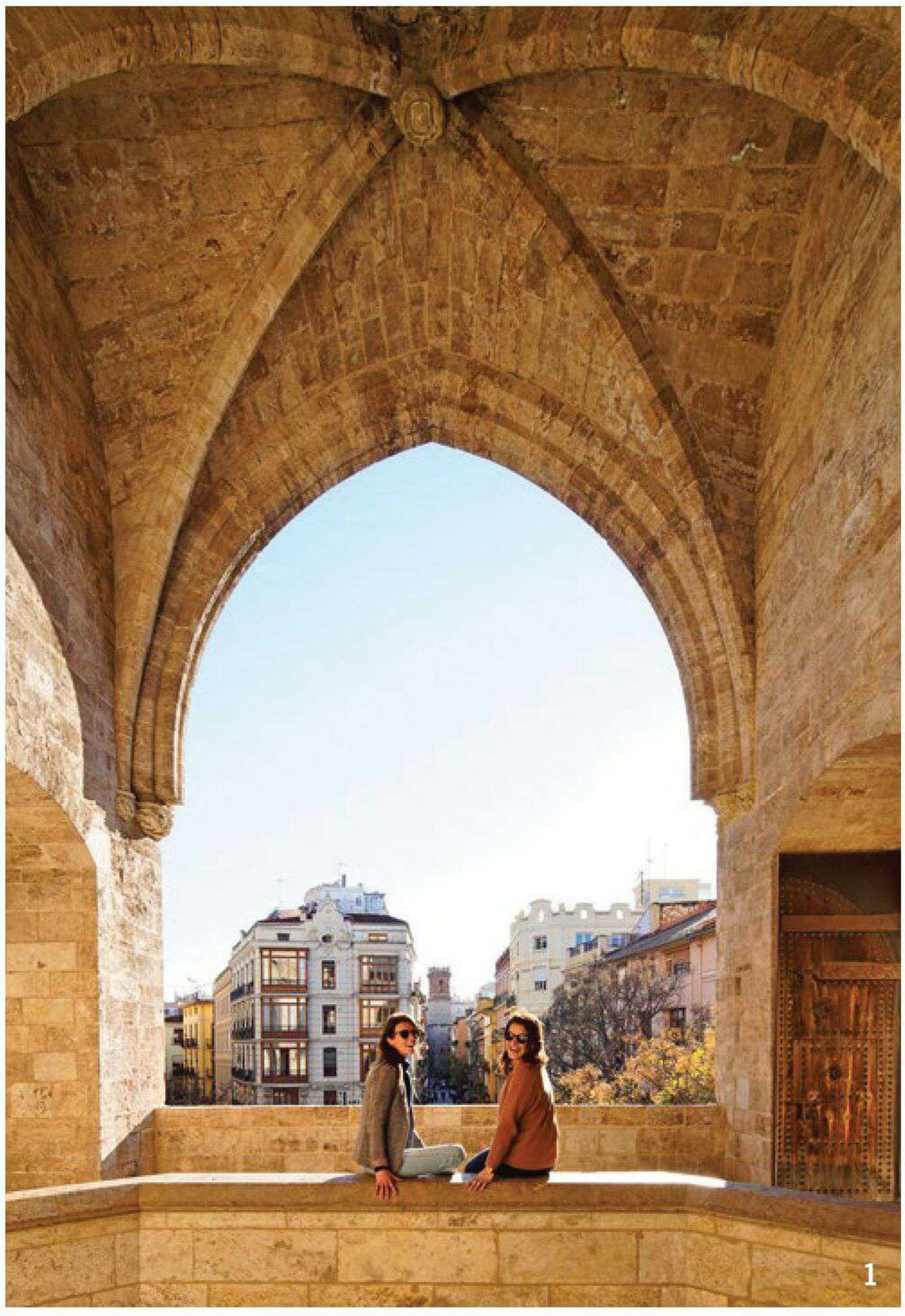
Zeit einzukehren! »Das ›Boucan‹ ist eine Weinbar, aber sie machen hier auch richtig gutes Essen«, sagt Julieta. Die Besitzerin heißt wie sie und hat sich einst ein Studio mit ihr geteilt. Wir setzen uns an den Kopf der Bar und bestellen ein paar Klassiker zum Teilen. Sardinen, Tintenfisch, Ensaladilla, alles vorzüglich. Seit acht Jahren haben sie ihr Lokal schon in El Carmen, erzählt Julieta, die zweite. »Für mich ist es der beste Ort in Valencia. Denn das historische Zentrum wird immer hier sein.«

Dann taucht Julietas Yogalehrerin im »Boucan« auf, später spaziert auch der nachbarschaftliche Rosenverkäufer in das Lokal, der die Künstlerin so lange nicht mehr gesehen hat, dass er ihr spontan eine Blume überreicht. Und es ist nicht das letzte Geschenk des Abends: Als die Teller so gut wie leer sind, schnappt sich Julieta mein Notizbuch und zeichnet eines ihrer Mädchen hinein, aus deren Kopf ein Geweih aus Ästen wächst. Darunter noch eine Widmung, um unsere Tour durch El Carmen gebührend abzuschließen: Con cariño, Julieta.

Calle Baja 42

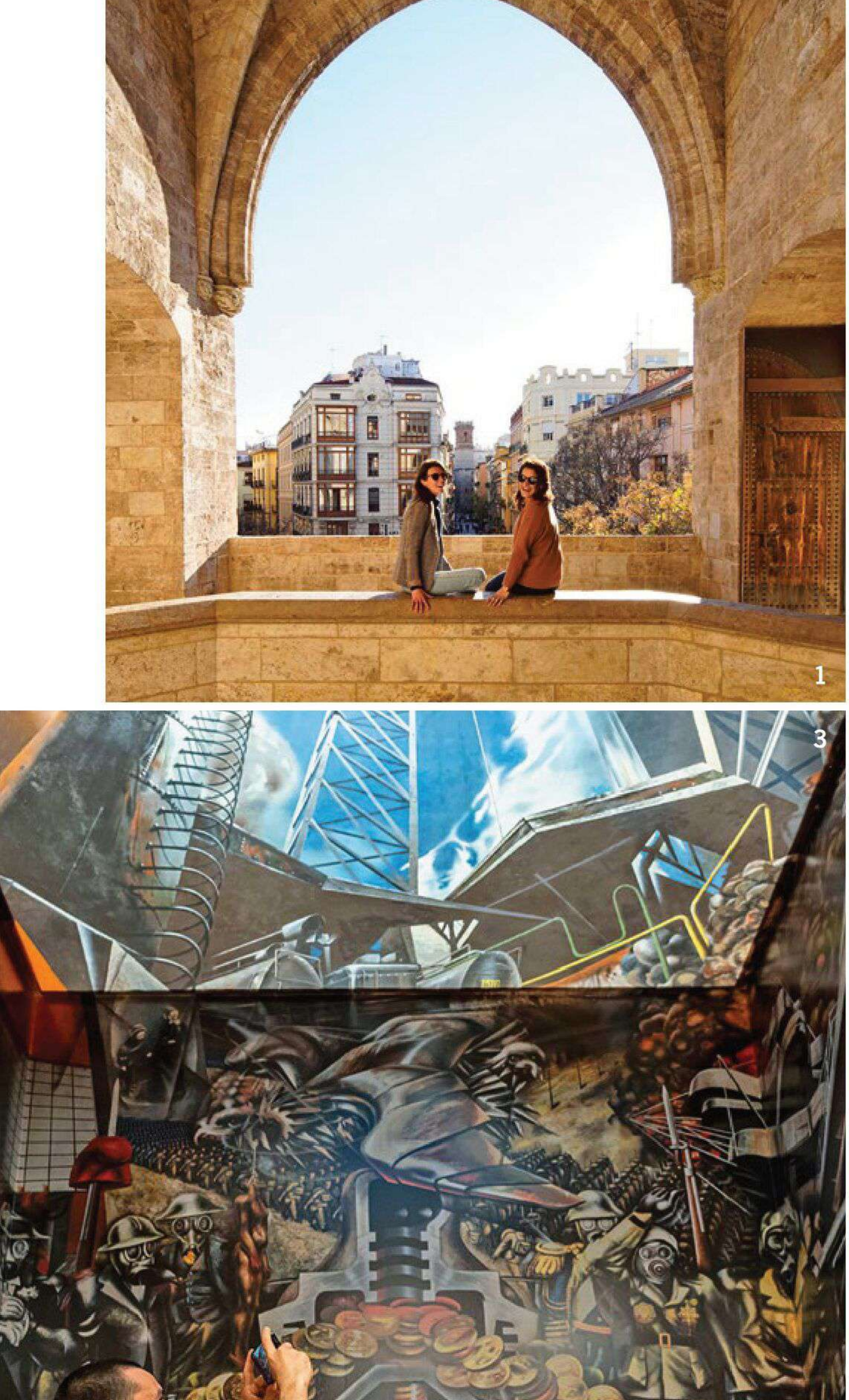
FOTOS: MARKUS BASSLER, TIM LANGLOTZ, MIGUEL LORENZO/IVAM, MONICA GUMM

DER GEBURTSORT VON EL CARMEN IST HEUTE EINE OASE DER KUNST



1

2



3

4

Zeugin einer **goldenen Zeit**

Im 15. Jahrhundert, als die Handelsstadt Valencia blühte, gönnte sie sich einen Prachtbau: die Seidenbörse. Sie ist ein Meisterwerk der Gotik, UNESCO-Welterbe und der Schlussakkord einer Phase, in der Valencia die bedeutendste Stadt in Spanien war

TEXT **TINKA DIPPEL**

Kathedrale des Handels: Der Saal, in dem einst edle Waren verkauft und getauscht wurden, wirkt wie eine dreischiffige Kirche

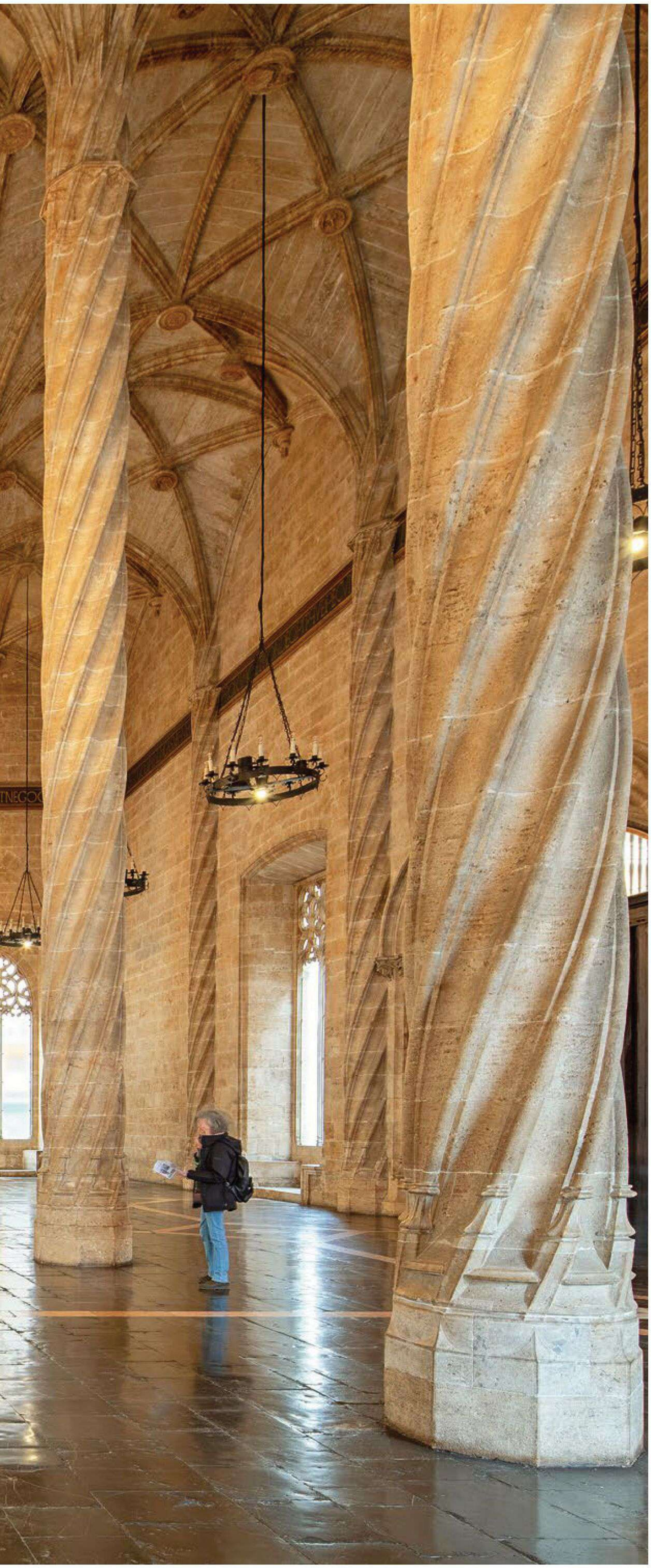


FOTO: MONICA GUMM

An einem der neuralgischen Punkte Valencias stehen drei große Bauten: die Jugendstilhalle des Mercado Central, die Kirche San Juan del Mercado in barocker Pracht und eine burgartige Gestalt mit relativ schmucklosen Wänden, Zinnen und einem Turm. Um diese soll es hier gehen, denn während sich bei den anderen beiden die Funktion sofort erschließt, muss die Erzählung bei ihr weiter ausholen.

1483 beginnt ihr Bau am Rande des arabischen Stadtzentrums. Zu dieser Zeit ist Valencia eine der wichtigsten Handelsstädte im Mittelmeerraum und die bedeutendste Stadt in Spanien – Barcelona hat weit weniger Einwohner, der Aufstieg Madrids wird Jahrzehnte später beginnen. Das 15. Jahrhundert ist Valencias Goldenes Zeitalter. Handel und Geisteswissenschaften blühen, und hier, im südlichen Teil der Stadt, soll ein neuer Handelsraum entstehen, eine »Lonja«, eine Warenbörse, deren Gebäude Valencias Bedeutung und Reichtum Ausdruck verleiht.

Der große Handelssaal hinter den dicken Mauern ist Gotik vom Allerfeinsten. Er misst 36 mal 21 Meter, acht in sich gedrehte, rund 17 Meter hohe Säulen ziehen die Blicke zum Sterngewölbe. Das Tageslicht fällt in Bündeln in die sakral anmutende Halle, heute ist sie vollkommen leer. Hoch oben verläuft eine lateinische Inschrift in goldenen Lettern. Sie ermahnt dazu, Geschäfte sauber abzuschließen.

Vor 500 Jahren standen hier Tische, an denen sich Seidenhändler, Notare, Reeder und Kaufleute trafen; sie verhandelten, tauschten Waren, kauften ein und stellten Wertpapiere aus. Die Decke war blau mit goldenen Sternen. Weil die Seide für Valencia enorm wichtig war – wovon das nicht weit entfernte Seidenmuseum eindrucksvoll erzählt –, ist die Lonja als »Seidenbörse« bekannt, es wurden dort aber auch andere Waren gehandelt. Oft heißt es, dass jene, die sich nicht an die Gepflogenheiten hielten, zur Strafe im Turm einsitzen mussten.

Durch eine Türöffnung im Saal sieht man den Anfang einer Wendeltreppe, 142 Stufen führen in die Höhe. Sie ist so gebaut, dass der Blick von unten nach oben freie Bahn hat. Durch diese damals seltene Konstruktion unterstrich der wichtigste Architekt der Lonja seine Klasse: Pere Compte.

Im Erdgeschoss des Turms entstand eine kleine Kapelle und in einem zweiten Bauabschnitt daneben

Schmuckstück im oberen Saal des Seehandelsgerichts: Die vergoldete Holzdecke aus dem 15. Jahrhundert stammt aus dem alten Rathaus und wurde 1920 hier angebracht

Hier zu handeln,
muss sich nach mehr
angefühlt haben,
**als Ware gegen Geld
zu tauschen**

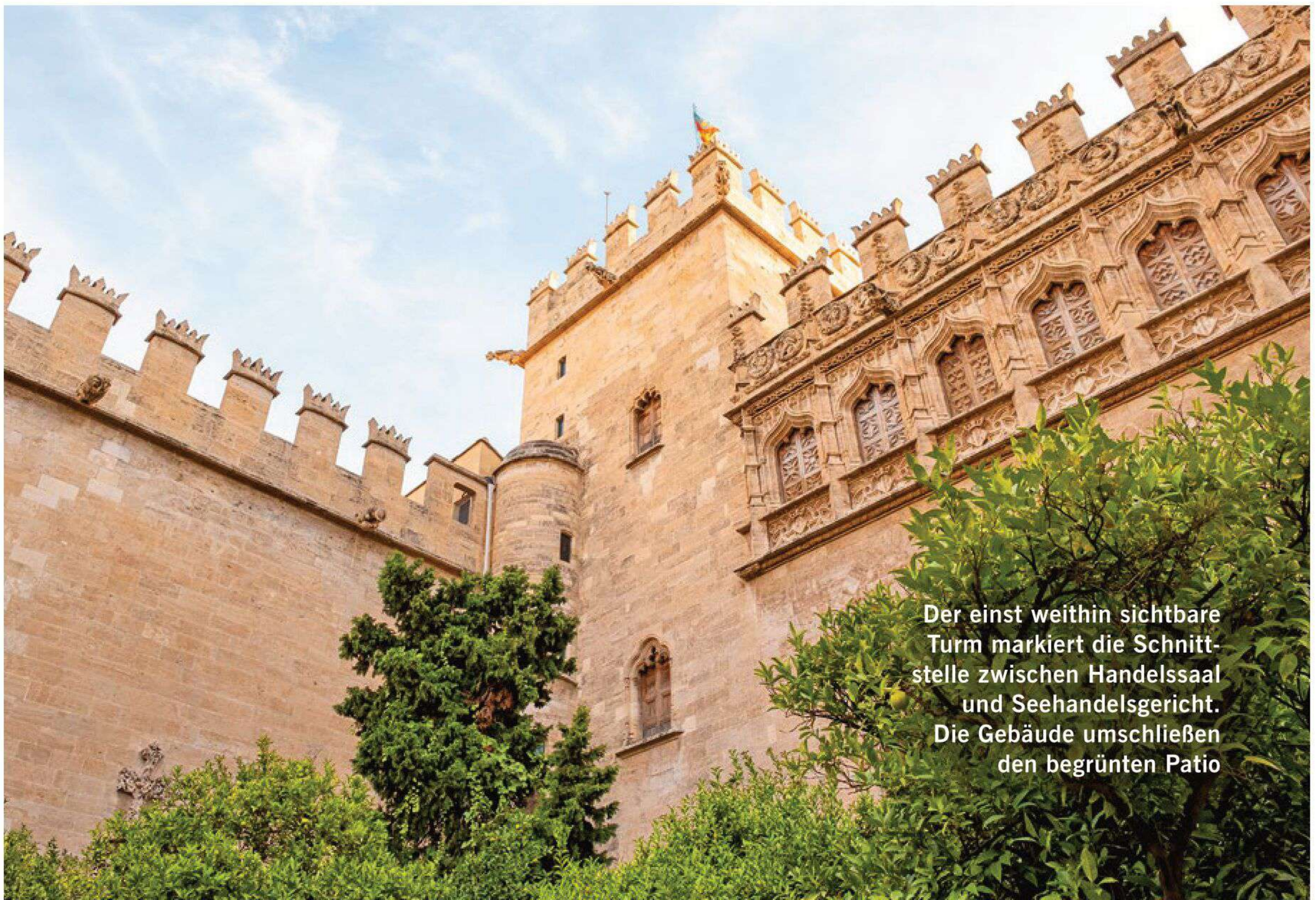
ein Gebäude, in dem das Seehandelsgericht tagte, das sich vor allem mit maritimen Streitfragen befasste. Beide Komplexe umschließen einen schattigen Garten mit einem plätschernden Brunnen und Orangenbäumen, in denen einst Käfige mit Papageien gehangen haben sollen. Er wirkt wie ein Überbleibsel aus maurischer Zeit. In diesem Ensemble Handel zu treiben, muss sich nach mehr angefühlt haben, als Waren gegen Geld zu tauschen. Die Lonja spricht alle Sinne an, ihre Architektur hat eine Dramaturgie und erzählt, vor allem rund um die Türen und Portale, mit in Stein gehauenen Figuren viele biblische und lasterhafte Geschichten.

Als Handelsplatz hat sie schon lange ausgedient, sie wurde schon als Kaserne genutzt, beherbergte ein Pesthospital und war während des Bürgerkriegs kurzzeitig sogar Sitz der republikanischen Regierung. Doch alle Spuren und Veränderungen der Zeit konnten ihr eins nicht nehmen: Sie ist eines der prächtigsten gotischen Profangebäude im Mittelmeerraum. Nicht umsonst adelte die UNESCO die Lonja 1996 zum Welterbe.

Aber da ist noch etwas anderes: Die Seidenbörse zeugt vom Umbruch im Welthandel. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts, nach nur wenigen Jahren Bauzeit, sind erste Teile fertiggestellt. Dass sich in dieser Zeit die Welt entscheidend verändert, ist da vielen noch nicht klar. 1492 endet die Herrschaft der Mauren auf der Iberischen Halbinsel – und noch entscheidender: Im selben Jahr erreicht Christoph Kolumbus, maßgeblich unterstützt von wohlhabenden valencianischen Händlern, vermeintlich Indien, in Wahrheit aber entdeckt er Amerika. In der allgemeinen Wahrnehmung ist die Erde endgültig von einer Scheibe mit unberechenbaren Rändern zu einer Kugel geworden, das Zentrum des Handels wird sich bald vom Mittelmeer Richtung Atlantik verlagern. Und ebenso bald wird die Bedeutung Valencias abnehmen.

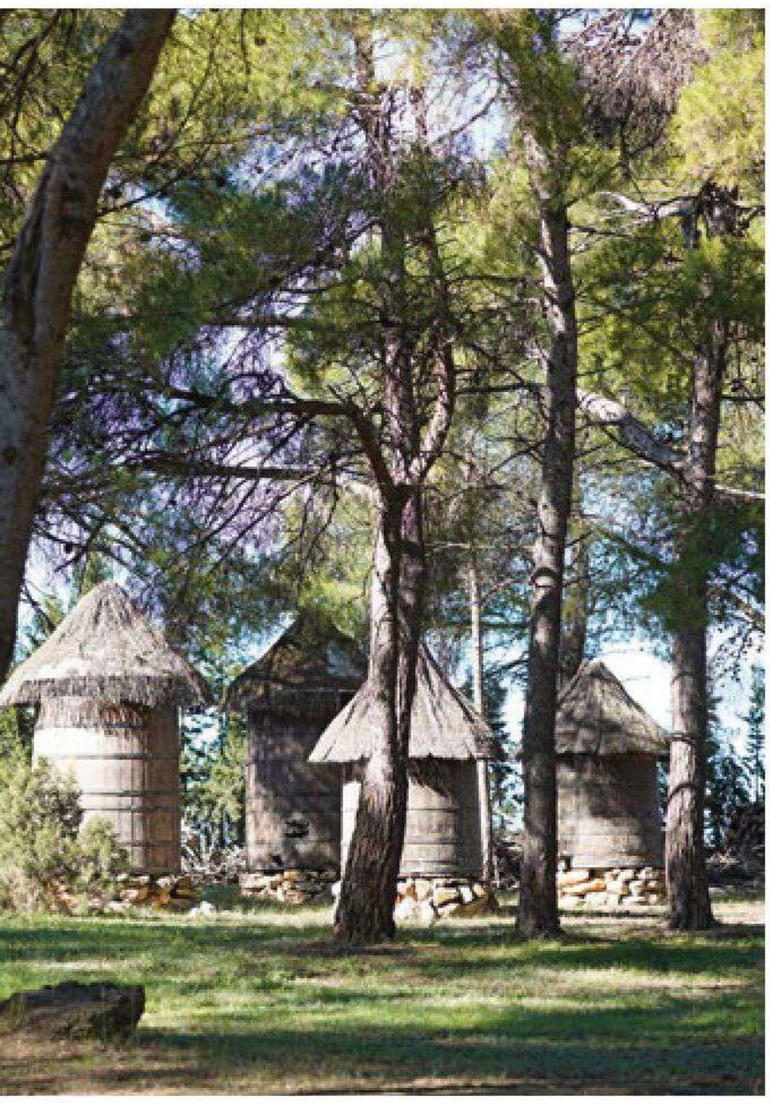
Doch die Mauern der Seidenbörse bleiben stehen. Dank ihnen kann die Stadt von ihrem Goldenen Zeitalter nicht nur erzählen, sie kann es Besucher spüren lassen, ohne Virtual-Reality-Brillen oder dergleichen. Einfach, indem sie die Lonja betreten. ■

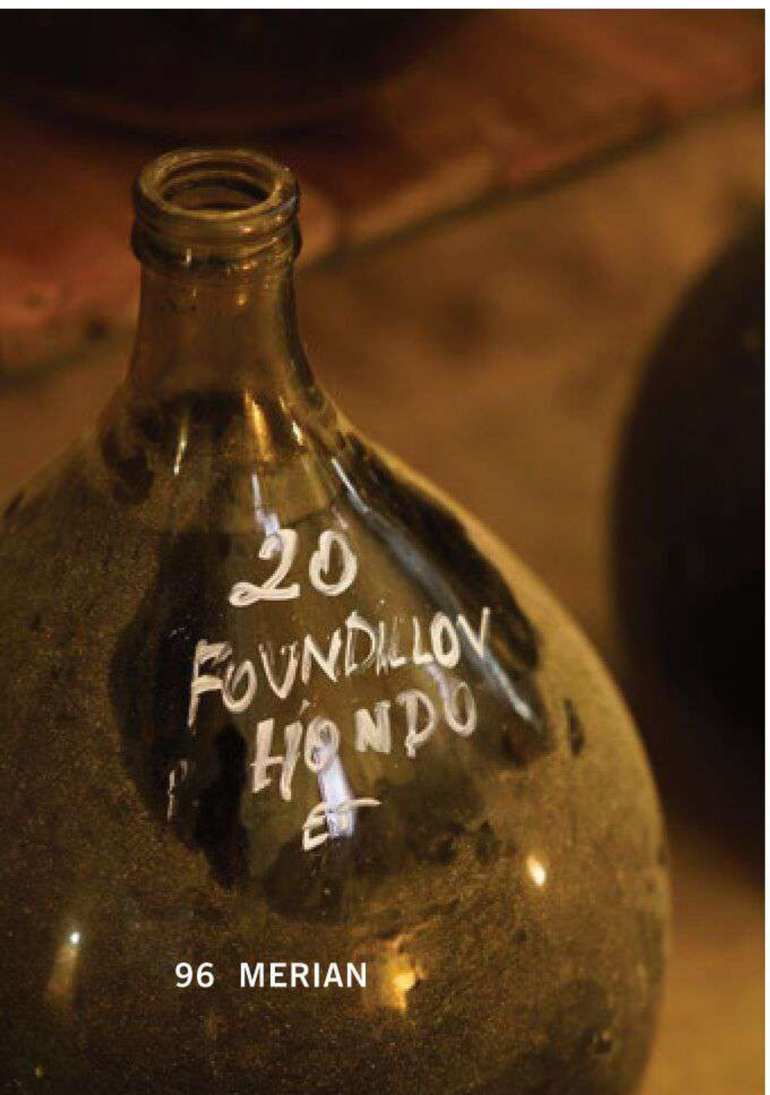
Seidenbörse Calle de la Lonja 2
Seidenmuseum Calle del Hospital 7
museodelasedavalencia.com



Der einst weithin sichtbare Turm markiert die Schnittstelle zwischen Handelssaal und Seehandelsgericht. Die Gebäude umschließen den begrünten Patio

FOTOS: TIM LANGLOTZ





Los Frailes Mit ihrem Bruder Miguel führt Maria José Velázquez die auf Rotwein spezialisierte Bodega. Für Kinder wurden Fässer zu Hütten umgebaut – als Spielplatz

Wenn Rafael Cambra spätnachmittags vor die Tür seines Landhauses aus dem 17. Jahrhundert tritt, sieht er die Sonne hinter den Hügeln versinken, und rundherum ist Ruhe. Cambra blickt auf Olivenhaine und Weinberge, das nächste Dorf liegt acht Kilometer entfernt. »Toskana Valencias«, so wird die hügelige Landschaft der Weinregion Clariano auch genannt, liegt etwa eine Autostunde südwestlich von Valencia.

TEXT **PATRICIA BRÖHM**
FOTOS **MARKUS BASSLER**

Rafael Cambra erinnert sich noch gut an einen folgenschweren Kaffee in der Dorfkneipe, es war Erntezeit. Cambra klagte über das schlechte Wetter, das die Lese erschwere. »Für den Forcallà kein Problem«, sagte ein alter Herr neben ihm, »der reift so spät, ich lese erst ab Mitte Oktober«. Forcallà, die alte rote Sorte galt praktisch als ausgestorben, aber dieser Mann besaß ganze vier Hektar davon, die Cambra wenig später pachtete.

Heute bestellt er zehn Hektar Forcallà und gilt als Experte für die Rebsorte, die bis in die 1950er Jahre einen großen Namen hatte, dann aber in Vergessenheit geriet, weil sie sich kaum für die Massenproduktion eignet. Und so ist Cambra einer der Winzer geworden, die ihrer Heimat, die einst auf Massenweine setzte, ein neues vinologisches Profil verschafft haben.

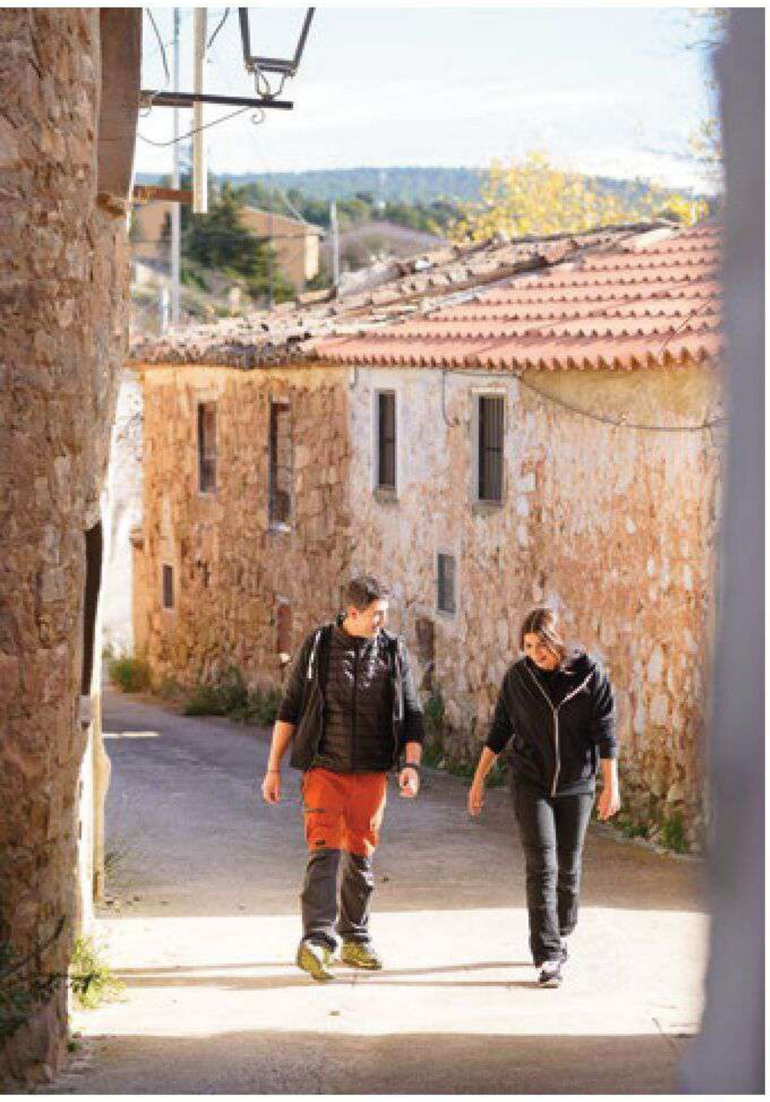
Eine Vorreiterrolle spielt dabei das Weingut »Los Frailes« (die Mönche), das Maria José Velázquez mit ihrem Bruder Miguel in 13. Generation führt. In der Bibliothek des ehemaligen Jesuitenklosters zeigt sie die handschriftliche Urkunde von 1771, mit der ein Vorfahre das Anwesen von König Carlos III. erwarb, der es wiederum den Mönchen abgenommen hatte. Mit 160 Hektar (davon 110 im Ertrag) ist die vor allem auf Rotwein spezialisierte Bodega ein großes Anwesen. Die Fokussierung auf heimische Sorten ist im Haus nichts Neues. »Als man überall in Spanien anfing, Cabernet Sauvignon zu pflanzen, hielt man hier dem Monastrell die Treue«, erzählt Velázquez. Die Sorte, in Frankreich als Mourvèdre bekannt, fühlt sich wohl auf den Kalksteinböden, sie macht fast die Hälfte der Anbaufläche aus.

Der rundum verglaste Tasting Room des Weinguts bietet einen Rundblick auf ein lang gezogenes Tal und die Bergketten, die es einrahmen.

Rafael Cambras Weingut liegt eine Autostunde südwestlich von Valencia. Dort baut er die rote Rebsorte Forcallà an, die lange Zeit in Vergessenheit geraten war

Retter der alten Reben

Rund um Valencia wachsen in teils mehr als 1000 Meter Höhe seltene und anspruchsvolle Trauben. Winzer mit viel Know-how machen daraus Weine, die zur Landschaft und zu ihrer kargen Schönheit passen – aromatisch und zeitgemäß biologisch



Terra D'Art Juan José Martínez (Mitte) bewirtschaftet sein winziges Familien-Weingut mit seiner Schwester (oben rechts im Bild). Ihre Rebstöcke wachsen dicht am Boden – zum Schutz vor Winden

75 Jahre alt sind die Rebstöcke, von denen die Monastrell-Trauben für den Flaggschiff-Wein »1771« stammen, benannt nach dem Gründungsjahr der Bodega. »Ein Wein von hier reift zehn Monate in Tonbehältern aus dem 18. Jahrhundert«, sagt Miguel. Der Ausbau in Amphoren, wie er derzeit in der Weinwelt im Trend liegt, hat rund um Valencia eine lange Tradition.

Auch engagierte Kooperativen tragen zum Erhalt alter Rebsorten bei, etwa die »Cooperativa Villar del Arzobispo« im gleichnamigen Dorf. Sie übernimmt alte, wegen der verbreiteten Landflucht verwilderte Weinberge und bringt sie wieder zur Blüte. Mehr als 40 Hektar der heimischen, spät reifenden Weißweinsorte Merseguera konnten so schon gerettet werden.

Merseguera ist die wichtigste Rebsorte des Anbaugebiets Alto Turia, einer Landschaft von karger Schönheit – ganz anders als die malerischen Hügel von Clariano. Alto Turia liegt etwa 80 Kilometer nordwestlich von Valencia. Bis auf über 1000 Meter Höhe gedeihen dort von jeher Rebstöcke. Wie sehr die Trauben den Elementen ausgesetzt sind, wie viel Kampf es bedeutet, bei stetigem Wind und auf steinigen Böden der Natur Weine abzutrotzen, davon bekommt man einen Eindruck, wenn man die winzige Bodega »Terra D'Art« besucht. Juan José Martínez, genannt Juanjo, steht mit seinen schweren Stiefeln in lehmigen Furchen und Geröll. Der Himmel ist strahlend blau, aber der Wind fegt kalt über das Hochplateau mit seinem immergrünen Buschwerk und den kantigen Höhenzügen.

Martínez, heute 37, gründete sein Weingut vor rund 20 Jahren in seinem Heimatdorf Ahillas. »Wir haben buchstäblich in der Garage begonnen, im ersten Jahr füllten wir 100 Flaschen ab«, sagt er. Inzwischen bewirtschaftet er 20 Hektar, auf Höhen zwischen 850 und 1200 Meter. Aus manchen Stöcken gewinnt er nicht mehr als zwei Kilo Trauben, die er so naturnah und handwerklich wie seine Vorväter verarbeitet. Der Einsatz lohnt sich. Sein »Flor de Ahillas«, ein reinsortiger Merseguera, ist ein sehr eigenständiger Wein, strohgelb im Glas. Er duftet nach grünem Apfel und tropischen Früchten. Juanjo nimmt einen Schluck und sagt zufrieden: »Genauso muss ein Merseguera von hier schmecken.«

Das Weinprojekt »Baldovar 923« ist erst fünf Jahre alt, hat aber schon weit über Spaniens Grenzen hinaus von sich hören lassen. Ein junges Team von Weinenthusiasten übernahm das Gebäude der ehemaligen Kooperative des Weilers Baldovar (heute noch 38 Einwohner) auf 923 Meter Höhe. »Wir setzen auf minimale Intervention, im Weinberg wie im Keller«, fasst Nito Alegre, ehemaliger Pharma-Manager und Mastermind des strikt biodynamischen Projekts, die Philosophie zusammen. Auch hier steht Merseguera im Fokus, aber auch andere alte Sorten wie Mencía, Macabeo oder der rote Bobal haben sich dem rauen Klima in Höhenlagen bis zu 1200 Metern angepasst. »Wir verstehen uns nicht als Macher, sondern als Helfer der Natur«, sagt Önologe Francisco Bosco. »Die Böden sind felsig und enorm kalkhaltig. Manche sind bis zu 200 Millionen Jahre alt. Das macht demütig.«

Baldovar 923 Fünf Jahre ist das Winzer-Projekt im Nordwesten Valencias erst alt – und schon bekannt für seinen guten Wein aus Monastrell-Trauben

WEINREGION VALENCIA

Die drittgrößte Weinregion Spaniens (13 000 Hektar, über 100 Weingüter) war lange für Massenweine bekannt – nun setzt die neue Generation von Winzern auf authentische und terroirbezogene Weine. Ihr Standort ist gut für den Klimawandel gerüstet, schon unweit der Küste steigen die Weinberge auf bis zu 1000 Meter Höhe. Unter den vielen autochthonen Sorten sind weiße Trauben wie Merseguera, Macabeo und Verdil sowie rote wie Monastrell, Forcallà, Arco, Mando, Bobal und Tintanera.
Die D. O. Valencia umfasst vier Subregionen: Clariano, Alto Turia, Valentino, und die sonnige Moscatel-Region in Meeresnähe, bekannt vor allem für die Weine aus der Rebsorte Moscatel de Alejandria.

Infos zur gesamten Region: dovalencia.info

Die vier vorgestellten Weingüter sind nur auf Anfrage zu besuchen.

rafaelcambra.es
casalosfrailes.es
bodegasterradart.com
baldovar923.es

HIER STEHEN WEINE DER REGION AUF DER KARTE

Casa Montaña In der stadtbekannten Tapasbar im Hafenviertel Cabanyal (siehe S. 36) setzt man nicht nur auf gute handwerklich produzierte Lebensmittel, sondern auch auf Weine aus der Region. Etwa die Hälfte der Weine auf der 500 Etiketten starken Karte stammen aus der D. O. Valencia. **emilianobodega.com**

Ca Pepico Das einfache Lokal liegt am nördlichen Stadtrand von Valencia, unweit vom Obst- und Gemüseanbaugebiet La Huerta. Es ist auch bei der lokalen Winzerelite sehr beliebt: wegen der guten Reisgerichte – und der ausgezeichneten Weinkarte. **capepico.com**

Pitxó Pablo Calatayuds Schwester Ana führt das einfache Lokal unweit des Familienweinguts »Celler del Roure« im Dorf Moixent; es versteht sich, dass seine gesamte Kollektion zu haben ist, dazu die typischen Reisgerichte der Region. Nur am Wochenende geöffnet.

pitxo.negocio.site

Auf leisen Sohlen zum Sieg

Mit einem prallen Bildband über seine Chile-Reise hat Jochen Fisches den Hauptpreis beim großen **CEWE FOTOBUCH** Wettbewerb gewonnen. Hier erzählt der glückliche Erstplatzierte die kuriose Entstehungsgeschichte des von einer Fachjury prämierten Werks

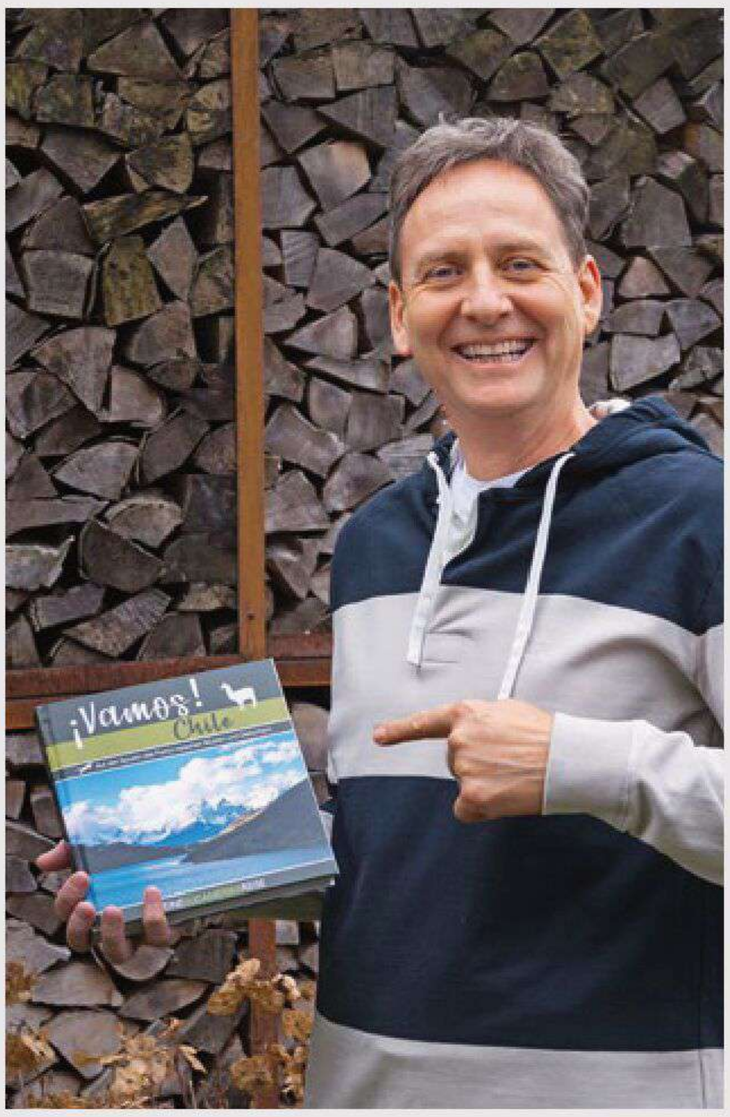
»Vamos Chile! Der Architekt und Stadtplaner Jochen Fisches textete und gestaltete das CEWE FOTOBUCH, das er im Untertitel »Auf den Spuren des Puma zwischen Wüsten und Gletschern« nannte, in liebevoller Kleinarbeit. Mehr als 100 Stunden saß er daran. Sein Layout zeigen wir auf den nächsten drei Seiten im Heft als fortlaufende Leiste unten

AUF GROSSER REISE
Jochen Fisches und seine Frau Margit Steibli (linke Seite) starteten ihre Tour durch Chile in der Hauptstadt Santiago de Chile und fuhren dann in die wilde Natur, so auch in den Nationalpark Torres del Paine

Es ist nur ein einziges, eher unscheinbares Foto auf Seite 68 – man übersieht es leicht beim Blättern durch dieses wunderbare Bilderbuch. Und doch wäre womöglich alles anders gekommen ohne jenes scheue Wesen, das darauf zu sehen ist und sich in einiger Entfernung vom Fotografen am Boden räkelt. »Ich wollte unbedingt wenigstens einmal einen Puma in freier Wildbahn sehen, das war mein großer Wunsch«, sagt Jochen Fisches mit einem heute noch staunenden Lächeln. Denn er hatte damals vorab gelesen, dass es im Nationalpark Torres del Paine die vermutlich größte noch frei lebende Kolonie weltweit dieser Tiere gebe. Also dann, auf nach Südamerika! »Vamos Chile! Auf den Spuren des Puma zwischen Wüsten und Gletschern«, so hat Fisches anschließend seinen 102-seitigen Erinnerungsbildband betitelt. Der ihn nun unter knapp 1400 eingereichten Werken zum Sieger des großen CEWE FOTOBUCH Wettbewerbs gemacht hat.

Drei Wochen lang hat Jochen Fisches, 53, im November 2017 das längste Land der Erde besucht, wie immer zusammen mit seiner Frau Margit Steibli, 55. Er, ausgebildeter Architekt und Stadtplaner, arbeitet heute im Baurechtsamt der Stadt Stuttgart und hat einen erwachsenen Sohn aus früherer Beziehung, sie schafft als Sozialpädagogin: »Wir sind gewiss keine Millionäre.« Aber beider Fernweh treibt sie an, den persönlichen Horizont zu weiten, dafür verkneifen sie sich manches andere. Denn siehe: »Die Welt ist ein Buch. Wer nie reist, sieht nur eine Seite davon.« So steht das auf Seite 29 im Chile-Bildband – es ist ein Zitat des antiken Theologen und Philosophen Aurelius Augustinus, 354 bis 430 nach Christi Geburt. Auch solche Feinsinnigkeiten sind es, die die CEWE Jury (mit dabei: MERIAN-Chefredakteur Hansjörg Falz) später neben einem roten Erzählfaden, erstklassiger Bildausbeute, stilsicherem Design und gelungener Gesamtkomposition in ihrer Würdigung hervorheben wird.

Jochen Fisches und Margit Steibli sind erfahrene Reisende, waren auf



WARUM CHILE? »Einmal einen Puma in freier Wildbahn sehen, das war mein großer Wunsch«, sagt Jochen Fisches. Auf Reisen geht er mit Spiegelreflexkamera, zwei Objektiven und Stativ. Für optimale Bilder

DIE JURY überzeugte die Bildauswahl und das makellos strukturierte, detailverliebt layoutete CEWE FOTOBUCH, das Fisches unter Zuhilfenahme der CEWE Software erstellt hat

großer Fahrt in der Antarktis, in Argentinien, auf Hawaii, öfter auch in den USA. Und im Herbst 2019 erstmals in Afrika, in Namibia. Von dieser Reise erstellt Jochen Fisches dann sein Premierenbuch, bis dato gab es stets CEWE Fotokalender für Familie, Freunde und interessierte Kollegen. Überrascht stellt er fest, wie viel Spaß ihm der kreative Part macht. Das Bilderaussuchen, Formatieren und Komponieren. Das liebevolle Layouten. Und schließlich sparsames, gleichwohl warmherziges Betexten. Dann kommt Corona. Und Jochen Fisches eine Idee. Wenn wir jetzt eh nicht mehr reisen können, denkt er, dann reise ich halt in unsere Travel-Vergangenheit. Und mache von den »alten Unternehmungen« auch noch CEWE FOTOBÜCHER. Es ist dies die Geburtsstunde des späteren Siegers.

Chile also. Über 4000 Kilometer Nord-Süd in 21 Tagen, per Mietwagen und einigen Inlandsflügen. Nach der Anreise via Santiago geht es direkt in den Norden. Erstes großes Ziel: die Atacama! »Seit ich im Death Valley in Kalifornien gewesen bin, faszinieren mich diese trockenen, kargen Wüstenlandschaften«, erzählt Fisches. Die Einsamkeit wirkt dort berauschend, die großartigen Fotomotive nehmen kein Ende. Auf seine Fernreisen nimmt Jochen Fisches deshalb stets auch mehr Fotoequipment mit, die gute Spiegelreflexkamera, zwei Objektive, ein Stativ, alles zusammen schon mal bis zu acht Kilo. »Ich denke mir dann immer: Vielleicht komme ich nie wieder in dieses Land, dann möchte ich auch wirklich schöne Bilder als Erinnerung.« Bis hinauf auf über 5000 Meter Höhe geht es,

CEWE FOTOBUCH | SO EINFACH GEHT ES!

Egal, ob Urlaube, Feiern oder andere festliche Anlässe – oft geht es in einem CEWE FOTOBUCH um gemeinsam mit anderen erlebte Geschichten und die Erinnerungen an diese Erlebnisse. Jeder der Beteiligten hat dabei mitunter auch eigene Sichtweisen auf diese Geschehnisse. Warum also nicht einmal die Erinnerung gemeinsam gestalten? Über CEWE myPhotos lassen sich nicht nur Fotos, sondern auch Fotoprojekte teilen. So können beispielsweise Freunde, die gemeinsam auf Reisen gewesen sind, zusammen ein CEWE FOTOBUCH erstellen und abwechselnd daran arbeiten. Dies funktioniert auch, wenn man sich nicht persönlich sehen kann – und über den Computer und das Internet verbunden ist.

foto MAGAZIN 9/20 ★★★★ SEHR GUT

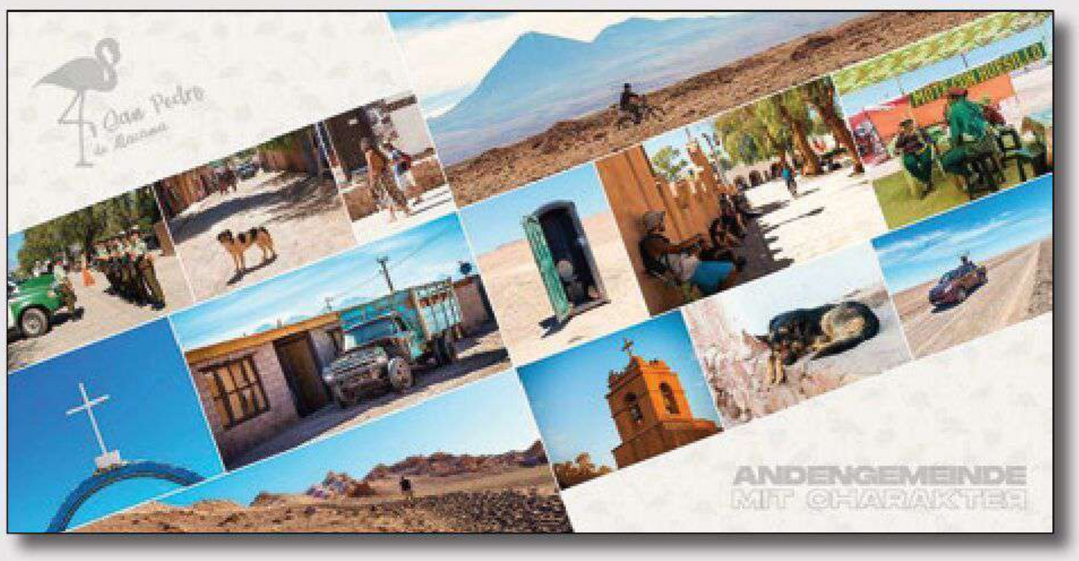
Mehr darüber auf:
www.cewe.de/cewe-myphotos.html

kleiner Mensch in ganz großer Natur: »Da oben wird man in seinem Dasein zurechtgestutzt, sieht die Welt und sich selbst darin mit anderen Augen.«

An Chile am meisten überrascht hat das Paar allerdings auf Strecke etwas ganz anderes. »Sie werden lachen«, sagt Jochen Fisches, »es war das unglaublich leckere Essen überall, damit hatten wir nicht gerechnet.« Sein Favorit: Ceviche – roher Fisch, der in einem »Tigermilch« genannten Sud mariniert wird (Limettensaft, Salz, Chili, Kräuter), »ich hatte vorher keine Ahnung, wie gut das schmeckt«. Über einige spannende Stadttage im bunt-lebendigen Valparaiso am Pazifik, der zeitweisen Heimat des Nobelpreisträgers Pablo Neruda, geht es dann weiter zum bereits erwähnten Nationalpark Torres del Paine – in dem man zwar auch spezielle Puma-Touren buchen kann, aber die sind teuer und kommen beim bereits ausgereizten Reisebudget nicht in Frage. Aber das Glück ist dennoch mit Fotojäger Fisches. An einer einsamen Stelle im Park sehen sie plötzlich eine in Camouflage gekleidete Touristengruppe mit riesigen Teleobjektiven in Lauerstellung – es sind tatsächlich besagte Puma-Safaristas. Und auch Fisches gelingt nun sein Schuss für die Ewigkeit, beim Begutachten der Jagdausbeute später zu Hause reift allerdings eine weitere Erkenntnis: »Ich brauche unbedingt ein besseres Tele.« Mehr als 100 Stunden werkelt er, bis das Chile-Buch schließlich endschön geraten ist. Inzwischen hat er mitgekriegt, dass CEWE einen FOTOBUCH Wettbewerb gestartet hat – es ist der Anreiz, alles besonders akkurat zu gestalten. Vier Bücher stellt er im Corona-Jahr 2020/2021 in den Wettbewerb ein, eine Woche vor Weihnachten klingelt das Telefon und lässt Hobby-Fotofan Fisches nach der Sieger-Nachricht »sprachlos zurück, das war natürlich das schönste Geschenk überhaupt«. Und irgendwann demnächst wird bei ihm vor den Toren Stuttgarts ein schicker, nagelneuer VW E-UP einparken – auf sozusagen Puma-samtpfötigen, leisen »Sohlen«. Der Hauptgewinn. Die festliche Übergabe wird bei CEWE in Oldenburg stattfinden.

Mehr als 100 Stunden werkelte er am CEWE FOTOBUCH. Das Ergebnis überzeugt

Der Link zum Buch
https://www.cewe-community.com/global/example/vamos-chile-62691



Große Freiheit vor den Toren der Stadt

Ein riesiger See ganz dicht am Meer, mittelalterliche Dörfer, waghalsige Wanderwege: Das Umland von Valencia ist mehr als einen Ausflug wert

TEXT **ALEXANDRA FRANK** FOTOS **MONICA GUMM**

ALBUFERA

Am schönsten präsentiert sich die Albufera zur blauen Stunde. Denn wenn die letzten Sonnenstrahlen Himmel und Wasser in Rottöne tunken, erheben sich die Vögel aus den Reisfeldern, um zu ihren Ruhestätten am anderen Ufer aufzubrechen. Viele der mehr als 250 verschiedenen Arten nisten in den Kiefernwäldern entlang der Dünen oder rasten rings um den Albufera-See, darunter Haubentaucher, Goldregenpfeifer und sogar Flamingos, die durch das flache Gewässer waten. Den schönsten Blick auf Tiere und Natur hat man natürlich vom Wasser aus. Dazu schippert man mit einem der zahlreichen »Albuferencs«, den typischen hölzernen Booten, die in El Palmar auf Kundschaft warten, raus auf den See, vorbei an kleinen Inseln und Fischerhütten. Dass es noch einen weiteren Grund gibt, in das nur rund 15 Kilometer südlich von Valencia gelegene Feuchtgebiet zu kommen, lässt sich besonders gut am Wochenende beobachten: Dann bevölkern spanische Großfamilien die Lokale rings um den Naturpark, um Paella zu speisen. Sie hat in den Reisfeldern am See ihren Ursprung und wird in dieser Gegend geradezu zelebriert. Wer es den Einheimischen gleichtun möchte: Unbedingt rechtzeitig Tisch und Paella vorbestellen!

Mit dem Bus Linie 24 und 25 ab Zentrum Valencia

Mit dem Rad dem Fahrradweg ab dem Oceanogràfic folgen

Kombinierte Rad- und Bootstour vor Ort visitalbufera.com

Birdwatching-Tour mit der Ornithologin Yanina Maggiotto visitnatura.com

Paella-Tipp »Arrocería Maribel«, El Palmar, Calle Francisco Monleón 5

PEÑÍSCOLA

Dieser Anblick ist filmreif. Schon mehrfach diente der Badeort an der Costa del Azahar, rund 145 Kilometer nördlich von Valencia, als Drehkulisse – etwa für den Historienfilm »El Cid« oder die Fantasy-Serie »Game of Thrones«. Aber auch die Geschichte des Ortes würde genug Stoff für einen Film hergeben: Tempelritter errichteten um 1300 auf den Resten einer arabischen Zitadelle eine Burg. Gut ein Jahrhundert später fand dort Gegenpapst Benedikt XIII. (»Papa Luna«) Zuflucht und blieb bis zu seinem Lebensende – angeblich überstand er in dieser Zeit einige Giftanschläge. Die Burg liegt auf einer felsigen Halbinsel hoch über dem Meer und ist heute eine der meistbesuchten Sehenswürdigkeiten Spaniens. Der Weg dorthin führt durch die Gassen der Altstadt, vorbei an der Casa de las Conchas mit einer Fassade voller Muscheln. In der Burg kommt man ganz bis nach oben und blickt auf die sichelförmigen Strände, die den Ort zum Meer hin rahmen (Bild links).

Spezialität vor Ort ist Arroz a Banda, ein Reisgericht mit Fisch, z. B. im »Casa Jaime«, Avenida del Papa Luna 5

Informationen zum Ort peniscola.es

MONTANEJOS

Wellness-Wochenende oder Outdoor-Training? In Montanejos ist beides möglich. Aktivurlauber kommen zum Klettern, Raften oder Biken in den rund 90 Kilometer nordwestlich von Valencia gelegenen Ort. Und Erholungsuchende lassen sich im örtlichen Spa verwöhnen, das vom Wasser der Heilquelle Fuente de Baños gespeist wird. Wem weder nach Adrenalinkick noch nach Kuren zumute ist, geht wandern. Besonders beliebt ist der rund acht Kilometer lange Rundweg Presa de los Estrechos, der am Ufer des Flusses Mijares startet und hinauf zu den bewaldeten Ausläufern der Sierra de Espadán führt. Unterwegs blickt man auf die Dächer des Ortes hinab, passiert von Steilwänden umrahmte Täler und begegnet mit etwas Glück Iberiensteinböcken, die über die Felsen springen. Weitere Höhepunkte: der wasserfallartige Überlauf des Arenoso-Stausees (Foto), den man schon von Weitem sprudeln hört, und die Höhle Cueva Negra, die 25 Meter tief in den Berg hineinführt. Wer am Ende des Trips doch wellnessreif sein sollte, kann ein kostenloses Bad in der Fuente de Baños nehmen. Das Wasser der Quelle misst ganzjährig angenehme 25 Grad.

Unterkunft und Outdoor-Trips bietet das Hotel »Casa Palacio«, Calle San Vicente 40, casapalacio.com

Informationen zum Ort comunitatvalenciana.com/de/castello-castellon/montanejos

BOCAIRENT

Wir könnten mit einem Quiz starten, aber jede Wette: Sie kommen eh nicht drauf, was dieses Foto darstellt. Es ist ein Schneebrunnen. Genauer gesagt, die Cava de Sant Blai, eine elf Meter tiefe künstliche Höhle in der Gemeinde Bocairent, die sich rund 95 Kilometer südwestlich von Valencia auf einem Felsen zwischen den Bergen und Hügeln der Sierra de Mariola erhebt. Vom 17. bis zum 19. Jahrhundert lagerten die Bewohner hier dichten, festen Schnee, der blöckeweise als Kühlmittel verkauft wurde. Gleich nebenan liegen noch mehr Höhlen: die Covetes dels Moros, die wie Löcher eines Schweizer Käses eine steile Felswand übersäen. Forscher nehmen an, dass die rund 50 Kammern zur Zeit der muslimischen Herrschaft als Getreidelager dienten. Ein Besuch der teils miteinander verbundenen Höhlen ist ein großes Vergnügen, verlangt aber ein Mindestmaß an Sportlichkeit, denn zwischendurch müssen sich Besucher an Seilen hochziehen, auf allen Vieren kriechen und über den glatten Fels rutschen. Wer nach der Kletterpartie Lust auf noch mehr Höhlen hat, kann am anderen Ende des alten Ortskerns ein unterirdisches, in den Fels gehauenes Kloster aufsuchen. Unterwegs lohnt sich ein Spaziergang durch den mittelalterlichen Teil von Bocairent, in dessen Gassen Katzen dösen und kleine Brunnen plätschern.

Über Nacht Die »Casa Rural Mirador« bietet historisches Ambiente, Calle Mirador 19, casaruralmirador.es; im Hotel »L'Ágora« wohnen die Gäste in gemütlichen Zimmern in einem Stadthaus mit Restaurant, Calle Sor Piedad de la Cruz 3, lagorahotel.com

Shoppen Kräuterlikör, Brotaufstriche, Weine, Wolldecken und andere Mitbringsel gibt es im Mercacentro Gourmet, Calle Sant Roc 14

Informationen zum Ort bocairent.org

MORELLA

Von wegen finsteres Mittelalter: In Morella präsentiert es sich von seiner strahlendsten Seite, besonders nachts, wenn die Lichter über den Pflastersteinstraßen den Ort in warmes Licht tauchen. Wegen der strategisch wichtigen Lage auf einer Anhöhe nahe der Grenzen zu Aragonien und Katalonien, gut 170 Kilometer nördlich von Valencia, wurde das Bergdorf im 14. Jahrhundert zur Festungsstadt ausgebaut, die die Jahrhunderte weitgehend unbeschadet überdauert hat. Eine rund zwei Kilometer lange Stadtmauer umringt die am Hang gelegene Altstadt. Einlass gewähren sieben Stadttore, darunter die Puerta de San Miguel, deren mächtige Türme Besucher besteigen können. Und hoch über allem thront die Burg, die mit dem Fels zu verschmelzen scheint. Wer hier hochgewandert ist, vorbei an der Stierkampfarena und einem ehemaligen Kloster, wird mit einem Blick über das schroffe Umland des Höhenzugs Maestrazgo belohnt. Danach geht es wieder abwärts, in die behagliche Altstadt, deren Gassen und Treppen von Museen, Stadtpalästen, Kirchen und Geschäften gesäumt werden. Was Sie hier auf jeden Fall nicht verpassen sollten: einkehren! Zu den Spezialitäten der Region gehören mit schwarzem Trüffel verfeinerte Speisen und leckerer Käse.

Über Nacht **»Hotel Cardenal Ram«, moderner Komfort in einem Palast aus dem 16. Jahrhundert, Costera de la Suner 1, hotelcardenalram.com**

Spezialität Schafs- und Ziegenkäse der Käserei Pastor de Morella, Calle Juan Giner 47, pastordemorella.com

Informationen zum Ort morella.net

CHULILLA

Einigermaßen schwindelfrei sollte man sein, um den beliebten Wanderweg Ruta de los Pantaneros abzulaufen. Aber keine Angst, ganz so dramatisch wie auf unserem Foto balanciert man nicht an den bis zu gut 80 Meter tiefen Abhängen entlang. Tatsächlich ist der Marsch auch für Familien gut zu bewältigen. Startpunkt ist Chulilla, ein hübsches Dorf mit weiß getünchten Häusern, gelegen unterhalb einer Burg etwa 60 Kilometer nordwestlich von Valencia. Von hier aus geht es einmal quer durch die Schlucht des Flusses Turia bis zum rund fünf Kilometer entfernen Stausee Loriguilla. Für Hin- und Rückweg sollte man einen halben Tag einplanen, unterwegs muss man einfach immer wieder anhalten und den Blick genießen: über senkrecht abfallende Steilwände, wackelnde Hängebrücken und Kletterer, die die Felswände erklimmen oder auf Slacklines über dem Abgrund wanken.

Anfahrt per Bus von Valencia eine gute Stunde transviago.com/autobuses-hispano-chelvana

Über Nacht »Hostal El Pozo«, Calle Arrabal 7, hostalelpozo.com

Kajak-Touren Serranía Aventura, serraniaaventura.com

Infomationen zum Ort turismochulilla.es

CALPE

Die bunten Bauwerke des Anfang 2022 verstorbenen spanischen Stararchitekten Ricardo Bofill haben sich zum Liebling der Instagramer gemausert – allerdings eher zum Unmut der Bewohner von Calpe. Weil allzu aufdringliche Fans immer wieder auf die Privatgrundstücke liefen, um sich auf den pastellfarbenen Terrassen und Treppen abzulichten, wehren mittlerweile Zäune mit unmissverständlichen Schildern Besucher ab. Wer wenigstens von außen einen Blick auf den Gebäudekomplex La Muralla Roja und das in direkter Nachbarschaft befindliche grüne Bauwerk Xanadú werfen möchte, folgt dem kurzen Panorama-Wanderweg Voramar-Borumbot, der oberhalb des Strandes an der Küste entlangführt. Von dort bietet sich auch der Blick auf den wahren Star von Calpe, den Peñón de Ifach. Der wuchtige Fels, der vor der Küste aus dem Meer ragt, ist das Wahrzeichen der Costa Blanca und wird alljährlich millionenfach abgelichtet. Die meisten Gäste, die Calpe, rund 120 Kilometer südöstlich von Valencia, besuchen, genießen die Sicht auf den Peñón vom goldgelben Strand aus und fotografieren ihn über die Segel im Yachthafen hinweg. Manche machen sich aber auch daran, den 332 Meter hohen Gipfel zu erklimmen. Ein Vorhaben, an das sich nur geübte und schwindelfreie Wanderer heranwagen sollten, die sich außerdem vorher bei der Verwaltung des Naturparks anmelden müssen. Wesentlich gemütlicher ist ein Spazierweg, der um die Salinas de Calpe führt: Im flachen Wasser der zentral gelegenen Lagune beugen Flamingos galant ihre rosa Hälse. Ganz so, als seien sie die eigentlichen Stars der Stadt, die sich vor ihrem Publikum verneigen.

Anfahrt per Bus von Valencia gut 3 Stunden, alsa.com

Über Nacht »The Cookbook Hotel«, moderne Zimmer, Spa und Pool, Urbanización Marisol Park 1A, thecookbookhotel.com; »Residencial Terra de Mar«, Zimmer mit unterschiedlichen, farbigen Akzenten und einer schönen Terrasse, Calle Justicia 31, grupoterrademar.com.

Nettes Café abseits des Strandrummels »Cafeseamos«, Calle la Santamaría 10

Bootstouren mundomarino.es

Informationen zum Ort und zur Anmeldung für den Naturpark Peñón de Ifach: calpe.es

Das **Versprechen** der Goldenen Zwanziger

Mit eingängigem Rhythmus und leicht zu singendem Refrain verbreitete sich ein schmissiger Schlager ab 1924 wie musikalische Windpocken. Die ganze Welt wurde verrückt nach Valencia. Rückblickend hat unser Kolumnist den Eindruck, dass dieser Ohrwurm als Vorbote für das Versprechen auf freies Reisen und grenzenlose Begegnungen zu verstehen ist

ILLUSTRATION **P. M. HOFFMANN**

Wenn ein Song mit dem Namen einer Stadt betitelt wird, ist die Gefahr groß, dass der allenfalls das heimische Stadion begeistert, denn in Musik übersetzte Heimatliebe gerät selten zum Hit. Ausnahmen sind Lieder, die richtige Weltstädte besingen: Über Amsterdam gibt es das Chanson von Jacques Brel und über New York nicht nur den einen. Es gibt Moskau von Dschinghis Khan, der wird aber vor Ort selten aufgeführt. Es gibt keinen Song, der Bonn oder Saarbrücken heißt, obwohl es dort sehr schön ist. Aber es gibt »Valencia« – einen Welthit der zwanziger Jahre, der auch heute noch populär und in zahllosen Variationen, Arrangements und Sprachen im Netz zu finden ist.

Schon überraschend: Nicht die Hauptstadt Madrid, nicht das romantische Granada oder das verwunschene Sevilla wurden zum musikalischen Sehnsuchtsort unter spanischer Sonne, sondern diese damals weniger bekannte Hafenstadt!

Es gibt keinen Beweis dafür, dass José Padilla Sánchez, der Komponist des Liedes, je in Valencia gewesen ist. Geboren wurde er im Jahr 1889 in Almeria und genoss dort die typische Ausbildung der lokalen, kommunalen Blaskapellen. Padilla zog dann weiter nach Barcelona, Madrid und Buenos Aires, machte aber in Paris die große Karriere – vor allem mit diesem Song!

Der schmissige Paso doble wird zu einem der ersten Welthits der aufkommenden Mediengesellschaft. In Paris hat ihn die große Mistinguett im Moulin Rouge uraufgeführt, aber sehr bald nahmen ihn auch andere Sängerinnen, später auch Maurice Chevalier in ihr Repertoire. Flugs trat »Valencia« auch die Reise über den Atlantik an. Das Orchester Paul Whiteman spielte eine englische Fassung mit dem Sänger Franklyn Baur ein, viele andere folgten. Das Männerquartett The Revelers, Vorbild für die deutschen Comedian Harmonists, nahmen »Valencia« im Juni 1926 auf. Und es wurde die Musik zu einem Film gleichen Namens, damals noch stumm, aber im Kino wurde Klavier gespielt und gesungen, manchmal auch nur die Platte aufgelegt.

In Deutschland hatte der schmissige Schlager verheerende Folgen, ein regelrechtes »Valencia«-Fieber brach aus. Das Lied wurde von Fritz Löhner alias Beda ins Deutsche übertragen und verbreitete sich wie musikalische Windpocken. Der eingängige Rhythmus, die spanische Anmutung, der leicht zu singende Refrain – die Deutschen der ausgehenden zwanziger Jahre wurden verrückt nach »Valencia«.

Karl Valentin spottete über den schlechten Geschmack des Publikums und ließ in seinem Sketch »Petersturmmusik« einen Musiker stöhnen: »Zu dem Glump brauch

An dieser Stelle schreiben unsere Kolumnistinnen und Kolumnisten in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet. **Nils Minkmar** *hadert mit dem eigenen Musikgeschmack. Eine Playlist seiner Lieblingstitel auf dem Smartphone erscheint ihm als Drohung.*

mer kane Noten, des könna ma im Schlaf auswendig blasen.« Der Erfolg war derartig, dass viele den Song gar nicht mehr hören konnten. Und man kann es heute noch nachvollziehen – »Valencia« setzt sich im Sinn fest, es ist Ohrwurmmaterial erster Güte, der »Lemon Tree« und »Life is Life« der Goldenen Zwanziger. Neudichtungen in satirischer Absicht blieben nicht aus: Man dichtete es in eine Reklame für ein Hühneraugenmittel um, Kurt Tucholsky war eher zu albern-anzüglichen Zeilen inspiriert. Der Erfolg verlangte nach einer wissenschaftlichen und kulturkritischen Einordnung, die kam von dem Philosophen Theodor W. Adorno. Er sah in der Begeisterung der Leute für das Lied über den fernen Hafen einen Beleg für das ungestillte Fernweh des nach dem Ende des Ersten Weltkriegs deklassierten deutschen Bürgertums. Doch womöglich lag der Reiz des Songs einfach in seiner Leichtigkeit: Vor dem Zeitalter des Massentourismus war außer Seeleuten kaum jemand in Valencia gewesen, also konnte man sich auch alles vorstellen. Es lag jedenfalls fernab von den Mühen des deutschen Alltags, und der Name bot genug Vokale, um die Fantasie anzuregen.

Generell steht die populäre Kultur jener Zeit nicht in einem guten Ruf: Man unterstellt ihr, die Menschen abgelenkt zu haben von den wahren Sorgen, sodass der Aufstieg von Nationalsozialismus und Stalinismus zumindest nicht verhindert wurde. Das Klischee vom Tanz auf dem Vulkan wird dann gern bemüht, weil man sich in der Rückschau wünscht, die Leute wären damals nicht damit beschäftigt gewesen, ins Kino zu gehen und Liedchen zu singen, sondern hätten ihr Leben den großen Aufgaben ihrer Zeit gewidmet.

Aber man kann es auch anders sehen: In der internationalen Unterhaltungsindustrie der zwanziger Jahre, mit ihren exotischen Zitaten, der international perfektionierten Raffinesse, der globalen Luxus- und Modeindustrie, schien als Versprechen schon vor, was nach dem Fall der Mauer, in der digitalen Postmoderne, in vielen Ländern Wirklichkeit wurde: Gesellschaften, in denen die Armee keine so wichtige Rolle mehr spielte, erschwingliche Fern-und Ferienreisen für viele Menschen und ein freundlicher, touristischer Blick auf die Welt. Damals lernte man, von freien Reisen, fernen Stränden und grenzenlosen Begegnungen zu träumen, heute wachsen unsere Kinder mit alledem auf.

Die elementare Harmlosigkeit eines Liedes, mit dem alle alles machen können, wirkte womöglich wie ein fliegender Teppich, mit dem sich die Fantasie der Menschen in eine Zukunft transportieren konnte, die heute unsere Gegenwart ist. Gegen die mächtigen politischen und wirtschaftlichen Kräfte, die den Aufstieg Hitlers beförderten, gegen die Macht des Antisemitismus und den Hass konnte ein Lied wenig ausrichten, aber es mochte wie ein geheimes Versprechen wirken: Eines Tages könnt ihr quer durch Europa fahren, ohne an einer Grenze halten zu müssen, mit demselben Geld zahlen, und ihr werdet willkommen sein, von Hamburg bis Valencia. Das war das unausgesprochene poetische Versprechen dieses Liedes, und so ist es auch gekommen. ■

MERIAN

ERSCHEINT IM

JAHRES ZEITEN VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER **GANSKE VERLAGSGRUPPE**

Chefredakteur	Hansjörg Falz
Stellvertretende Chefredakteurin	Kathrin Sander
Art Direction	Isa Johannsen
Chefin vom Dienst	Jasmin Wolf
Redaktion	Tinka Dippel, Kalle Harberg, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Mitarbeit: Raphael Bergmann, Christine Kemenah, Franz Lenze, Silvia Tyburski, Burkhard Maria Zimmermann
Bildredaktion	Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)
Layout	Inke Cron, Lena Glauche (stellv. AD, in Elternzeit), Tanja Schmidt
Redaktionsmanagement	Bodo Drazba (Ltg.)
www.merian.de	Jasmin Deiter
Assistenz der Chefredaktion	Anne Dreßel
Konzeption dieser Ausgabe	Tinka Dippel (Text), Tanja Foley (Bild)
Autoren	Kristine Bilkau, Dennis Gastmann, Finn-Ole Heinrich, Nils Minkmar Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow, Hans Zippert
Verantwortlich für den red. Inhalt	Hansjörg Falz
Geschäftsführung	Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Susan Molzow (CEO), Peter Rensmann, Arne Bergmann
Brand Owner/Verlagsleitung	Oliver Voß
Head of Editorial Operations	Bartosz Plaksa
Gesamtvertriebsleitung	Jörg-Michael Westerkamp, Stefan Hagel (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)
Abovertriebsleitung	Christa Balcke
Leitung Leserreisen	Oliver Voß
Head of Sales	Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen)
Senior Brand Manager	Henning Meyer, Tel. 040 2717-2496
Anzeigenstruktur	Corinna Plambeck-Rose, Tel. 040 2717-2237
Marketing Consultant	Alexander Grzegorzewski
Ihre Ansprechpartner vor Ort:	
Region Nord	Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de
Region West / Mitte	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Region Südwest	Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de
Region Süd	Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de
Repräsentanzen Ausland:	
Belgien/Niederlande/Luxemburg	Mediawire International, Tel. +31 651 48 01 08, info@mediawire.nl
Frankreich/Monaco	Media Embassy International, Tel. +33 (0)6 03 92 09 15, info@media-embassy.fr
Großbritannien/Irland	Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com
Italien	Media & Service International Srl, Tel. +39 02 48 00 61 93, info@it-mediaservice.com
Österreich	Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de
Schweiz/Liechtenstein	Goldbach Publishing AG, Tel. +41 (0) 76 468 83 13, eva.favre@goldbach.com
Skandinavien	International Media Sales, Tel. +47 9222 0650, fgisdahl@mediasales.no
Spanien/Portugal	The International Media House, Tel. +34 91 7023484, administracion@theinternationalmediahouse.com

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10
Heft 04/2022 – Valencia. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 24.03.2022. Redaktionsschluss: 22.02.2022
MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0
Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de
Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371,
Fax -1372, www.dpv.de, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
Merian (USPS no 11458) is published monthly by JAHRESZEITEN-VERLAG GMBH. Known Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306. Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205. Postmaster: Send address changes to Merian, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo. NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835
Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de
Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt
Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft April 2022 ist die 4. Nummer des 75. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.
Jahresabonnementspreis im Inland 118,80 €, für Studenten 59,40 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany, ISBN 978-3-8342-3319-6, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Bildagentur Image Professionals GmbH Tumblingerstr. 32, 80337 München, www.imageprofessionals.com

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, POLETTO, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET

Vom Land aufs Meer

QR-Code mit dem Smartphone scannen

Lesen Sie die neuesten Urlaubsnachrichten jetzt sofort auf crucero-magazin.de

Neue Ausgabe jetzt am Kiosk!
Auch erhältlich unter shop.crucero-magazin.de
oder als E-Paper, Leserservice: 069 94 51 56 415

Anbieter: Cursus Media Verlags GmbH, Mittelweg 5, 60318 Frankfurt am Main, Leserservice: 069 94 51 56 415 (Mo-Fr 9:30-18:00 Uhr)

MERIAN *Highlights*

1 **Seidenbörse** Das gotische Wunderwerk, von der UNESCO zum Welterbe geadelt, erzählt von Valencias Goldenem Zeitalter **(S. 92)**

2 **Jardín del Turia** Aus einem Flussbett wurde eine Spielwiese für Landschaftsarchitekten – und für die ganze Stadt **(S. 74)**

3 **Die Welthauptstadt des Designs** ... wird in zahllosen Ateliers, Museen und Straßen gefeiert – auch auf dem Rathausplatz **(S. 46)**

4 **Fallas** Das gigantische Straßen- und Figurenfest zieht sich durch die ganze Stadt. Ein Hotspot: die Plaza de la Virgen **(S. 54)**

5 **El Carmen** Eine der ältesten Ecken der Stadt: verwinkelt, lebendig, voller Läden, Bars und Street-Art **(S. 86)**

6 **Meisterköche** Wie Ricard Camarena und viele junge Talente machen die Stadt zu einem großen Genusserlebnis **(S. 80)**

7 **Mercado de Colón** Eine Horchata in dieser schönen Markthalle ist einer von vielen kleinen kulinarischen Momenten in Valencia **(S. 58)**

8 **Santiago Calatrava** hat die Stadt der Künste und Wissenschaften gebaut. Ein Gespräch über sein Werk und seine Pläne **(S. 70)**

9 **El Cabanyal** und seine Nachbarviertel am Meer: einzigartige Architektur und eine ganz besondere Atmosphäre **(S. 36)**

10 **Albufera** Die Lagunenlandschaft südlich der Stadt ist eines der schönsten Ausflugsziele im Umland Valencias **(S. 104)**

KARTENILLUSTRATION: JOCHEN SCHÄFERS

Willkommen in Valencia!

Von zweisprachigen Straßenschildern, Zitrusfrüchten und der überlegenswerten Anschaffung der Tourist Card: unsere Tipps für die Reise in die Mittelmeerstadt

EINWOHNER UND SPRACHE

Mit rund 800 000 Einwohnern ist Valencia die drittgrößte Stadt Spaniens. In der Provinz gibt es zwei anerkannte Sprachen: Spanisch und Valencianisch. Orts- und Straßennamen sind zweisprachig ausgeschildert.

LAGE

Valencia befindet sich an der Mittelmeerküste im Osten Spaniens, an der Mündung des Flusses Turia.

KLIMA

Mit Temperaturen von durchschnittlich 19 °C und mediterranem Klima ist Valencia ganzjährig ein gutes Reiseziel mit warmen Sommern und lauen Wintern. Die Stadt hat mehr als 300 Sonnentage, es regnet selten, und wenn, eher im Herbst.

INFORMATIONEN

Der MERIAN Reiseführer »Valencia – Costa Blanca« (224 Seiten, Gräfe und Unzer Verlag, 17,99 Euro) gewährt umfangreiche und facettenreiche Einblicke in das Reiseziel. Plus: Extra-Faltkarte. Sehr hilfreich: die Website des Fremdenverkehrsamtes: **visitvalencia.com**

ANREISE

Der **Flughafen** liegt etwa 8 Kilometer außerhalb und ist gut mit der Metro erreichbar. Aktuell gibt es Direktflüge aus Hamburg, Düsseldorf, Stuttgart, Frankfurt, München, Berlin, Basel, Genf, Zürich und Wien, manche davon nur im Sommer. Kreuzfahrtschiffe, etwa Silverseas Cruises, machen im Puerto de Valencia an einem eigenen Terminal (Moll de Ponent) fest. Maximal ist für zwei Schiffe Platz. Mit dem **Auto** erreicht man Valencia über die Autobahn AP-7, die die ganze Ostküste entlangführt. Eine Alternative sind **Fernbusse** der Linien Eurolines und Alsa, die Valencia von verschiedenen deutschen Städten aus ansteuern. Wer mit dem **Zug** (renfe.com) von Madrid (1,5 Stunden) oder Barcelona (2 Stunden 40) kommt, steigt am Bahnhof Joaquín Sorolla aus. Andere Nah- und Fernverkehrszüge halten an der Estación del Norte.

UNTERWEGS VOR ORT

Dank der überschaubaren Größe kann man die Stadt gut **zu Fuß** oder **per Fahrrad** erkunden, zumal große Teile der Altstadt für Autos gesperrt sind. Neben privaten **Leihanbietern** wie etwa Valencia Bikes (valenciabikes.com) gibt es das öffentliche **Fahrradverleihsystem** Valenbisi (valenbisi.com) mit 275 Stationen in der ganzen Stadt. Es gibt unzählige gut ausgebaute Fahrradwege, besonders schön ist eine Tour durch den Turia-Park. Für weitere Strecken nimmt man eine der vielen **Bus-, Metro- und Straßenbahnlinien** (emtvalencia.es). Zehnerkarten Bono Transbordo gibt es am Kiosk oder in einem Estanco de Tabacos (Tabakwarenladen). Wer eine **Valencia Tourist Card** besitzt (erhältlich online bei valenciatouristcard.com oder in der Touristeninformation), hat freie Fahrt, inklusive Flughafentransport. Außerdem können Karteninhaber die städtischen Museen frei nutzen, und sie bekommen zahlreiche Rabatte bei den meisten Touristenattraktionen. Hop-on/hop-off-Busse pendeln zwischen den Sehenswürdigkeiten (valenciabusturistic.com).

STADTVIERTEL

Die meisten Sehenswürdigkeiten befinden sich in der historischen Altstadt von Valencia, deren Kern **El Carmen** genannt wird. Wem eher nach Shopping ist, der findet an der Calle de Colón (Calle Colom) Filialen der großen spanischen und internationalen Marken, weitere größere Geschäfte gibt es zwischen **Rathausplatz** und **Bahnhof,** einem schönen Bauwerk im Modernisme-Stil (einer Variante des Jugendstils), an das die klassizistische **Stierkampfarena** angrenzt. Kleine Läden, Boutiquen, Restaurants und Bars gruppieren sich rund um den Mercado de Colón und im hippen

FOTO: MARKUS BASSLER

Die Orangenblüte, »Azahar«, lockt im Frühjahr viele Besucher an. Im Alltag sind die Bäume allgegenwärtig

Stadtteil **Ruzafa.** Der Turia-Park verbindet die Innenstadt mit der **Stadt der Künste und Wissenschaften.** Weiter im Osten, nördlich des Hafens, liegt das Viertel **Cabanyal,** ein ehemaliges Fischerdorf, dessen Straßen von bunt gefliesten Hafenhäusern gesäumt werden (S. 36). Von dort sind es nur ein paar Minuten an die **Stadtstrände** Las Arenas und La Malva-Rosa.

SPORT

Wie in Deutschland ist auch in Spanien **Fußball** ein soziales Ereignis. Die wichtigsten Vereine der Stadt sind Valencia Club de Fútbol (Stadion: Mestalla) und Levante Unión Deportiva (Stadion: Ciutat de Valencia), die beide in der höchsten Fußballliga (»La Liga«) spielen. Ebenfalls sehr beliebt: **Basketball.** Die Spiele des Valencia Basket Club werden in der Sporthalle Fuente de San Luis ausgetragen. Mehrmals im Jahr finden **Laufveranstaltungen** statt, darunter der Valencia Marathon. Freizeitsportler finden im Turia-Park eine gut ausgeschilderte Laufstrecke vor, außerdem gibt es viele kostenlose Fitness-Parcours.

UNTERWEGS MIT KINDERN

Im **Turia-Park** gibt es viele Freiflächen und Spielplätze, etwa die großen Seilpyramiden bei der Brücke Puente de la Exposición (Alameda-Brücke). Am Westende der Parkanlage liegt der Zoo **Bioparc** (bioparcvalencia.es), der in verschiedene afrikanische Zonen unterteilt ist, in denen sich Tiere wie Gorillas, Nilpferde oder Lemuren tummeln. In der Stadt der Künste und Wissenschaften liegen zwei weitere Familien-Highlights: das **Wissenschaftsmuseum** und das **Oceanogràfic** (S. 64).

ORANGEN

Wer im April Valencia besucht, merkt gleich, was in der Luft liegt: der Duft unzähliger blühender Orangenbäume. Aber auch im Rest des Jahres kommt man nicht an den Zitrusfrüchten vorbei. Der Orangenexport hat der Stadt ab Ende des 19. Jahrhunderts Reichtum beschert, und auch heute werden große Teile Europas mit Orangen aus der Region beliefert. Aber Achtung: Von den Bäumen in der Stadt sollte man besser nicht naschen, daran wachsen Bitterorangen.

Fuß- und Fahrrad-Tour

»Valencia Inside«, ein sympathisches deutsch-niederländisches Duo, bietet maßgeschneiderte Stadtrundgänge in und um Valencia an. Etwa die deutschsprachige »Walk & Bike-Tour« durch die historische Altstadt, den Turia-Park und die Stadt der Künste und Wissenschaften. Inklusive toller Insidertipps zu Gastronomie und Events.

Tel. +34 625770839 und +34 663436444, valenciainside.com

Architektur-Rundgang

Barockkirchen, Modernisme-Bauten, bunt gefließte Hafenhäuser oder Kreationen Santiago Calatravas: Die »Guiding Architects« bieten sehr gute deutschsprachige Architektur-Führungen an. Boris Strzelczyk, der mit uns im Turia-Park unterwegs war (S. 74), ist einer von ihnen.

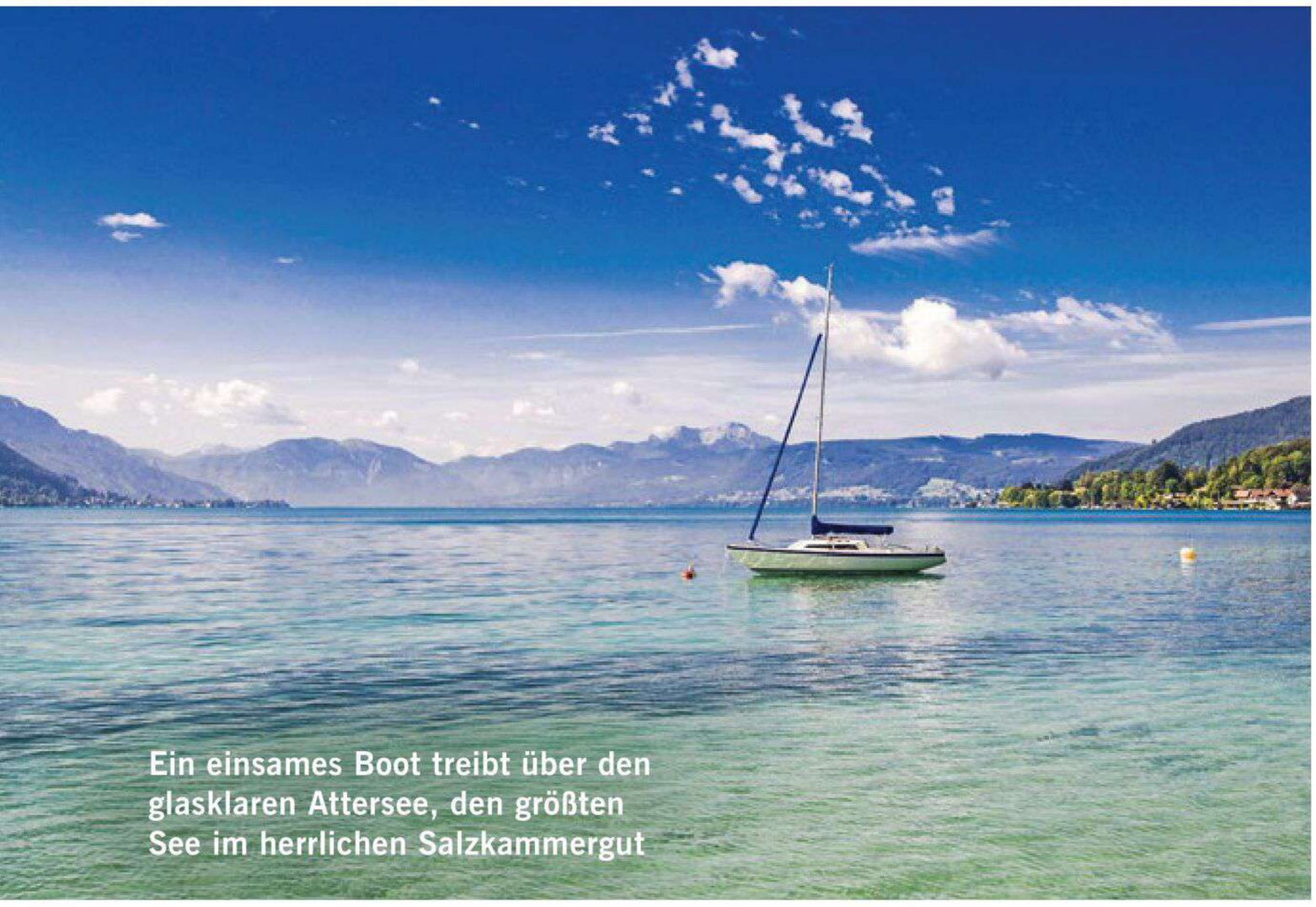
Tel. +34 617421136, ga-valencia.es

Street-Art-Route

Großflächige Wandbilder, gesprayte Miniaturen, geklebte Collagen und Graffitis: Die verwinkelten Gassen der Altstadt sind voll von Street-Art. Was und wer dahintersteckt, erfahren Besucher bei der (englisch- oder spanischsprachigen) Street and Urban Art-Tour von »Turiart«.

Tel. +34 963520772 und +34 657047739, turiart.com

DAS NÄCHSTE MERIAN ERSCHEINT IM HANDEL AB 14. APRIL 2022



Ein einsames Boot treibt über den glasklaren Attersee, den größten See im herrlichen Salzkammergut

Filigrane Pinselstriche haben in der Gmundner Keramik Tradition – seit 1492

Linz leuchtet! Die Fassade des Ars Electronica Center kann sogar die Farbe ändern

Ab ins Hinterland – über neue Radwege geht's durch saftige Hügel an der Donau

FOTOS: KAROLIN PERNEGGER/OBERÖSTERREICH TOURISMUS GMBH, ANNA MUTTER (2), MARC BIELEFELD

Oberösterreich

COMEBACK VON LINZ Modern und mutig: Die Landeshauptstadt rockt!
NEUE SOMMERFRISCHE Traumhafte Seen und Flüsse zum Entspannen
ZU TISCH, BITTE! Ein raffinierter Spitzenkoch und feine Keramikkünstler
INTO THE WILD Mit Rangern auf Tour im riesigen Nationalpark Kalkalpen

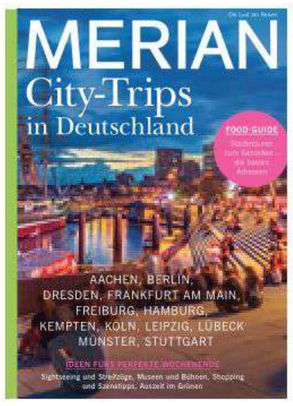
Haben Sie eine MERIAN-Ausgabe verpasst?

Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sonderversand@jalag.de
oder online bestellen unter merian.de
oder einzelheftbestellung.de

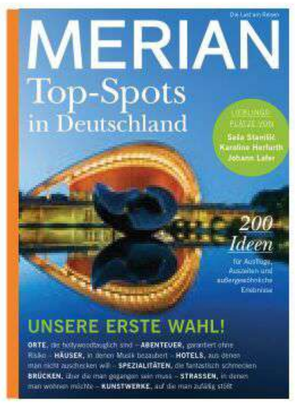
Abo bestellen:

Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter shop.jalag.de

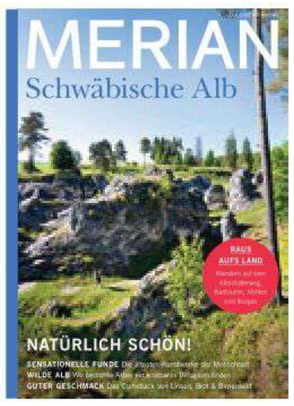
Zuletzt erschienen:



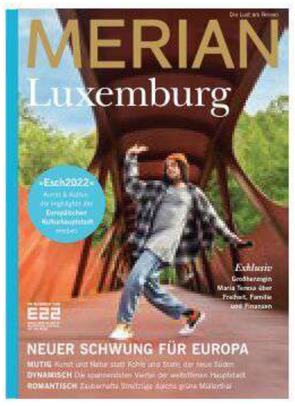
November 2021



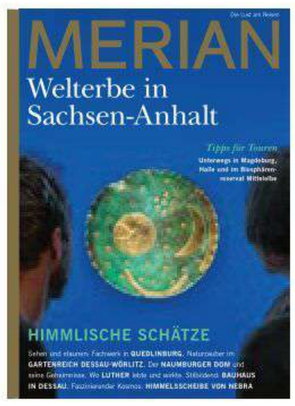
Dezember 2021



Januar 2022



Februar 2022



März 2022

In Vorbereitung:
Italien neu entdecken
Mallorca
Deutschland neu entdecken

MERIAN shop

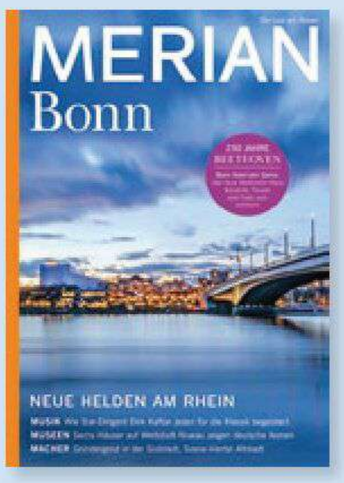
MERIAN Nachbestellservice

* AUCH ALS ENGLISCHE VERSION ERHÄLTLICH

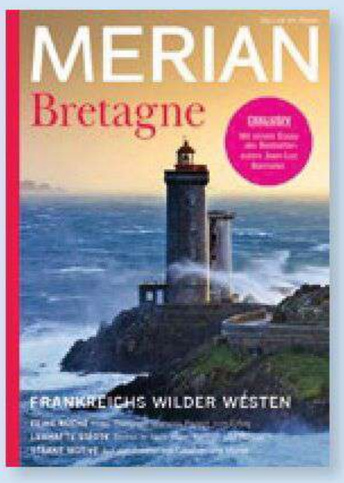
Haben Sie eine Ausgabe verpasst? Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A
Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu
Alpen
Amsterdam
Andalusien
Augsburg

B
Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *
Bielefeld
Bodensee
Bonn *



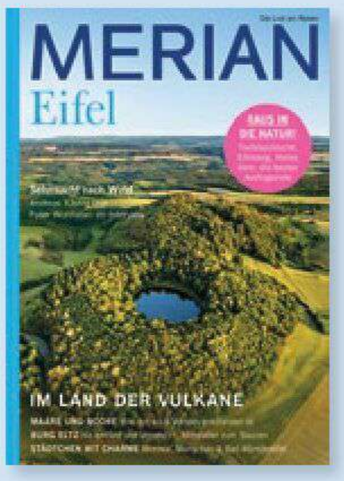
Brandenburg
Braunschweig *
Bremen
Bretagne



Budapest

C
Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D
Deutschland / Kultur erleben
Deutschland / Natur & Genuss
Deutschland neu entdecken / Ab ans Wasser
Deutschland neu entdecken / City Trips
Die Burgenstraße
Die Eifel



Donau
Dresden

E
Elsass

F
Fernweh
Finnland
Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt & Rhein-Main
Freiburg

G
Gardasee
Georgien

H
Hamburg
Heidelberg *

I
Irland
Island
Israel
Istrien

J
Japan
Jerusalem

K
Kanada
Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba

L
Leipzig
Lissabon
London
Lübeck
Luxemburg (Kulturhauptstadt)

M
Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim *
Marrakesch
Marokko
Mexiko
München

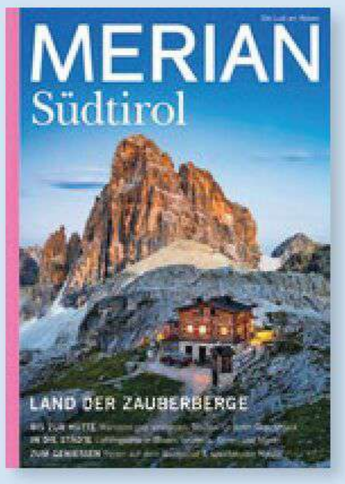
N
Namibia
Neapel und die Amalfiküste
New York
Nordrhein-Westfalen *

O
Oberbayern
Osnabrück
Ostsee

P
Paris
Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Portugal
Prag

R
Rhein: Von der Quelle bis zur Mündung
Rheinhessen
Riga
Rostock *
Rund um die Ostsee

S
Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt *
Safari in Afrika
Salzburg
Sardinien
Schleswig-Holstein *
Schottland
Schwäbische Alb
Sizilien
Spanien
Sri Lanka
Steiermark
Südafrika
Südschweden
Südtirol



Stuttgart
Sylt
Syrien/Libanon

T
Tansania
Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *
Top-Spots in Deutschland
Toskana
Trentino
Trier *
Türkei/Schwarzes Meer
Türkische Ägäis

V
Valencia
Venedig
Vietnam

W
Welterbestätte Sachsen-Anhalt
Wien
Wiesbaden und Rheingau

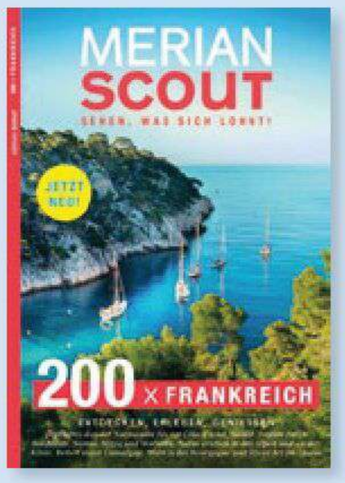
MERIAN SCOUT

A
Aachen
Australien

B
Berlin
Braunschweig

C
Caravaning in Europa

F
Frankfurt am Main
Frankreich



Freiburg

H
Hamburg

L
Leipzig
Lübeck

S
Saarland
Sachsen *
Stuttgart
Südtirol

Bestellservice:

Telefon: 040/27 17 11 10

Oder einfach online bestellen unter **www.merian.de/heft**

MERIAN
Die Lust am Reisen

„SCHMECKT WIE EINE MIT

TEER ÜBERZOGENE ZUCKERSTANGE.

TORFIG, RAUCHIG,

ÜBERRASCHEND LECKER.“

DEINEN ERSTEN LAPHROAIG VERGISST DU NIE

DRINK SMART®