



Galicien – der Nordwesten Spaniens

Land der architektonischen und kulinarischen Besonderheiten

„Jedes Jahr im Sommer geht das Spielchen wieder los, mit Sack und Pack nach Spanien, weil es da ja nicht viel kost´“ sang die Gruppe Bläck Föös im Kölner Karneval. Den äußersten Nordwesten des Landes, die Region Galicien mit ihrer rauh zerklüfteten Fördellandschaft meinten sie damit sicher nicht. Allenfalls bekannt ist die Kapitale Santiago de Compostela, nicht nur der Jakobuspilger wegen, vielmehr auch durch ihre bedeutende Kathedrale und Altstadt.

Als eine Kulturreiseregion der besonderen Art hat jedoch in jüngster Zeit auch die Küstenregion auf sich aufmerksam gemacht. Aus gutem Grund, schließlich kann sie mit allem aufwarten, was man sich von einem anspruchsvollen Reise- und Urlaubsziel wünscht: spannende, geologisch hochinteressante Landschaftsbilder, Sandstrände und klares Meerwasser gehören ebenso dazu wie reizvolle kleine Küstenstädte. Ihre abwechslungs-



Mit Muscheln verkleidete Kirche



Festungsanlage von La Coruña



Zeuge vergangener Zeit

reiche Geschichte hinterließ dem heutigen Besucher zauberhafte Altstädte, kunsthistorisch herausragende Bauwerke und unverfälscht erhaltene, malerische Fischerdörfer. Von der Provinzhauptstadt Pontevedra aus erschließt sich die gleichnamige Förde, in der die beiden typischen Fischerdörfer Combarro (viele Fischlokale in Madrid heißen so) und Sanxenxo mit verträumten, winkligen Gassen einen Rundgang lohnen.

Allerorten zu finden: wie Tempelchen wirkende Vorratsspeicher

Eine, der diese Region kennzeichnenden, architektonischen Besonderheiten ist hier gleich mehrfach zu finden. Der Meerseite zugewandt stehen die „Horreos“ auf ihren Steinstelzen. Es sind gemauerte, wie kleine Tempelchen wirkende, nach dem Wind ausgerichtete Vorratsspeicher. Durch die, durch ihre schlitzartigen Öffnungen hindurchblasenden, kühlenden Winde werden sie zu gut belüfteten Kühlkammern, in denen z.B. auch der berühmte, spanische Schwarzfußschinken getrocknet werden kann.



„Horreos“ – für die Region typische Kornspeicher

Eine wärmende Funktion haben hingegen die den Fassaden größerer Häuser vorgelagerten Glasbalkone, „Galerías“, genannt. (besonders in La Coruña, Vigo). Die in ihnen aufgestaute Sonnenwärme wird durch die Zwischentüren ins Innere der Häuser geleitet, eine frühe Form der Solarenergie.

Typisch: Fassadendekoration im Platereskenstil

Ebenso charakteristisch für die Region und ihre Geschichte ist der spätgotische und maurische Elemente verschmelzende, Platereskenstil, der die Fassadendekoration der Kir-



Portal im Platereskenstil: Hoteleingang des Paradors in Santiago de Compostela

chen und Paläste bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts beherrschte. Die filigranen, auf Silber- und Goldschmiedekunst zurückgehenden Schmuckelemente bilden einen üppig verspielten, reizvollen Gegensatz zu den oft festungsartig grob gemauerten Monumenten. Eine Detailliebe, die der nüchterne Nordeuropäer so nicht kennt. (z.B. Santa Maria in *Pontevedra*, Portal des Hostal, des königlichen Gästehauses in *Santiago de Compostela*).



Der Fischreichtum in Galicien ist berühmt.

Exzellentes für den Gaumen: köstliche Meeresfrüchte, Fisch und ein seltener Wein

Will man die Köstlichkeiten dieser Region ausgiebig genießen, so sollte man ein Fisch- und Muschelleser sein. Denn das „Tüpfelchen auf dem i“ sind zwei kulinarische Highlights, die lange Zeit

auch unter Genießern eher unbekannt waren, allmählich jedoch zu respektvoll genannten Namen avancieren: *Albarino* und *Percebes*.

So hervorragend wie beide, der aus der galizischen *Albarino*-Traube gewonnene Wein und die an den Küstenfelsen der Region wachsenden *Percebes*-Muscheln, zusammenpassen, so rar sind sie auch, und daher über die heimische Region hinaus kaum zu finden. Alle Versuche, die kleine, dunkelgoldene *Albarino*-Traube in anderen Regionen außerhalb Galiciens anzubauen, sind bisher so gut wie gescheitert. So blieb es bei der relativ geringen Anbaufläche.

Ebenso ist die, auf Deutsch ihrer Form wegen auch „Entenmuschel“ oder „Elefantenfüße“ genannte Muschelspezialität „*Percebes*“ an die sauerstoffreiche und daher Algenteilchen transportierende Brandungsküste dieser



Rathaus der Stadt Baiona

Fotos: Fuchs

Region gebunden. Denn die an die Felsen gekrallten, handtellergroßen Tierchen ernähren sich von diesen Algenpartikeln. „*Percebeiros*“ genannte Muschelpflücker ernten sie, indem sie sich an Seilen in den Brandungsbereich hinunterlassen. Eine riskante, heute jedoch recht einträgliche Arbeit. In Salzwasser gekocht schmeckt das blaßlila gefärbte Muschelfleisch, das man aus den gebrochenen Krallen herauszieht, nach Meer und harmonisiert hervorragend mit der kräftigen, alkoholreichen Struktur des *Albarino*.

Dr. Ulrike Fuchs,
Westerburg

Anreise: Über Madrid oder Barcelona (sehr günstige Flüge AirBerlin: www.airberlin.de; Hapag-Lloyd: www.hlx.com; germanwings: www.germanwings.com), nach La Coruña, Santiago de Compostela und Vigo (Iberia oder LTU-Flüge), von dort geht es mit dem Mietwagen weiter.

Essen: La Casa de la Abuela, C. Calvario 69, La Guardia, Telefon: +34/ 986 61 09 78, typische galicische Tapas, vielerlei Kleinigkeiten. *Percebes*: auf vor den Fischlokalen aufgestellte Schilder mit der Aufschrift „*Percebes*“ achten.

Unterkunft: Parador-Hotels sind immer etwas Besonderes, meist zu Hotels umgebaute historische Bauten. Einen herrlichen Blick in die Förde von Vigo und auf das offene Meer hat man vom Parador-Hotel in Baiona, märchenhaftes Ambiente, leider wird z.T. kein Englisch oder Deutsch gesprochen, Telefon: +34/ 986 35 50 00. Reservierungszentrale Parador Hotels: Requena 3, 28013 Madrid, Telefon: +34/ 91 516 66 66, Internet: www.parador.es.

Einkaufen: Ein kurzer Abstecher ins portugiesische Valenza mit seiner mauerbefestigten Altstadt lohnt (Wäsche/Keramik). *Albarino*: In Bodegas (Weingut) del Palacio de Fefinanes in Cambados, Pontevedra, kann man den Wein direkt beim Erzeuger kaufen.