

Spaniens Paradores

Besondere Hotels,
Landpartien und Extratouren

von

Wolfgang Abel



OASE ☀️



Inhalt

Gebrauchsanleitung für Paradores	4
Stimmung statt Event	5
Paradores-Typen	9
Paradores Eigenheiten und Standards	13
Preise und Sondertarife	19
Paradores buchen	21
Meine Wertung	24
Küche der Paradores	25
Barkultur und Weine	31
Typisch Parador	33
Alle Paradores von A bis Z (Seitenzahlen vgl. Umschlagklappe)	38 - 399
Karte: Besondere Paradores	400
Karte: Paradores im Bau und geplant	403
Übersicht: Themen am Weg	404



100 Häuser und eine Idee

► Gebrauchsanleitung für Paradores

Die großartigen Möglichkeiten der Paradores optimal nutzen, deren Schwachstellen elegant umgehen und dabei ein ebenso vielfältiges wie herrliches Land erleben. Darum geht es in diesem ersten und einzigen deutschsprachigen Paradoresführer.

Zur Zeit gehören knapp 100 Häuser zur staatseigenen Hotelgruppe PARADORES DE TURISMO. *Parador* allein heißt schlicht und einfach nur ‚Unterkunft‘. Das erste Haus mit 30 Betten wurde 1928 in der Bergeinsamkeit der Sierra de Gredos eröffnet. Am Leitgedanken der Paradores hat sich bis heute wenig geändert: Komfortabel und geschmackvoll eingerichtete Häuser sollen den Aufenthalt – auch abseits touristischer Brennpunkte – so angenehm wie möglich machen. Gleich ob 25 oder 150 Zimmer, gleich ob renoviertes Kloster aus dem 15. Jahrhundert oder Neubau an der Küste, stets wird solider, teilweise auch exklusiver Logierstandard garantiert. Landesweit, an 365 Tagen im Jahr. Oft wurden historische



Parador la Granja, Eingangshalle

Monumente zu Paradores – aus Adelspalästen, Klöstern und Burgen sind so im Wortsinne monumentale Hotels geworden, mit einem Aufwand renoviert und ausgestattet, wie es sich ein Privatbetrieb kaum leisten könnte.

Stimmung statt Event

Ich besuche die Paradores seit meiner ersten Spanienreise vor gut 30 Jahren. Zunächst waren es selten gesetzte Höhepunkte auf den üblichen großen Touren mit kleinem Geld. Nach einer Woche Landstraßenstaub erlaubte ich mir zwischendurch den Luxus von Badewanne und blütenweißer Bettwäsche. Auf jeder Reise kamen neue Stationen dazu, aus Momentaufnahmen ergab sich ein Bild. Langsam wuchs die Gewißheit, daß es kaum eine angenehmere Möglichkeit gibt, Spanien zu erfahren, als auf klug gewählten Paradores-Rundtouren.

Für das Paradores-Buch, das erstmals Anfang 2000 erschien und für die folgenden Auflagen habe ich alle Stationen in den Jahren von 1999 bis 2007 besucht und bewertet. Mit Ausnahme der Kanaren-Paradores und den beiden Paradores in den



Bodenkeramik im Parador Úbeda

spanischen Afrikaenklaven Ceuta und Melilla – diese Häuser dürften kaum zusammen mit den Festlandparadores besucht werden. So bleiben über 90 Chancen, Spanien auf einzigartige Weise kennenzulernen.

Auch für Alleinreisende sind Paradores mit ihrer unaufgeregten Infrastruktur ideale Stützpunkte. Refugien, in denen die Tageseindrücke sortiert werden können, in denen man in Gesellschaft allein sein kann oder in den Salons und an der Bar auf erwachsene Reisende trifft. Komfortable Etappen abseits des üblichen Einerleis.

Unaufgeregter Luxus: Wer ein Gespür dafür hat, erlebt in den Paradores ein Logiergefühl, das immer seltener wird. Paradores haben Charme – auch Macken, sie sind eigenständig und zum Glück der Gäste sitzt der Controller noch nicht hinter jeder Bettlade. Erwarten Sie also keine internationale Hotelroutine, sondern Häuser mit Charakter. In diesem Sinne wird man in den Paradores reich belohnt: Es fängt bei den historischen, nicht so pflegeleichtesten Bodenfliesen



Teppich im Parador Úbeda

an und hört bei der hauseigenen Paradoreswäscherei noch nicht auf. Tisch- und Bettwäsche in der Qualität und so fein geplättet wie sie in Paradores aufliegt, auch das ist eine seltene Lebensfreude. Antikes Mobiliar in hallengroßen Salons, die riesige Fensterfront, vor der ein Atlantikwetter tobt, der efeubewachsene Innenhof, die hallenden Schritte im Kreuzgang, das Zimmerfrühstück auf dem Balkon, das schöne gelbe Badetuch – alles dies verschmilzt mit der Zeit zum typischen Paradoresgefühl, zu einer speziellen Art des Reisens. Genau das ist mein Thema.

► **Entwicklung, Eigenheiten, Schwächen**

Parallel zur touristischen Karriere Spaniens wurde auch die Paradores-Idee ein Erfolg. Endgültig, als in den 70er und 80er Jahren der Autotourismus über Spanien kam: Neben den historischen Häusern, die das Rückgrat der Gruppe bilden, wurden damals auch Neubau-Paradores an wichtigen



Portalschmuck am Parador Carmona

Überlandstrecken plaziert, andere Stationen entstanden an attraktiven Küstenpartien – einige in Alleinlage mit direktem Strandzugang. Mit dem Aufkommen des naturnahen Tourismus sind Häuser in den Gebirgsregionen hinzugekommen.

Mitte der 60er Jahre verfügte die Kette über gut 20 Häuser, gegen Ende der 70er Jahre waren es schon über 60 Häuser, im Jahr 2007 kam als 92. Station der Palast von La Granja de San Ildefonso (bei Segovia) hinzu. Während der nächsten vier Jahre sind weitere sechs Neueröffnungen geplant und 10 weitere Stationen sind derzeit in der Projektphase. Eine Entwicklung, die für sich spricht. Wobei man sich heute mehr denn je auf die ursprüngliche Idee der Paradores in historischen Gebäuden konzentriert. Die Phase der funktionalen Neubauten – in den 70er Jahren forciert – scheint weitgehend vorüber. Neue Stationen entstehen derzeit überwiegend auf der Basis historischer Gebäude, oder zumindest auf historischem Areal.

Was Paradores nicht bieten: Fast ein kleines Wunder, daß die grassierende Event- und Spaßkultur an den Paradores fast spurlos vorübergehen konnte. Also keine Eintänzer, kein Ae-



Historisch und luftig – Innenhof im Parador Lerma

robic, keine candle-light Dinner, kein Flamencoabend. Und nur vereinzelte Anbieterungen an den Zeitgeist – vor allem bei den Neueröffnungen, etwa in Form von kargen Gymnastikräumen und Golfbunkern, oder einem Spa-Bereich. Ansonsten einfach Hotels und Gäste, die sich selbst genügen. Das mag unzeitgemäß klingen, aber diese Art des Reisens ist und bleibt so klassisch, daß sie nie aus der Mode kommen wird. Hoffen wir, daß die Paradores von den Torheiten des Reisemarktes verschont bleiben. Es gibt weltweit genug Kasperletheater, die sich Hotel nennen.

► Paradores-Typen

Historische Paradores: Mit knapp fünfzig Häusern die größte und repräsentativste Gruppe innerhalb der Kette, die für das Image der Paradores maßgeblich ist. Unter den Sammelbegriff der historischen Paradores fallen aber nicht nur die genuin historischen Gebäude, sondern auch jene Häuser, die zwar auf historischen Resten, aber faktisch als Neubau geschaffen



Hoch über'm Strand – Parador Nerja

wurden. Ferner Häuser, die lediglich einen historischen Gebäudeteil integrieren.

So können historische Paradores ein sehr unterschiedliches Gefühl vermitteln: Von der stillen, in sich abgeschlossenen Klosteranlage, die sich selbst genügt, bis zur Burg, die über dem Land thront und ebenso ein gültiges Ziel abgibt. Je nach Lage und historischer Bestimmung verfügen manche Häuser über parkähnliche Gärten und Freiterrassen, bei anderen fehlen Außenanlagen und der Gast ist auch im Sommer auf die Innenräume beschränkt.

Naturgemäß unterscheiden sich auch die einzelnen Zimmer in den historischen Paradores nach Größe und Ausstattung am meisten. Bedeutend ist auch, ob Sie im neuen oder alten Flügel unterkommen, mitunter kosten die Zimmer im historischen Teil einen Aufschlag. Beachten Sie hierzu die Hinweise bei den einzelnen Häusern.

Küsten- und Strandparadores: Mit gut zehn Häusern auf dem Festland eine wichtige Gruppe innerhalb der Kette, die architektonisch allerdings eine Sonderstellung hat. Die mei-

sten Küstenparadores sind funktionale Neubauten aus der Zeit zwischen 1960-1980. Für Freunde historischer Häuser auf den ersten Blick etwas gewöhnungsbedürftig, aber keinesfalls ohne Reiz. Küstenparadores wie *Aiguablava*, *Nerja*, *Mazagón* gehören zu den attraktivsten Strandhotels des Landes. Andere Häuser am Meer wie Ribadeo oder Baiona überzeugen mit gediegener Innenausstattung. Zudem bieten die Küstenparadores Zimmer, die einheitlich ausfallen, mit Meerblick und Balkon. Große Aufenthaltsräume, Sonnenterrassen, Schwimmbad und Gartenanlagen sind hier Standard. Küstenparadores eignen sich also ideal für entspannte Tage am Meer, aber abseits des üblichen Trubels. Auch das Publikum unterscheidet sich hier von dem in den historischen Häusern: Jünger, mehr Genuß- als Bildungsbürgertum. Eine Sonderstellung innerhalb der Küstenparadores haben die Golfparadores Málaga-Golf und El Saler. Direkt am Platz gelegen, werden diese Häuser überwiegend von Golfern gebucht, El Saler nahezu ausschließlich.

- **Obligatorische Halbpension:** Leider ist in vielen Küstenparadores während der Sommer-Hochsaison Halbpension Pflicht.

Bergparadores: Wie die Küstenparadores erfüllen auch die knapp 10 Bergparadores eine Sonderfunktion innerhalb der Kette. Sie bieten Komfort in spezieller Umgebung. Einzelnen Häusern, wie dem Parador in der Sierra de Cazorla, kommt fast die Funktion eines Außenpostens im einsamem Bergland zu, andere wie die beiden Ski- und Bergsportparadores in Vielha und Arties pendeln je nach Jahreszeit zwischen extrem belebt und extrem ruhig. Die großen Bergparadores sind Neubauten jüngerer Datums, die kleineren Häuser sind älter, einfacher und im regionaltypischen Stil gebaut.

Regional- und Landstraßenparadores: Zur Gruppe der *Paradores de carretera* (Motelparadores) zählen knapp 10 Häuser, alles neuere Konstruktionen, verkehrsgünstig an Fernstraßen gelegen. In vielerlei Hinsicht zählt diese Gruppe für den

Genußreisenden zur uninteressantesten der Kette. Durch die mittlerweile nahezu optimalen Straßenverbindungen in Spanien haben diese Häuser ihre traditionelle Funktion als Überlandetappe verloren, oft liegt eine attraktivere Paradores-Station in der Nähe. So liegt die überwiegende Bedeutung der meisten Landstraßenparadores mittlerweile beim Binnentourismus, als Übernachtungsort für Geschäftsreisende, als Tagungs- oder Kongreßhotel.

Stadtparadores: Gut 10 Häuser neueren Datums, die nahebei oder direkt in einer Stadt gelegen sind. Nach Charakter und touristischer Attraktivität finden sich hier extrem unterschiedliche Häuser, von den nüchtern-komfortablen Geschäfts- und Tagungshotels wie in Salamanca oder Segovia, bis zum reizvoll in den Hügeln über Córdoba gelegenen Parador, der zu einer der interessanteren Stationen in Andalusien zählt.

► Neueröffnungen

Die Paradores-Kette wird auch in den nächsten Jahren weiter wachsen. Allein für die kommenden Jahre (2008-2009) sind vier Neueröffnungen geplant, im Bau weit fortgeschritten, bzw. vor der Eröffnung sind die Stationen:

Lorca (bei Murcia)

Morella (Castellón)

Corias (Asturien)

→ vgl. Übersichtskarte ‚Neue Häuser‘ auf S. 403

Zudem sind für die nächsten Jahre mehr als zehn Stationen projektiert. Auch **Renovierungen** (bei laufendem Betrieb) oder Generalsanierungen/Erweiterungen mit längeren Schließzeiten finden laufend statt. Pro Jahr werden über 20 Millionen Euro für solche Maßnahmen ausgegeben.



Erst vor kurzem Parador geworden – Palacio Ducal in Lerma

12.000 Betten und ein paar Kleinigkeiten

Insgesamt stehen heute 6.000 Paradoreszimmer zur Verfügung, zwei Drittel in historischen Gebäuden.

Mittlerweile ist das Netz der Häuser so dicht, daß man über Land in bequemen Tagesetappen von Parador zu Parador reisen kann. So werden selbst Touren in entlegenen Regionen zum Genuß. Paradores sind einzig – sie haben aber auch Eigenheiten. Als Staatsbetrieb zeigen manche Häuser mitunter eigentümliche Strukturen. Flexibilität und emotionale Gastfreundschaft sind trotz aller Verbesserungen mitunter wenig entwickelt. Andererseits wären manche Paradores – mit wenigen Zimmern in monumentalen Gebäuden – privat nicht wirtschaftlich zu führen. So sind Paradores auch ein Stück spanischer Kultur, mit Vorteilen, da und dort auch mit ein paar Nachteilen: Hierzu zählte in früheren Jahren eine etwas ungewöhnliche Auffassung von Servicebereitschaft. Bei einigen altgedienten Kräften des Systems haben sich Reste davon bis heute gehalten, besonders beim Restaurantpersonal. Heute ist die Kette aber kein Reservat mehr, in dem



Ruhe im Kreuzgang: Parador Monforte

Versorgungsposten verteilt werden. Die Auslastung der Paradores liegt mittlerweile, auch dank der verwirrend zahlreichen Sonderprogramme, nahe 80 % – ein Spitzenwert, weit über dem Landesdurchschnitt. Mit gut 10 % am Übernachtungsaufkommen stehen deutschsprachige Gäste zusammen mit Briten an vorderster Stelle unter den ausländischen Paradores-Besuchern.

Eventismus, neue Zeit und neue Gäste – Die letzten Jahre brachten eine deutliche Popularisierung der Häuser. Marketing und ein Anstieg der Binnennachfrage, in der Folge des Wirtschaftsaufschwungs führten auch dazu, daß der nostalgisch-konservative Charme etwas verloren ging. Tagungen, Gourmetwochen, Kinderprogramme und Eventismus – vor Aufsteigergehebe ist man nirgendwo mehr sicher, auch in Paradores nicht. Natürlich gibt es noch immer die wunderbar, gediegene Logierstimmung, aber es gibt keine Garantie darauf. Auch an einer Paradores-Bar können drei, vier Proletenpaare jede Stimmung kippen. Aber nach wie vor sorgt die Substanz dafür, daß Paradores – über alles gesehen – wohl zu einer der attraktivsten Hotelgruppen gehören.



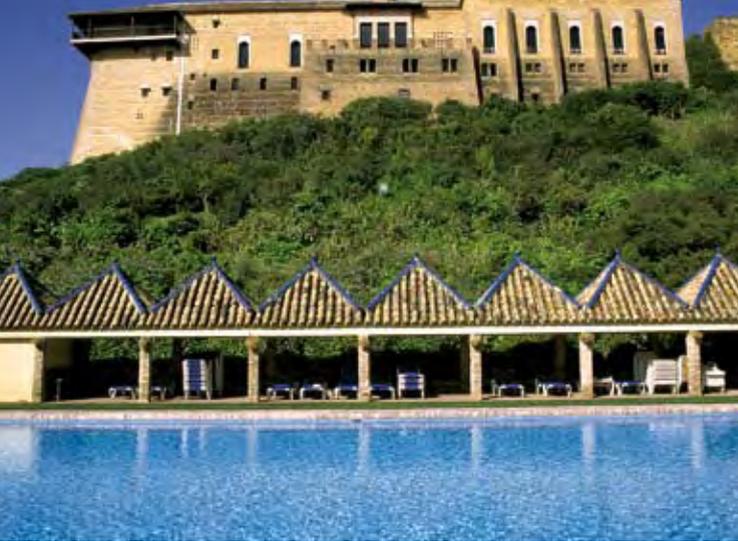
Warm und wohnlich: Zimmer in Limpias

► Zimmerstandards

- **Zimmerausstattung:** In fast allen besseren Häusern paßt die Zimmerausstattung zur gepflegten Gesamterscheinung der Gemeinschaftsräume, will heißen: geschmackvolle Stoffe, massives Mobiliar. Die Matratzen sind sehr unterschiedlich: von tadellos bis Durchhänger. Bei Vorausbuchung beachten: Praktisch alle Paradores bieten Doppelzimmer mit französischem Bett (*cama matrimonial*) sowie mit zwei getrennten Betten (*dos camas*), üblicherweise werden als Doppelzimmer zwei getrennt Betten reserviert. Standard sind meist sehr geräumige und ansprechende **Bäder**, immer mit Badewanne, oft regelrechte Luxusteile mit Marmorausstattung. Oft mangelhaft (bei Altbestand): Die **Geräuschdämmung** der Zimmer – auch bei Renovierungen wird auf eine zeitgemäße Dämmung wenig Wert gelegt (denken Sie also an Eigendämmung durch Ohrstöpsel!).

- **Tadelloser Zimmerservice:** Die Sauberkeit der Zimmer und Bäder ist in **allen** Paradores vorbildlich. Ausstattung mit Wäsche, Handtüchern und Badeutensilien dito. Die Paradoreswäsche wurde schon oft gelobt, aber so eine feine Wäsche von der Serviette bis zum Leintuch muß man lange suchen. Kompliment! Der Hotelwäscheservice funktioniert rasch und effizient.

✓ **Lesermeinung** hierzu: „Was uns immer wieder begeistert hat, diese Qualität der Wäsche und Frottierwaren. Wundervoll.“



Einer der angenehmsten: Pool in Carmona

- **Suiten:** Viele Paradores verfügen über Doppelzimmer mit Salon und großem Bad, mitunter mit whirlpool. Zu beachten ist, daß diese Suiten nicht immer am attraktivsten liegen, sondern auch mal dort, wo ihre Einrichtung baulich möglich war. Eine Suite kann also Garantie für beste Lage sein (z.B. Nerja, Úbeda), muß es aber nicht (z.B. Almagro, Santo Domingo de la Calzada).

► Schwimmbäder, Spa und Gym

Etwa die Hälfte der Paradores hat ein Schwimmbad, einige ein Hallenbad. Im Zuge der Wellnesswelle haben manche Häuser nun auch mehr oder minder gelungene Spa-Einrichtungen bekommen, exemplarisch die neue Station La Granja bei Segovia. Einige Paradores haben auch Gymnastikräume, die Gyms sind in der Regel jedoch karg bestückt. So wurden in der Neueröffnung La Granja lediglich 3 Geräte aufgestellt. Dafür gibt es dort ein Putting green in einem trostlos wirkenden Indoor-Golfkäfig mitsamt Computer-Golfsimulator. Nun denn, die neue Zeit macht eben vor keiner Tür halt.

Bei den Außen-Pools gibt es große Unterschiede: abgenutzte Anlagen stehen in Kontrast zu Schwimmbädern in parkähnlichen Gärten, die im Sommer wesentlich zur Attraktivität des Hauses beitragen, z.B. in Chinchón, Nerja, Mojácar Mazagón, Vic, Carmona (!) oder Córdoba, in den letzten beiden Stationen wird der Pool im Hochsommer ohnehin zum überlebenswichtigen Platz. Naturgemäß bie-



Jedem das Seine – Badezusätze im Parador-Spa La Granja

ten die mehr freizeitorientierten Küstenparadores sowie die Häuser im Süden mit die schönsten Pools, die auch lange geöffnet bleiben, oft mit Barbetrieb und Handtuchservice. So spielt sich in Nerja während der warmen Jahreszeit das Hotelleben rund um den Pool ab, dort entsteht eine Ferienatmosphäre, die sich schon vom üblichen Paradores-Leben unterscheidet. In Aiguablava an der Costa Brava wird ein eigenes Parador-Sommerrestaurant am Strand geöffnet.

Die Poolsaison mancher Paradores im Binnenland beschränkt sich dagegen (durchaus nach klassisch spanischer Manier) auf eine kurze Phase im Sommer. Auch im Binnenland Südspaniens sind manche Bäder Mitte Juni noch nicht in Betrieb und ab Mitte September wieder zu. Der offizielle Sommer endet in Spanien nun mal exakt am 15. September! Ein geschlossener Pool wird auch gerne mit der Notwendigkeit begründet, man könne die Bäder nur mit Aufsichtspersonal öffnen – was so nicht zutrifft: in den Küstenparadores werden die Schwimmbäder in der Nebensaison auch ohne Personal geöffnet, ein Anschlag weist dann auf die eigene Gefahr beim Baden hin. Was ja völlig in Ordnung geht.

✓ **Lesermeinung:** „Der Garten war leider vernachlässigt, die Bestuhlung noch verschmutzt vom Winter, im Springbrunnen schimmelten Zitrusfrüchte. Der Pool war gefüllt, aber noch gesperrt, weil noch nicht gereinigt.“ Über Cordoba im Mai !

Umbauten und Renovierungen: In ein paar (der knapp 100) Paradores wird immer gebaut. Leider gibt es von der Zentrale bei den „kleineren“ Renovierungen keine Hinweise, ob ein Parador gerade *en obras* ist. Wenn es zu arg wird, hilft nur eine Beschwerde bei der Zentrale.

Paradores ohne Auto? So gut wie alle ausländischen Paradoresgäste gehen mit dem Auto auf Tour. Gleich ob im Mietwagen (die in Spanien nach wie vor preiswert sind) oder im eigenen Auto, es gibt praktisch keine Alternative hierzu. Viele Paradores liegen in Alleinlage abseits öffentlicher Verkehrsanschlüsse, die Unabhängigkeit des eigenen Wagens ist unverzichtbar für eine genußvolle Paradoresreise. Ohnehin sind die Paradores ja erste Wahl für alle Leute, die mit dem Auto eine Spanienrundreise planen.

► Preise

Das Tarifsystem der Paradores ist differenziert bis kompliziert. Es gibt große Preisunterschiede je nach Saison und Beliebtheit der Häuser, hinzu kommen Sonderprogramme und Vergünstigungen, die im Grunde für alle Gäste greifen, die länger als eine Nacht in einem Parador bleiben möchten.

Offiziell sind Paradores mit drei (wenige), vier (die allermeisten) und fünf Sternen (derzeit nur zwei Häuser) klassifiziert. Wobei allein die offizielle Klassifizierung wenig über Attraktivität und Preisniveau aussagt. Manches Haus an der Küste ist in der Vorsaison um 50 % preiswerter als in der Sommersaison oder der Osterwoche, die landesweit als Hochsaisonzeit gilt. Manche Häuser, etwa der Fünfsterparador in Santiago de Compostela, der sehr beliebte Viersterner in Carmona oder die Romantikhochburg Alarcón, haben aber rund ums Jahr denselben Preis. Es hilft also nichts, man muß sich die Einzelpreise der Häuser ansehen.

Am besten und aktuellsten sind die Zimmerpreise über die Internetseite www.parador.es zu erkunden. Dort auch eine Übersicht über alle Sonderprogramme, aktuelle Offerten und die Promotionen, wie die wichtige *Cinco noches Karte* etc.

Zudem gibt es in jedem Parador Listen mit allen Preisen der Kette, dazu Faltblätter zu den Sonderprogrammen. Hier eine erste Übersicht zur Orientierung. Normaltarife (ohne Ermäßigungen) für ein Standard-Doppelzimmer, bei Belegung mit zwei Personen, Stand 2008:

Dreisterneparador:	97 - 120 Euro
Viersterneparador:	120 - 160 Euro
Fünfsterneparador:	185 - 210 Euro

Diese und folgende Preisbeispiele: zuzügl. 7 % IVA = MWSt (Der Parador bei der Alhambra in Granada fällt aus diesem Rahmen, ein Doppelzimmer kostet dort ganzjährig 290 Euro.)

- **Frühstück** (immer als üppiges Buffet) kostet pro Person zwischen 14 und 15 Euro extra.
- **Doppel als Einzel genutzt** kostet 80 % vom Doppelzimmer.
- **Ein Bett extra** im Doppelzimmer kostet 35 % Zuschlag zum normalen Doppelzimmerpreis.

► Sonderprogramme – Chaos mit System

Etwa die Hälfte aller Paradoresgäste nutzt eines der stets geltenden Sonderprogramme und oder eines der vielen (viel zu vielen!) kurzfristig angebotenen Spezialangebote. Leider sind diese mittlerweile so vielfältig, daß es unmöglich ist, den Überblick zu behalten. Laufend werden per Internet, für Amigos de Paradores, zu besonderen Saisonzeiten oder für schwach gebuchte Häuser Spezialofferten aufgelegt, die meist noch seltsamen Beschränkungen unterliegen, ein Leser schreibt dazu entnervt:

„ ... gilt nicht bei Vollmond in Paradores, die mit S anfangen und deren Küchenchef Enrique heißt.“

Kurz, man hat den Eindruck, eine Schar von Marketing-Praktikanten tobt sich aus und hat darüber völlig den Gast aus den Augen verloren. Wer nicht laufend dran bleibt und viel Zeit opfert, kann all die Offerten und Specials nicht überblicken und bucht zwangsläufig mal zu einem höheren Preis.

Permanente Sonderangebote

Tarjeta 5 noches: Unter den Sonderprogrammen ist die *Fünf-Nächte-Karte* besonders flexibel und eines der Wichtigsten: Eine Scheckkarte mit einem Guthaben von fünf Übernachtungen; Gesamtpreis 2008: 480 Euro (+ 7 % MWSt.). Die Karte wird direkt beim Einchecken bei der ersten Übernachtung gelöst. Sie gilt in fast allen Paradores, allerdings nicht zu allen Saisonzeiten, in manchen Häusern nur am Wochenende, in anderen nur unter der Woche (Übersicht auch hier im Internet: www.parador.es). Trotz Einschränkungen bietet die *Tarjeta 5 noches* die beste Möglichkeit für alle, die mehrere Nächte in Paradores unterkommen möchten. Gültigkeit: ein Kalenderjahr.

Dias Doradas: Goldene Tage sind ein Sonderangebot für Gäste über 60 Jahre: 35 % Rabatt auf den regulären Zimmer- und Frühstückspreis, wobei die Begleitung jünger als 60 Jahre sein kann. Ähnlich wie bei der *Tarjeta* gilt das Angebot für Standardzimmer in fast allen Paradores, aber nicht zu allen Zeiten. Dies zeigt, wie wichtig es ist, die einzelnen Angebote abzuwägen – besonders aber die **preiswerte Nebensaison** zu nutzen.

Especial 2 Noches: Spezialpreis für zwei Nächte mit Halbpension, für Gäste, die zwei Nächte oder mehr in einem Haus bleiben: 20 % Rabatt auf Zimmer, Frühstück und Tagesmenü. Gültig in fast allen Paradores, aber einmal mehr wieder nicht zu allen Zeiten.

Escapada Joven: Sonderangebot für alle Gäste zwischen 20 und 30, Übernachtung im Doppelzimmer incl. Frühstück für 48 Euro zuzügl. MWSt. (7%), gilt ebenfalls nicht überall und nicht zu allen Zeiten.

Amigos de Paradores

Jeder kann den *Freunden der Paradores* beitreten. Man muß das Formular anfordern und sich bei der Zentrale in Madrid registrieren lassen (Adresse: Amigos de Paradores, Apartado de Correos 62097, E-28080 Madrid, Tel. 0034-91-374 2600; Anträge liegen auch in allen Paradores aus, eine Internet-Registrierung war kurioserweise 2007 noch nicht möglich). Amigos bekommen dann nach etwa 10 Tagen ihre persönliche Ausweiskarte zugeschickt, die man dann beim Einchecken an der Rezeption vorlegt. Für jeden Paradoresumsatz



werden einem Bonuspunkte gutgeschrieben, ähnlich den Vielflieger-Programmen der Fluggesellschaften. Bonuspunkte können in Gratisübernachtungen getauscht werden, was in etwa einem Rabatt von 5 bis 15 % entspricht. Außerdem erhalten Amigos bei jeder Ankunft im Parador an der Rezeption einen Gutschein für einen Gratisdrink an der Bar. Neumitglieder erhalten zudem einen Einmalgutschein über 18 Euro, der in jedem Parador eingelöst werden kann. Die Amigos erhalten etwa viermal im Jahr ein Rundschreiben von der Zentrale, das über Neuigkeiten, Sonderaktionen und die jeweils erforderliche Punktzahl für Freiübernachtungen informiert.

Fazit: Paradores sind weder teuer noch billig, in den meisten Fällen aber ihren Preis wert. Durch geschickte Terminplanung und Sonderprogramme kommen Sie jedenfalls zu vernünftigen Preisen in außergewöhnlichen Hotels unter. Dies gilt für alle Gäste, die nicht auf Hochsaisonzeiten und auf außergewöhnlich begehrte Häuser wie Granada, Santiago de Compostela und León angewiesen sind.

► Paradores buchen

Vorausbuchung ist immer ratsam. Während der Saison sind attraktive Häuser oft lange im Voraus gebucht. Natürlich gibt es immer wieder einzelne Lücken, aber darauf sollte man sich bei einer Jahresauslastung von fast 80 % nicht verlassen.

Entspannter ist die Situation in der Nebenzeit, aber Vorsicht: manchmal sorgen Gruppen selbst zur Nebensaison für ein volles Haus – es ist einfach unkalkulierbar. Besonders an Wochenenden, die in Spanien intensiv für Kurzurlaub genutzt werden (auch für Hochzeitsgesellschaften). Wer Überraschungen vermeiden möchte, reserviert.

Wobei dies auch für Reisende, die unabhängig planen möchten, kein Problem ist, weil man sich ja von einem Parador zum anderen hangeln kann. Man reserviert dann nur für die ersten Tage fest und entscheidet vor Ort, wo die nächste Station liegen soll. Bei der Dichte des Netzes gibt es immer Ausweichmöglichkeiten und so läßt sich – zumindest außerhalb der Hochsaison von einem Haus zum nächsten eine Tour durchreservieren – Flexibilität vorausgesetzt.

Reservierungen mit Kreditkartennummer werden am Anreisetag unbegrenzt gehalten, sonst oft nur bis 16 bzw. 18 Uhr. Es gibt **keine** Beschränkung der Aufenthaltsdauer in einem Parador.

Reservierungsmöglichkeiten

www.parador.es – Online-Buchung über die offizielle Internetseite ist die schnellste und komfortabelste Möglichkeit. Online-Buchung ist bis **48 Stunden** vor der Anreise möglich. Die Paradores-Webseite ist professionell gestaltet (auch auf Deutsch), sie informiert über Sondertarife und Promotionen (vgl. S. 19). Nach der üblichen Registrierungsprozedur kann jeder Privatkunde (bzw. jeder *Amigo de Paradores*) online Zimmer reservieren. Sie geben Parador und Datum ein, dann werden zunächst die freien Zimmerkategorien angezeigt (etwa: Standardzimmer, mögliche ermäßigte Tarife, Behinderten gerecht etc.). Abrechnung erfolgt über Kreditkarte, eine Buchungsbestätigung erfolgt online (ähnlich wie bei Airlines) über Reservierungscode. Über diesen Code können Reservierungen bis zwei Tage vor Abreise geändert werden (danach nur noch gegen Gebühren).

www.paradores.de – Ibero Hotelreservierung oder Reisebüro (für alle, die langfristig planen möchten): Paradoresreisen, Rundreisen (auch Pakete mit Mietwagen) werden von diversen Veranstaltern angeboten. Zudem haben die Paradores in Deutschland mit **Ibero** eine offizielle Vertretung, deren online-Reservierungssystem direkt mit dem der Paradores kommuniziert. Sie können dort mit einer ähnlichen Prozedur wie bei den Paradores direkt online buchen. (Die Zimmer werden online aber **mit** Frühstück angeboten). Sehr komfortabel: Sie können bei Ibero eine gesamte Rundreise in einem online-Formular eingeben und von Ibero reservieren lassen.

- **Deutschland:** IHR IBERO Hotelreservierung, Immermann Str. 23, 40210 Düsseldorf, Tel. 0211-8641520, Fax 0211-864 15 29, ihr@ibero.com, www.paradores.de.

Ibero ist der Paradores-Spezialist in Deutschland. Die Leute bei Ibero sind Landeskenner, die mit den Paradores-Verhältnissen gut vertraut sind, so daß bei rechtzeitiger Anfrage auch spezielle Wünsche und Fragen geklärt werden können. Zudem gibt es bei Ibero das sog. *Directório* (das offizielle, über 100-seitige Paradoresverzeichnis in spanisch/deutsch, vgl. unten).

- **Österreich:** *Siesta Reisen*, Getreidemarkt 10, A-1010 Wien, Tel. 0043-15 879 621, www.siesta.at

- **Schweiz:** *Sierra Mar Tours AG*, Militärstraße 36, CH-8021 Zürich, Tel. 0041-1-29 59 177, www.sierra.ch

Reservierung per Telefon (oder Fax oder e-mail): Über die Zentrale in Madrid (Nachteil hier: Telefon zu Spitzenzeiten mitunter belegt und auf Faxe/e-mail erst späte Antwort).

Wenn es ganz schnell gehen soll, ist die direkte telefonische Buchung beim Parador der beste Weg (Angabe einer Kreditkarten-Nummer ist dann obligatorisch).

Kümmern Sie sich im Parador spätestens am Vorabend um die folgende Station, am Morgen beim Auschecken wird die Zeit knapp.

- *Central de Reservas*, Madrid, Tel. 0034-902 54 79 79, Fax 0034-902 54 54 32 (auch auf englisch oder französisch, auf Nachfrage ist meist auch jemand zu bekommen, der deutsch spricht).

Paradores finden – Paradores finden ist nicht mehr so einfach wie früher, als markante Schilder schon an zentralen Zufahrtsstraßen aufgestellt waren. Der anhaltend enorme Straßenbau im Lande führt immer wieder zu Unübersichtlichkeit und neuen Routen auf der Anfahrt – vertrauen Sie Ihrem Navi also nicht allzu blind. Viele Paradores liegen aber so markant, daß die Zufahrt kein Problem darstellt. Womit man in Innenstädten immer rechnen muß: Einbahnstraße, Fußgängerzonen etc., in Spanien wird nach wie vor gewaltig gebaut.

► Meine Wertung

Lage	■ ■ ■ □ □
Ausstattung	■ ■ ■ □ □
Umgebung	■ ■ ■ □ □

Ergänzend zur offiziellen Sterneklassifizierung (die im Adressenabsatz genannt wird) finden Sie meine persönliche, zwangsläufig subjektive

Wertung in der Lageskizze zum jeweiligen Parador. Im Gegensatz zu der offiziellen Klassifizierung geht es mir dabei weniger um Formalien, sondern um eine Orientierung, was Lage, Ausstattung und Attraktivität der Umgebung angeht. Natürlich fließen damit schwer meßbare, auch emotionale Dinge mit ein, aber auch diese Faktoren tragen letztendlich zum Wohlfühlen bei. Klar, daß diese Wertung kein Dogma sein soll, sondern Orientierungshilfe, zwangsläufig auch ein Momenteindruck.

Hat ein Haus vier oder gar fünf Punkte in der jeweiligen Kategorie, würde ich es einem guten Freund bedingungslos empfehlen. Wer sich dort nicht wohlfühlt, bleibt besser zuhause.

✓ **Lesermeinungen**, soweit sie mir für die Stärken oder Schwächen eines Hauses typisch erscheinen, runden das Bild ab.

- **Eine Bitte**: Schreiben Sie über Ihre Erfahrungen in Paradores. Die nächste Auflage und die Leser nach Ihnen profitieren davon.



► Küche, Barkultur und Weine

Um es höflich zu sagen: Küche und gastronomischer Service der Paradores gelten seit jeher als diskussionswürdig. Das kulinarische Niveau einiger Häuser bleibt mitunter hinter der außergewöhnlichen Logieratmosphäre. Natürlich gibt es Ausnahmen, nach meiner Erfahrung liegt in gut zwei Dritteln der Paradores die Küchenleistung aber eher zwischen mäßig und befriedigend (und dies gerade in den beliebten, stark gebuchten Häusern). Andererseits merkt man vor allem bei Neueröffnungen, daß hier motiviertere Küchenteams arbeiten, die den Geist altgedienter Brigaden überwunden haben. Zudem gibt es Klassiker, die seit Jahr und Tag mit hoher Küchenleistung überzeugen (etwa Ronda, Segovia).

Eine ideenreiche oder gar herausragende (Regional-)Küche sollte man dennoch nicht grundsätzlich erwarten. Oft ist es am besten, die gute Infrastruktur eines Parador zu nutzen (wozu auch der Barbetrieb gehört), zum Abendessen aber nochmal „ums Eck“ zu gehen, zumal dies ja auch Spanischer Tradition entspricht.



Speisesaal im Refektorium: Parador Trujillo

Oft kommen bei ausländischen Gästen noch Verständigungsprobleme dazu. Wer nur mit dem Finger auf der Karte rumdeutet, wird die Stärken der Küche kaum kennenlernen. Oft bringt die Frage nach einer lokalen Spezialität oder einem aktuellen Angebot eine Verbesserung. Zudem bieten einzelne Paradores kulinarische Sonderprogramme und Themenwochen, an denen es etwas motivierter zugeht.

In der Summe kann das Speisen im Parador also durchaus zur Freude werden. Manche Restaurants sind nach Lage und Ausstattung so reizvoll, daß man dort einfach einkehren muß. Ein Sommerabend im Innenhof von Zafrá, ein Abendessen auf der Terrasse von Toledo, wer würde da an Kleinigkeiten hängenbleiben? Andere Paradoresrestaurants wirken bis heute lieblos möbliert, der Service allenfalls routiniert, oft gänzlich leidenschaftslos, so daß einem wirklich nichts entgeht.

Gerade weil man im Schnitt keine Wunder von den Paradores-Restaurants erwarten sollte (außer den stimmungsvollen Räumen), fallen positive Ausnahmen besonders auf. Und hier sind es oft Stationen, die weniger attraktiv liegen, die

seit Jahren für positive Leserreaktionen sorgen, etwa: Puerto Lumbreras oder Puebla de Sanabria (vgl. dort).

Oft ist auch die Jahreszeit entscheidend: was auf einer lauen Sommerterrasse zum Erlebnis wird, kann im schwach besetzten, hallengroßen Saal zur kühlen Fröstelei werden (Jaén!). Auch meine Urteile können nur subjektive Einzeleindrücke sein, man sollte einfach nach Lage der Dinge entscheiden. Genau deshalb spricht auch nichts für die feste Vorausbuchung mit Halbpension.

- **Obligatorische Halbpension:** Leider wird diese Art der Zwangsverköstigung nun in den sehr beliebten Paradores immer öfter eingeführt (speziell in Küstenparadores in Hochsommermonaten). Man sollte sich darauf nur im Notfall einlassen. Schade, wenn Gäste so gegängelt werden.

Alternativen: Oft sind Restaurants nahe beim Parador, bei halbem Preis, deutlich besser. Da und dort habe ich Einkehralternativen zu den Paradores-Restaurants genannt. Sei es ein landestypisches Restaurant oder eine einfache Bar – außerhalb der Paradoresmauern warten attraktive Alternativen. Sie finden ein relativ breites Spektrum von Empfehlungen, von der einfachen Eckkneipe bis zum gediegenen Restaurant. Über weitere Hinweise freue ich mich!

Eine Lesermeinung hierzu: „Die Gastronomie ist hochpreisig und eher mittelmäßig, ich empfehle dringend, auf lokale Restaurants zurückzugreifen. Wir haben bei unseren Erkundungsgängen durch die besuchte Stadt immer ein Restaurant ausfindig gemacht, das uns am Abend zufrieden ins Bett gehen ließ.“

Man muß es nicht so radikal sehen, aber einiges spricht schon für den Rat einer von der Paradores-Gastronomie gefrusteten Leserin und für die folgende Erfahrung:

✓ **Lesermeinungen:** „Leute, eßt in Spanien am besten nur Tapas, das kostet 1. nur die Hälfte, 2. sind die allemal für unsere Zungen schmackhafter, 3. ist man unter Spaniern.“

✓ „Die Küchenleistungen haben sich nach unserer Meinung gegenüber den letzten Jahren eher verschlechtert, was vor allem Meeresparadores wie Nerja, Mojacár und Jávea betrifft. Wie sich die



Gute Aussichten: Frühstück im Parador Lerma

Küchenchefs die überall aushängenden Auszeichnungen für Ihre Leistungen erkocht haben, bleibt unerfindlich.“

Bitte schreiben Sie über Ihre Erfahrungen, so kann die nächste Auflage von einem noch breiteren Erfahrungsschatz profitieren!

- Das **Frühstück** wird in allen Häusern als Buffet angerichtet, es gehört kulinarisch zu den Pluspunkten der Paradores. Serviert wird mal im großen Speisesaal, vereinzelt auch in kargen Frühstückstuben, die dem Personal etwas Weg ersparen, dem Gast aber ein tristes Kammergefühl bescheren. Auch in den Sommermonaten wird oft nur drinnen serviert, obwohl draußen häufig Traumterrassen locken. Mit etwas Improvisationstalent und Hartnäckigkeit gelingt es findigen Gästen aber auch draußen einen lauschigen Frühstückstisch einzurichten. Natürlich wird das Frühstück (gegen geringen Aufpreis) auch auf die Zimmer serviert.

Die offizielle Sternekategorie sagt wenig über die Buffetqualität aus: In manch einem Dreisterneparador fällt das Buffet hochwertiger aus als beispielsweise im Fünfsterne-Renommierbetrieb Santiago de Compostela. Trotz beträchtlicher Schwankungen: mal frische Säfte und Obst, mal Konserve, mal mit Sekt, mal ohne, mal regionale Käsesorten, mal Folienware, mal Industrieschinken, dann wieder ein ganzer Serrano-Schinken in der Jamonera eingespant; gleich wie, meist ist das Angebot reich und seinen Preis wert (das Buffet kostet ca. 15 Euro pro Person).

Für Gäste, die auf die angelsächsische und US-amerikanische Beigaben nicht verzichten können, es gibt immer und überall: Warmgehaltene, schwitzende sausages, cerealien&cornflakes, ham and eggs in jeder Form. Aber solche Dinge sind ja freiwillig.

- **Speisekarte und Angebot:** Restaurantkarten liegen mehrsprachig auf, meist auch deutsch – mehr oder minder treffend übersetzt (die Regel ist letzteres). Die Karte ist im Grund sinnvoll aufgebaut. Statt internationaler Durchschnittsuppe gibt es neben den Standards auch regionaltypische Gerichte. Aus drei Gängen kann ein Standardmenü zusammengestellt werden, das um 30 Euro liegt, einzelne Haupt- und Zwischengerichte liegen zwischen 15 und 25 Euro. Oft werden auch Specials (bis 6 Gänge, mit Weinbegleitung, ab 40 Euro) angeboten. Es gibt nun in vielen größeren Häusern Extrakarten für *Vegetarier* und *Diabetiker*.

Wichtig: Vorspeisen und Zwischengerichte sind oft so reichlich, daß eine Portion für zwei Personen reicht. Auf Wunsch wird eine Portion gerne für zwei serviert, man sagt einfach *uno plato para dos* oder *para compartir* – zum Teilen. Manche Häuser bieten zusätzlich kulinarische Sonderwochen, im Sommer auch abendliche Grillbuffets. Viele Küstenparadores bieten, zumindest während der Sommersaison auch gut sortierte Vorspeisen- und Dessert-Buffets (etwa: Aiguablava, Baiona, Nerja).

Die meisten ausländischen Paradoresgäste ziehen das Abendessen der Mittagseinkehr vor (Abendservice beginnt in Spanien aber frühestens um 20 Uhr). Über Mittag – das heißt in Spanien von 13.00 bis 16.30 Uhr – sind die Restaurants selten ausgelastet, es sei denn durch Gesellschaften.

- **Fazit:** Die Karte liest sich interessant, aber leider bleibt die Realisierung öfter mal hinter der Verheißung. Lau gewärmte, phantasielos angerichtete Speisen gehören noch immer zum Standard. Einen Ausweg bietet mitunter auch ein kreatives Bestellverhalten: mehrere Vorspeisen, die geteilt werden, sind oft lohnender als ein Menü. Manche Paradores bieten eine Auswahl verschiedener Vorspeisen an (*entremeses variadas*). Ein Angebot, das fast immer lohnt, aus unverständlichen Gründen in manchen Häusern aber nur mittags serviert wird.

Alternativen in der Bar

Wer sich mit Angebot oder Ambiente im Speisesaal nicht anfreunden mag, kann in die Bar auszuweichen. Was übrigens auch viele Spanier machen – den Abend mit Tapas oder zwei, drei kleinen Tellern zu begleiten, gehört ja zur spanischen Sitte. Jedenfalls sorgen in manchem Speisesaal hochgedrehte Klimaanlage und ein steifer Service nicht

für genußfreundliche Stimmung. Diese wartet bisweilen ein Raum weiter an der Bar, wo kleinere Gerichte am Tisch serviert werden. Gut kombiniert entsteht daraus fast schon wieder ein Abendessen: Eine Auswahl der ausgezeichneten Ibérico-Spezialitäten (*surtido de ibéricos* – luftgetrockneter Schinken, Filet, Salami) und Manchego-Käse gibt es praktisch in jedem Parador bis spät am Abend.

Was in den meisten Bars fehlt, ist ein ernstzunehmendes Angebot an *Tapas*, den kulinarischen Versuchungen, die einfach zur spanischen Barkultur gehören. In den Paradores geschieht dies nur sehr partiell. Hier wäre Aufholarbeit zu leisten.

Thema Speiseservice

Zwischen souveränem Saalchef und geübter Brigade und einer freudlosen Abspeisung ist das gesamte Spektrum möglich. Sicher hat sich auch im Restaurantservice in den letzten Jahren einiges getan, es bleibt aber noch etwas zu tun. Der Einmalgast wird einen eingelaufenen Staatsbetrieb (mitsamt der Altlasten) nicht umkrepeln, oft hilft freundlich, nachdrückliches Verlangen weiter. Besonders beim älteren, weiblichen Restaurantpersonal sind es mitunter auch Sprachprobleme, die zu reservierter Haltung beitragen. Mit ein paar Worten Spanisch läuft es oft viel besser.

Meine Erfahrungen liegen bei zwei Dritteln der Häuser im positiven, bei einem Drittel im negativen Bereich. Für eine Hotelgruppe mit internationalem Anspruch ist dies nicht befriedigend – wobei die Tendenz positiv ist. Ein Urteil, das im Übrigen auch durch Leserzuschriften gestützt wird, diese bewegen sich zwischen: „Die könnten auch in einer Kaserne kellnern“ (Antequera) bis „Service und Personal wie in einem Grand-Hotel“ (Carmona). Ausreißer werden im Text erwähnt, wobei es sich naturgemäß um Einmaleindrücke handelt.

✓/✓**Lesermeinung:** „Das Frühstücksbuffet ist in den meisten Paradores, die wir besucht haben, ausgiebig und mit hochwertigen Produkten bestückt (...). Die Bedienung bringt auch hier übellaunig und wortkarg den Kaffee. Ich frage mich, wo die Paradores diese Matronen klonen, sie gehören für mich zur Cooperate Identity wie die Seife im Bad.“



Neuer Stil im alten Kloster: die Bar im Parador Trujillo

► Weinauswahl | Barkultur

Die Weinkarte der Paradores ist erfreulich. Es gibt gute Qualität zu moderatem Preis. Neben den Standardpositionen (wie dem allgegenwärtigen *Marqués de Cáceres*) gibt es oft eine Auswahl interessanter lokaler Weine und Sonderabfüllungen für Paradores. Des weiteren immer den hervorragenden spanischen Sekt (*cava*), der international zur Spitze zählt und manchen Champagner auf die Plätze verweist – zu moderatem Preis.

Meist sind die Weine in der Karte kurz charakterisiert, ergänzt um Angaben zur Sorte und Alkoholgehalt. Fazit: Auch fortgeschrittene Weinzähne finden ein interessantes Angebot, ideal, um auf einer Rundreise auch einen Querschnitt der landestypischen Produktion kennzulernen. Rotweine werden wie so oft fast immer unchambriert, im Sommer also *viel zu warm* serviert (ungekühlte 30° im Hochsommer sind keine Zimmertemperatur!). Eiskühler sind aber reichlich vorhanden, Weinschränke nur in Ausnahmefällen oder in den neueren

Stationen, die in mancherlei Hinsicht auch kulinarisch eher überzeugen. Offensichtlich wird bei Neueröffnungen von Anfang an auf höhere Küchenstandards gesetzt. Faustregel: Wo ein Chambrair im Speisesaal steht, wird auch nicht so unterirdisch gekocht!

Einzigartig schließlich die Enoteca in den Paradores von Cáceres oder Santo Domingo (Bernardo do Fresnada): enorme Auswahl, auch offen, anregende Umgebung, freundlicher Service. Zur weiteren Nachahmung empfohlen.

Oft gehört die **Paradores-Bar** zu den reizvollsten Aufenthaltsräumen im Parador. Geborgen hinter meterdickem Gemäuer (Jaén), mit Anschluß an prächtige Gärten, Innenhöfe oder Terrassen (Toledo), über dem Meer mit einer Traumterrasse (Aiguablava), aufwendig mit Azulejos gefliest (Chinchón), mit Panoramablick (Carmona, Arcos de la Frontera). Ohne seine Bar, ohne die Momente im tiefen Sessel, ohne die kommunikative Stunde, wenn sich vor dem Dinner alles um den Tresen drängt, wäre mancher Parador wie ein Haus ohne gute Stube. Hinzu kommt, daß viele Paradoresgäste Reiseerfahrung mitbringen und die Sitte eines *sundowners* oder des *after dinner drinks* pflegen. Dies führt insgesamt zu einer Barkultur, wie sie in vielen nervös-zeitgemäßen Hotels zur Vergangenheit gehört.

Die *Barkarte* bietet auch eine Auswahl kleiner Speisen (vgl. oben), in den allermeisten Fällen aber kein oder nur ein marginales Tapaangebot. Eines der Paradoresrätsel – vermutlich will man die Gäste im großen Speisesaal sehen. Weine und Sekte von der großen Restaurant-Weinkarte werden aber auch in der Bar serviert. Barbetrieb in der Regel von 10 bis 24 Uhr, nur sehr selten länger, in manchen Häusern ist die Bar leider erst ab Nachmittag geöffnet.

- Die Paradores-Bars sind **Nichtraucherbereich**, zu fast jeder Bar gehört aber ein spezieller Rauchersalon, der wurde mitunter gar im schönsten Raum eingerichtet (etwa: Salamanca).



Typisch Parador: Bettwäsche wie im Himmel gewaschen

► Typisch Parador

- **Die repräsentative Auffahrt** zur schönsten Stelle über dem Land. Auf den Burgberg von Jaén, zur Festung Alarcón, an den hohen Rand von Carmona, auf die Felsnase von Aiguablava, auf die Halbinsel von Baiona.
- **Der Toastgeruch im Frühstücksraum** und die träge vor sich hinquietschende Toastmaschine.
- **Einfach nur da sein:** Sitzend, lesend, schauend. In einem hallengroßen Salon auf den Abend warten. Offene Kamine, groß genug zum Ochsen braten wie in Sigüenza.
- **Der gediegene Zimmerservice:** Die Paradores-Bettwäsche, reinweiß, gestärkt, frisch duftend, glatt unter die Matratzen gezogen. Die Frotteequalität und der großzügige Umgang mit weißer Wäsche im Bad. Servietten, die zart zu den Lippen sind. Polierte Gläser, schweres Besteck – klassischer Hotelerservice eben.



Stilleben mit Extintor in Nerja



Hoffentlich hält der Dübel: Hängelampe in Trujillo

- **Feuerlöscher-Epidemie.** Der zentrale Brandschutzbeauftragte hat ganze Arbeit geleistet. In einigen Paradores hängt an allen möglichen und vielen unmöglichen Stellen ein grellroter Extintor (Platz 1 meiner Extintor-Hitliste: Nerja!).
- **Hellhörige Zimmer,** in denen jeder Schritt von nebenan zu hören ist. Trittschalldämmung scheint mitunter sogar bei Neubauten ein Fremdwort. Ein Leser über Nerja: „*Man hat das Gefühl, das Zimmer wird überschwemmt, wenn im ersten Stock jemand zur Toilette geht.*“
- **Das geschlossene Schwimmbad** (im Binnenland). Es kann vorkommen, daß Ende Mai der Pool nicht geöffnet ist. In anderen Paradores läßt man das Becken offenbar gezielt verwarlosen. Im Binnenland gilt die Zeit der Sommerferien als Badezeit und außerhalb der Ferien ist eben keine Badezeit.
- **Die üppigen Hochzeitstafeln** in Paradores. Eine *Mesa imperial* für 12 Personen gedeckt.
- **Das Sonntagspublikum** in historischen Paradores, die zu einem beliebten Wochenendziel für spanische Familien und

Pärchen geworden sind. In manchen Häusern ist an fast jedem Wochenende eine Hochzeitgesellschaft (Sigüenza).

- **Damen aus der Gesellschaft,** die zum Nachmittagskaffee auf die Paradorterrasse kommen. Oder zum Kartenspielen in den Salon. Einfach so, an einem Dienstagnachmittag.
- **Das spanische Liebespaar auf der Terrasse,** die nachtaktive Mopedjugend auf dem Platz vor dem Parador.
- **Die Paradores-Rätselstunde:** Am Abend sitzen Gäste in den Garnituren und spielen *who is who?* Was machen die Beiden an der Bar, ob die Herren im Jaguar noch kommen.
- **Die zentnerschweren Hängelampen** im Speisesaal, unter denen man über die adäquate Aufhängetechnik ins Grubeln gerät (Jaén, Trujillo). **Lesermeinung** zu den Lampen von Trujillo „Die riesigen goldenen Tellerleuchten sollen wohl auf Perus Gold verweisen.“
- **Schwimmbad-Vergatterung.** Irgendwann muß jemand verfügt haben: Umzäunt alle Schwimmbäder und macht es so häßlich wie möglich.



Ein Herz für Raucher: Rauchersalon im Parador La Granja

- **Viel Platz haben:** Paradores wirken nicht überfüllt, selbst wenn sie voll sind (Sigüenza, Carmona, Jaén, Aiguablava).
- **Tagungen mit HandyträgerInnen:** Renfe, Iberdrola, Telefónica etc. Selbst ein Kloster wirkt weltlich, wenn mittleres Management durch die Gänge rauscht und wichtig tut.
- **Spiegelblank geputzte Keramikböden.** Ganglange Bodenläufer, auf Maß gefertigt.
- **Die alte Brigade:** Stechschrittservice, Gouvernantenblick, Eindecken am Nachbartisch mit Frühstücksgeschirr, während der Abendservice noch läuft. Bei Reklamation: „Non comprendre.“
- **Clubstimmung** am Abend. Nach dem Tagestrubel ruhige Stunden in schweren Barmöbeln zerfließen lassen. Einen Abend unter den Rundbögen eines Innenhofes verweilen, mit Rotwein, Sternen und gedämpften Schritten von Draußen. Zu guter Letzt: Oft ist im separaten Rauchersalon die angenehmste Stimmung.





Bestlage über der Steilküste: Parador Aiguablava

Aiguablava

Immer wieder erstaunlich, wie robust eine Küste sein kann. Seit Jahr und Tag wird über die Verschundung der spanischen Mittelmeerregionen geklagt und die Costa Brava ist stets mit von der Partie: Lloret de Mar, Bus- und Safttourismus, Bausünden, die üblichen Miesepetereien und die meisten treffen auch noch zu.

Und dann fährt man an einem warmen Herbsttag über Girona und Palafrugell in Richtung der grünen, wirklich sehr ansehnlichen Costa Brava um Begur. Manch' ein Villenviertel an der tatsächlich wilden Küste wirkt hier so aufgeräumt und wohlbehütet wie einschlägige Lagen im Tessin. Und eine vergleichbare Qualität, Kenntnis und Servicebereitschaft, wie sie die Fachgeschäfte im alten Ortskern von Palafrugell bieten, ist in einer deutschen Mittelstadt längst verschwunden, von der Freundlichkeit ganz zu schweigen.

► **Der Parador.** Schon die Anfahrt macht Laune: Erst steil abwärts, dann eine geschwungene Auffahrt hinauf zur pinienbewaldeten Halbinsel. Diese wird vorne zum Felssporn und noch weiter zum Meer fast zur spitzen Nadel. Obendrauf paßt genau der Parador. Der liegt langgestreckt obenauf wie ein gut vertäuter Hoteldampfer. Höher und exklusiver über dem Meer liegt kein zweites Haus der Kette, und so kommt es, daß die Gäste hier etwas häufiger als anderswo an die Reling treten und einfach nur in die Welt schauen (vgl. Bild oben). Schauen, wie um Mitternacht der Mond hinter zerzausten Pinienkronen verschwindet, wie die Möven Radau machen, wie sich morgens die Sonne langsam zum Schwimmbad hocharbeitet.

Das funktionale, dreistöckige Gebäude im Stil der späten 60er Jahre wurde 2005 renoviert, es wäre für sich allein genommen nicht außergewöhnlich. Spektakulär aber, wie der Bau von seiner Lage profitiert und mit der Umgebung verschmilzt. Großzügige Glasfronten vermitteln zwischen drin-



Paradorpool in Aiguablava

nen und draußen, wer will, kann Sonne, Wind und Wetter hautnah erleben.

Die Salons im Parterre, besonders der Speisesaal und die geräumige Bar-Lounge mit langer Glasfront, die sich direkt zur Terrasse über der Steilküste öffnet, profitieren von der einmaligen Lage: alles wirkt großzügig, hell, vom Licht durchflutet und spiegelblank gewienert. Der mächtige Kamin dient einmal mehr leider nur als Schmuck.

Die Zimmer liegen auf zwei Stockwerken in den beiden fast identischen Flügeln des Gebäudes. Sie sind geräumiger als üblich, geschmackvoll eingerichtet, praktisch alle haben Balkon, im zweiten Stock natürlich bessere Sicht als im ersten. Die Zimmer mit ungeraden Zahlen sind nach Nordwesten orientiert – mit Sicht auf die Bucht von Aiguablava; gerade Zahlen nach Südosten auf das offene Meer (mehr Sonne, was im Winterhalbjahr zu beachten wäre). Beide Seiten bieten großartige Sicht auf die Steilküste. Der Mittelteil des Gebäudes ist erhöht und hier warten – ähnlich der Kommandobrücke eines Schiffes – besonders geräumige Suiten. Daneben gibt



Über den Dingen: Mirador am Parador Aiguablava

es ein paar weniger günstig gelegene Zimmer, die preiswerter angeboten werden (eine Notlösung, die Lage ist einfach zu schön, um auf Sicht zu verzichten).

Die Außenterrassen reichen über die gesamte Südostfront des Hauses, ideal zum Verweilen oder zur Lektüre. Dazwischen kleine Terrassen mit Erdbeerbäumen, wilden Ölbäumen und Oleander. Das kleine Schwimmbad liegt auf Vorderdeck, etwas älter zwar, aber ohne die heute üblichen Design-Mätzchen (Sprudelmühle etc.), daneben eine kleine Liegewiese.

Strand und Strandrestaurant: Vom Parador aus führt ein Felsweg in fünf Minuten nach unten zur kleinen, idyllischen Badebucht, die im Sommer aber stark besucht wird. Während der Sommermonate ist auch das zum Parador gehörende Strandrestaurant *Mar y Vent* geöffnet. Im Paradorrestaurant oben wird recht professionell serviert und immerhin etwas über dem üblichen Niveau gekocht. Auffallend gut sortiertes Frühstücksbuffet, auch abends ein Vorspeisenbuffet.



Blick vom Parador in die Bucht von Aiguablava

In der Summe gehört der Parador von Aiguablava, obwohl weder neu noch außergewöhnlich luxuriös, zu den Spitzenhäusern der Kette. Ein Grund für den erfreulichen Gesamtauftritt des Hauses liegt sicher auch in der Konkurrenz, die unten am kleinen Hafenbecken mit dem renommierten 90-Zimmer-Traditionshotel *Aiguablava* wartet. Unter den Mittelmeer-Küstenparadores bietet nur das Haus in Nerja Vergleichbares. Nicht zu vergessen die grenznahe Lage, die Aiguablava zu einer idealen Station am Anfang oder Ende einer Paradores-tour werden läßt. Vermutlich auch zu einem Höhepunkt.

Parador Aiguablava**** – Platja d' Aiguablava, 17255 Begur. Tel. 972 62 21 62, Fax 972 62 21 66; aiguablava@parador.es

Charakter, Zimmer: Etwas betagter Küstenparador in Spitzenlage. Salons 2005 renoviert, aber leider unglücklich möbliert (die Bogenlampen!). 85 freundliche, aber recht hellhörige Balkonzimmer, optimale Sicht bieten die im 2. Stock nach Südosten orientierten. Wandervolle Aussichtsterrassen über der Steilküste. Helle Lobby mit Bar, kleines Schwimmbad, Sauna. Direkter Zugang vom Parador in wenigen Minuten zur kleinen Badebucht von Aiguablava (Sandstrand, im Sommer mit Parador-Strandrestaurant).



Sommerfrische, Winterversteck: Hotel Mas Ses Vinyes

Am Weg | Hotel Mas ses Vinyes in Begur

Ein kleines, feines Landhotel, ruhig und erhöht gelegen in den Pinienhügeln über Palafrugell. Die Anlage besteht aus dem Masia, einem katalanischen Landhaus im traditionellen Stil, darin zehn Zimmer, die Rezeption und das Restaurant. Daneben der neue Spabereich, erst 2007 eröffnet. Auch die flachen Bungalows darunter sind ganz neu, darin befinden sich 15 schlicht und edel möblierte Zimmer, zwischen den Bungalows liegt der neue Außenpool. Besonders den Neubauten sieht man an, daß ein Architekt zu den Eigentümern der Anlage zählt. Sie wirkt geschmackvoll, ruhig und modern, alle Zimmer in den Bungalows haben Terrasse und weiten Blick aufs Land um Palafrugell. Eine gute Wahl für alle, die ein paar ruhige Tage nahe der Küste, aber abseits vom banalen Trubel verbringen möchten.

► **Begur:** Hotel *Mas Ses Vinyes****, Abzw. an der Straße von Palafrugell nach Begur bei km 5,7 (großes Schild). 17255 Begur, Tel. 972 301 570; www.massesvinyes.com. Das Haus gehört zu den Silence-Hotels, Preise je nach Saison und Zimmergröße (ab ca. 115 Euro fürs DZ mit Frühstück), ganzjährig geöffnet.



Canadell Bucht in Calella de Palafrugell (rechts: Rest.Tragammar)



Calella, an der Plaça del Port Bó

Am Weg | Die Küste um Aiguablava

Vom Parador sind es nur fünf Kilometer nach **Palafrugell**. Eine katalanische Kleinstadt mit allem, was man für einen verträdelten Vormittag braucht: Markthalle, Café-Plaza, gute Geschäfte, gediegen-lebendige, aber nicht laute Atmosphäre. Von Palafrugell aus führen Stichstraßen nach vorne zur Küste. Und die ist gleich südlich vom *Cap de Begur*, also um Tamariú, Llafranc und Calella besonders steil, wild und ansehnlich. Die schroff abfallenden Klippen dicht mit Pinienwäldern und immergrüner Buschvegetation überzogen. Dazwischen gut eingewachsene Villen, kleinere Badeorte mit Sporthäfen, kaum Hochhäuser oder Bausünden.

Auch **Calella** hat, zumindest im meerzugewandten Teil, noch Reize: eine Promenade erschließt die durch Felspartien getrennten Buchten der Strandsiedlung von Palafrugell. Möglichkeiten zum Verweilen am Wasser, außerhalb der Hochsaison angenehme Stimmung ohne massentouristischen Auftrieb. Zwischen den Felsen schöne Badebuchten, Strandcafés, auch brauchbare Restaurants direkt über dem Wasser.

In **Calella de Palafrugell** der *Canadell Strand* (Platja Canadell), die nördlichste der vier Buchten von Calella de Palafrugell, nahe beim Beginn des sehr schönen Küstenweges rüber nach Llafranc (vgl. Bild oben links). Direkt über dem Canadell Strand:

- *Tragammar*, angenehmer Multifunktionstreff mit Bar, Restaurant und Terrasse in idealer Lage direkt über der Canadell-Badebucht. Gepflegt, städtischer Stil, lockere Atmosphäre ohne billige Bade-latschenstimmung. Angebote von Tapas (besonders auffallend die schönen Reisgerichte) bis zum frischen Fisch. Das Hausmotto trifft die Dinge ganz gut: „Cocina marinera. Arroces frente al mar“. Oder so: Ein schöner Platz fürs Dasein am Wasser, ganzjährig geöffnet, ab mittags. RT: Di, Tel. 972 61 43 36.

Diverse weitere Möglichkeiten in Calella auch eine Bucht weiter südlich im Zentrum: Die **Plaça del Port Bó** liegt direkt unten im alten Ortskern, hübsch gerahmt von weiß getünchten Arkadengängen am Wasser lang, dazu farbige Boote am Strand und pittoreske Felsen: eine Szenerie die Hobbymaler und Romantiker anzieht. Unter den südlichen Arkadengängen mehrere Restaurants; *Les Voltes*, gleich vorne an der Ecke zur Plaça ist, trotz der touristischen Auflage, nach Stil und Küche durchaus solide, der Blick auf die Bucht einzig. Direkt darüber und noch weiter oben an der Plaça als weitere Alternativen: *Port Bó* – zunächst die solide Taverne, oben am Platz das gleichnamige Restaurant.



Promenieren am Meer: Die Ronda de S'Agaró

Am Weg | Promenaden am Meer

Weite Abschnitte an der Costa Brava Felsküste zwischen Cap Begur, Calella de Palafrugell, Cap Roig und Palamós wurden in den letzten Jahren durch wundervoll angelegte Küstenwege erschlossen, mal komfortabel als Promenade, mal eher als Wanderweg ausgebaut. Der in Ortsnähe gut beschilderte Küstenweg (Teil des Fernwanderwegs GR-92) verläuft mal hoch über der Küste, immer wieder auch nahe am Wasser, bisweilen durch kleine Felstunnel, über Treppen. Oft führen Stichwege zu Buchten und Felsnischen am Wasser. Dahinter vereinzelt alte Villen mit eigenen Bootsgaragen im Fels. Praktisch ständig Panoramablick, unbedingt lohnend zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter. Im Sommer kommt man längs des Wegs, zum Beispiel nördlich und besonders südlich vom reizvollen Küstenort Calella de Palafrugell auch mehrfach an kleinen Badebuchten vorbei (Einkehr z.B. in Calella de Palafrugell, vgl. vorige Seite).



Feiner Sandkasten: Bucht Sa Conça, nördlich S'Agaró

- **Gärten am Meer:** Zum Beispiel die 30 Minuten-Passage zwischen Tamariú und Calella. Noch schöner wird die Promenade dann südlich von Calella. Ein imposanter Felsweg über dem Meer, der bis zum Botanischen Garten am Cap Roig führt. Der mehrere Hektar große Park wurde 1927 von einem englisch-russischen Paar angelegt: zahlreiche, formal gestaltete Terrassen mit Pflanzengesellschaften und Bäumen aus aller Welt. Den aufwendigen Unterhalt besorgt heute die Sparkasse Caixa de Girona. *Jardí botànic de Cap Roig*, Eintritt, Kiosk. Im Winter bis 17 Uhr geöffnet, sonst bis 20 Uhr; Anfahrt mit dem Auto auch über Palafrugell-Calella möglich.

- **Die Königsetappe Ronda de S'Agaró:** Eine weitere Attraktion ist die erst vor wenigen Jahren aufwendig ausgebaute Promenade *Ronda de S'Agaró* (die Villensiedlung S'Agaró liegt zwischen Platja d'Aro und Sant Feliu) – viel schöner als hier kann man an der Costa Brava nicht flanieren. Die breite Felspromenade führt über der Küste an einem der nobelsten Villenviertel der Costa Brava entlang. Wunderbar zum Verweilen am Wasser; die selten schöne Badebucht Sa Conça mit feinem Sandstrand liegt unmittelbar nördlich der Halbinsel von S'Agaró, ein zweiter, größerer Strand und gute Strandrestaurants an der Platja de Sant Pol südlich der Siedlung S'Agaró.



Alarcón

Provinz pur: Ohne Parador wäre Alarcón mit seinen gerade mal 300 Einwohnern allenfalls ein Ziel für Stunden. Eine Siedlungsinsel auf 850 Metern Höhe über der Weite Kastiliens, im wenig besiedelten Grenzland zwischen Meseta und Levante. Das karge Hochplateau von Alarcón liegt genau über einer Schleife des Río Júcar, spektakulärer Blick ins Flußtal, ansonsten wartet nichts als Provinz. Im alten Dorfkern ist noch einiges an historischer Bausubstanz erhalten, aber Alarcón könnte auch heißen: Wo der Hund begraben liegt. Die Qual der Wahl bleibt einem beim zwangsläufig kurzen Rundgang über Pflastergassen tatsächlich erspart. Auf der überraschend weiten Plaza wächst tatsächlich das Gras zwischen dem alten Kieselpflaster, was von mäßiger Besucherfrequenz zeugt.

Am Wochenende fährt die Dorfjugend vor und holt in der Bar am Platz Eis und Aguila-Bier in Literflaschen, dann geht's mit erhobenem Vorderrad ab zum Botellón, dem allwochenendlichen Besäufnisritual. Die Alten hocken derweil auf ihren Holzstühlen im Schatten, schauen und schweigen.



Das Charakterteil: Festungsturm Parador Alarcón

Der zweite Treffpunkt ist der kleine Park vor dem Parador. Hier können sich Gäste, Wochenendbesucher und Dorfbewohner die Füße vertreten oder tief in den Abgrund staunen, wo der Río Júcar gestaut ist. Bald kennt jeder jeden.

► **Der Parador:** Die mächtige Fassade der Burganlage aus dem 8. Jh. täuscht ein wenig über die Dimensionen im Inneren. Der Parador von Alarcón bietet mit seinen kleinen Fensterscharten in dicken Mauern zwar ein ausgeprägtes Festungsgefühl, aber nicht die gewohnte Großzügigkeit anderer historischer Paradores. Das Innere wirkt verwinkelter und individueller als in den großen Häusern. Das beginnt schon beim idyllischen Innenhof: Feigenbaum, Zypresse, Ziehbrunnen und ein paar Tische im Freien. Darüber eine umlaufende Holzbalustrade, die zu den wenigen Zimmern führt. Wohin man greift, Naturstein – man spürt die Festung hautnah.

Der wuchtige Turm ist das Charakterteil der Anlage, fünf Zimmer sind darin untergebracht, die beiden obersten exponiert, aber gerade hier gibt es nur kleine Fensterscharten



Für harte Romantiker: Turmzimmer im Parador Alarcón

und extrem eingeschränkte Aussicht. Wer statt des Aufzugs die alte Steintreppe nach oben nimmt, kann im Sommer den Turmfalken beim Brüten in den alten Schießscharten zusehen. Blanke Ziegelböden und das historische Mobiliar verstärken das historische Moment, aus dem an einem dunklen Tag leicht eine Verließstimmung werden kann. Mit seinem Honeymoon-Ambiente gehört der kleine Parador von Alarcón allerdings zu den besonders beliebten (und ziemlich teuren) Häusern, gerade unter romantischen Paaren gilt die Station als beliebtes Wochenendziel.

Auch das Restaurant und die angeschlossene Kaminbar vermittelt ein Gefühl hinter Mauern. Noch im Sommer ist es in der mit schweren Möbeln ausgestatteten Bar dunkel und kühl, die Restoranthalle mit Natursteinwänden und paradorüblichen Riesenleuchtern bietet allerdings Aussicht über Land. Gemütlich die Bar mit Kamin, in der es auch abends Kleinigkeiten zum Essen gibt.

Fazit: Wer es arg historisch mag, dem könnte der Ort gefallen. Ansonsten gibt es innerhalb der Kette andere Paradores, die

historisches Ambiente mit mehr Großzügigkeit und Komfort verbinden (gerade bei den vergleichsweise hohen Preisen). Ähnliches gilt für das Umfeld: Im winzigen Alarcón selbst darf man keine Ablenkung erwarten.

Parador Marqués de Villena**** – Avenida Amigos de los Castillos, 16213 Alarcón. Tel. 969 33 03 15, Fax 969 33 03 03, alarcon@parador.es

Charakter, Zimmer: Kleiner Festungsparador für Hochzeiter und hard-core Romantiker. Wenig Außenanlagen, auch innen recht beengt. 14 Zimmer, davon fünf Turmzimmer); derzeit einer der kleinsten und intimsten Paradores im Land. Herb, historisches Ambiente, wozu auch einzelne schier fensterlose Zimmer gehören, andere nur mit kleinen Luken, ganzjährig recht hohe Zimmerpreise (Frühstücksbuffet obligatorisch). Für Rationalisten nur als kurze Etappe geeignet.

✓ **Lesermeinung:** „Alarcón wäre nach meiner Ansicht doch seine vier Punkte wert, jedenfalls hatten wir ein wunderschönes Zimmer und die Bar im Rittersaal hat feine, kleine Speisen geboten.“

Umgebung von Alarcón: Einen Vorgeschmack auf die Weiten der Mancha bekommt man schon um den weitverzweigten Stausee *Embalse de Alarcón*: Weites, kaum besiedeltes Ackerland mit tiefroten Böden. Das Südufer des Sees ist mit Straßen kaum erschlossen, am Südwestende nahe der Staumauer (und Alarcón) treffen sich ein paar Angler und Sommerfrischler an Wochenenden zur Bootspartie. Die wenigen Anlaufstellen und Sommerbars wirken außerhalb der Saison verwaist. Auch die Partie auf der CM 2100 nahe dem Nordufer bringt wenig Abwechslung. Das andere Spanien, Provinz von der sehr ruhigen Sorte, ideal zum meditativen Autowandern.



Zwei Stockwerke im Haciendastil: Parador Albacete

dazu ein Schwimmbad, umgeben von einem beschatteten Garten.

Früher war Albacete eine Etappe auf dem weiten Weg in den Süden, aber längst hat das Haus wegen der guten Fernstraßen seine alte Funktion verloren. So halten heute Firmen Seminare ab und dann und wann nimmt auch mal eine Fußballmannschaft Quartier. Verglichen mit anderen Mancha-Paradores wie Almagro und Manzanares liegt Albacete in der Mitte. Reizvoller als der Motelparador Manzanares, aber längst nicht so stimmungsvoll wie die historische Station Almagro. Also kein Pflichtziel; wegen des Schwimmbades eher eine angenehme Rast, gerade während der sommerlichen Gluthitze, die in der südlichen Mancha extrem sein kann.

Parador la Mancha*** – nahe der CN 301, km 251, 02000 Albacete. Tel. 967 245 321, Fax 967 243 271; albacete@parador.es

Ausstattung, Zimmer: Ca. fünf Kilometer außerhalb gelegener Landstraßen-Parador im Haciendastil der 70er Jahre, renoviert 2003. 70 Zimmer. Schwimmbad in Gartenumgebung. Rundherum die Weite der Mancha, Landstraßen, Fernstraßen, Autobahnen. Allenfalls als Etappe auf dem Weg von oder nach Andalusien.

Albacete

Flacher und eintöniger als um Albacete (136.000 Einwohner, 686 m) kann die Mancha kaum werden. Immerhin wurde die Stadt in den letzten Jahrzehnten zu einem Verkehrs- und Handelsknoten. Messer aus Albacete sind ein Begriff – Geschäfte in der Stadt bieten reiche Auswahl, vom handwerklich gearbeiteten Taschenmesser bis zum Besteck. Albacete ist zudem ein Umschlagplatz für die Weine der Mancha, die nach der Produktionsmenge an erster Stelle im Land stehen. Auch der Safran gehört zur Stadt. Wer aber nicht gerade zu den Safranhändlern oder Messerfans zählt, wird in Albacete kein Pflichtziel sehen, was auch für den Parador am Stadtrand gilt.

► **Der Parador:** Das zweistöckige Landhaus im Regionalstil liegt verkehrsgerecht: nahe von Autobahn und Nationalstraße 301, fünf Kilometer vom Zentrum entfernt. Die Anlage weit draußen hat etwas von einer geruhsamen, in sich geschlossenen Hacienda. Ein Haus, das nach innen orientiert ist und für sich bleiben möchte. Es warten freundliche Zimmer mit Holzbalkon zum Innenhof, eine angenehme Bar und Salons,

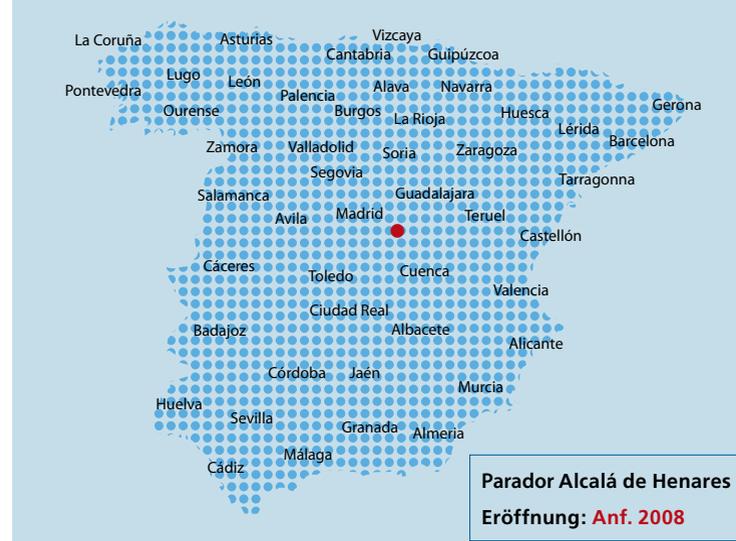


Im Herbst blüht der Safrankrokus

Am Weg | Safran in der Mancha

In der Mancha werden rund 70% der Safran-Weltproduktion gewonnen. Im Spätherbst stehen die Krokusfelder im Umland von Albacete in voller Blüte, alle Pollenfäden (Narben) des *Crocus sativus* müssen in einer kurzen Erntephase gegen Ende Oktober gesammelt werden. Die Krokusfelder sind zu dieser Zeit mit einem lila Blütenteppich überzogen. In Handarbeit müssen zunächst die lila Blüten abgeerntet und zu den zentralen Sammelstellen gebracht werden. Dort entfernen dann Auszupferinnen (*mondadoras*) die drei Safranstaubfäden vom Rest der Blüte. Zur Gewinnung von einem Kilo Safran müssen die Staubfäden von 300.000 Blüten verarbeitet werden. In Consuegra gibt es am letzten Oktobersonntag ein Safran-Erntedankfest, die *Fiesta de la Rosa del Azafrán*.

Safran ist das meistverfälschte Gewürz der Welt. Besonders bei gemahlenem Safran kann manipuliert werden, erste Qualität wird deshalb immer pur gehandelt.



Alcalá de Henares

► **Die Eröffnung des** historischen Paradors Alcalá de Henares (bei Madrid) soll Anfang 2008 erfolgen. Baubeginn des besonders ambitioniert gestalteten 35-Mill.-Euro-Projektes in Alcalá (200.000 Ew., 30 km nach Madrid, UN-Weltkulturerbe) war bereits 2004. Bei der Konzeption ging es vor allem um die Kombination von historischer Substanz (ehem. Dominikanerkonvent Santo Tomás aus dem 17. Jh.) mit zeitgenössischer spanischer Architektur (Architekten: Aranguren + Gallegos). Die schon bestehende Parador-Hotelfachschule wird ebenfalls mit dem neuen Komplex verbunden. Das Projekt in Alcalá gilt als Aushängeschild für eine neue Linie bei der Parador- und Tourismusarchitektur, die ein Modell für eine neue Hotelqualität im Land werden soll.

Der Parador bietet 128 Zimmer, davon 9 Suiten. Die sind, wie Restaurant und Salons im historischen Teil, die anderen Zimmer in einem Neubau. Zum neuen Paradorkomplex an der Calle Collegios gehört ein eigener Skulpturengarten, ein gestyltes Freibad, ein Spabereich und eine Tiefgarage mit 160 Plätzen.



Alcañiz

Vier Nationalstraßen führen nach Alcañiz (13.000 Einwohner, 340 m) – aber gleich, aus welcher Himmelsrichtung, man kommt aus der Provinz in die Provinz. Weite Felder, schütterere Olivenhaine, sommertrockene Flußauen, dazwischen ein paar vergessene Landsiedlungen mit viertelvollen Bars, in denen die Männer an leeren Tischen sitzen.

Die heftig gefalteten, wenig besiedelten Züge des Maestrazgo-Gebirges trennen den Alcañiz von den belebten Küstenregionen im Ebrodelta. Wer gar von Norden, aus Richtung Zaragoza oder Lleida anfährt, muß die schier endlosen Weiten des Ebrobeckens durchfahren, wo nicht einmal das riesige Stauseensystem um Caspe (längs der N 211) für einen landschaftlichen Höhepunkt sorgt. Der See ist so arm an Attraktionen wie das Land drumrum.

Nur im Frühjahr kommt Farbe auf, wenn Wiesen und Straßenhaine horizontweit aufblühen, und dann nochmal im Frühsommer zur Getreideernte, wenn gelbe Kornfelder und



rote Böden die spanischen Nationalfarben annehmen. Bald danach wird es dann einige Monate sehr staubig und sehr heiß. Gerade hier gilt für einen langen Sommer die alte zentralspanische Sichtweise, die das Besondere eines Platzes mit seiner Ereignislosigkeit erklärt: „Dürr und leer, aufregend allein durch die Abwesenheit alles Spektakulären.“ Was MIGUEL DELIBES einst über das ländliche Kastilien schrieb, gilt auch für die Provinz um Alcañiz. Auch im Ort selbst ist kein Bär los. Das wichtigste Landstädtchen des unteren Aragón ist umgeben von Flußauen und Feldern, die gegen den Himmel ausrollen. Die neuen Überlandstraßen sorgen für schnelles Vorankommen wie in Mecklenburg-Vorpommern. Eine Region zum meditativen Autowandern.

► **Zuoberst der Parador**, ganz wie es sich für eine Festungsburg des Calatravaordens gehört. Burgturm und Kapelle sind mittelalterlichen Datums, das eigentliche Paradorgebäude befindet sich in einem historischen Anbau, der erst im 18. Jh. im Stil eines Aragoner Palastes umgebaut wurde. Das stattliche Gebäude mit schönem, bewachsenem Innenhof war mit gerade mal 12 Zimmern lange Zeit der kleinste Parador im Land, nach der jüngsten Erweiterung (2003-2004) liegt die Station mit 37 Zimmer im Mittelfeld. Aber nun beeindruckt der Parador neben seiner Lage auch mit komfortablen Zimmern und einem schönen Speisesaal.

Die beliebte und gut gebuchte Station erfreut mit großzügigen Räumlichkeiten und mit ihrem repräsentativen, arkadengeschmückten Innenhof; sowohl die Gesellschaftsräume als auch einzelne Zimmer sind fürstlich geschnitten. Platz und Blick genug für eine ruhige Etappe in der Provinz. Ideal auch für Reisende, die nach abwechslungsreichen Tagen an der Mittelmeerküste eine ruhige Zeit im Abseits verbringen möchten. Dabei ist die Station im Hinterland gerade im Sommer selten so überlaufen wie die nahen Mittelmeerparadores Tortosa oder Benicarló.



La Mancha oder „Die Abwesenheit des Spektakulären“

Der obligatorische Stadtrundgang durch die enge historische Altstadt ist lohnend, aber bald erledigt. Was folgen könnte, wäre eine Autotour auf Nebenstraßen durch die einsame Bergwelt des Maestrazgo. Ansonsten leben wie ein Burgherr und aufs Land schauen.

Parador de Alcañiz*** – La Concordia, 44600 Castillo Calatravos. Tel. 978 83 04 00, Fax 978 83 03 66; alcaniz@parador.es

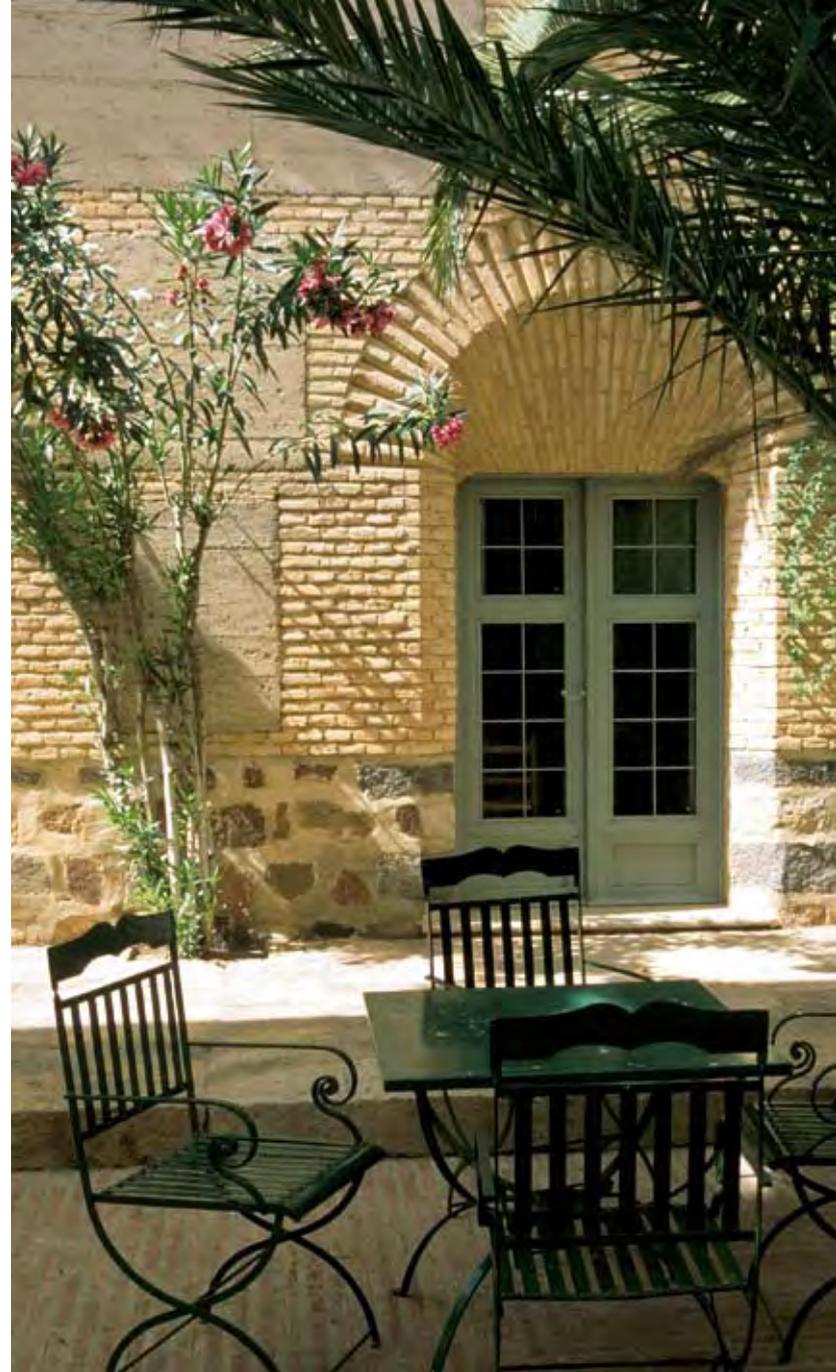
Charakter, Zimmer: Angenehmer Burgparador über einem provinziellen Landstädtchen. Erhabene Lage, historische Stimmung und repräsentative Räume sorgen für typisches Paradorgefühl. Eine gepflegte Ausruhstation im Hinterland. Als Parador eröffnet 1968, vor wenigen Jahren komplett renoviert und von 12 auf 35 geräumige Zimmer und 2 Suiten erweitert.



Almagro

► **Der Klosterparador von Almagro** gilt als schönster Mancha-Parador, was bei der Konkurrenz von Manzanares und Albacete ein bescheidenes Kompliment ist. Aber die Station am Rand des historischen Ortskerns hat etwas zu bieten: Für ein Franziskanerkloster wirkt die Anlage im Grundriß weitläufig und aufwendig konzipiert. Trotz der Umgestaltung zum Hotel blieb die Geschlossenheit des historischen Gebäudes erhalten. So entstand ein Parador, der seine Reize inwändig entwickelt. Spiegelblanke Originalböden, lange bisweilen fast labyrinthische Flure, in denen der Neankömmling ohne Hinweisschilder bald verloren wäre: Historische Treppenhäuser, Galerien, Oratorien und mehr als zehn Innenhöfe und Patios mit Sitzcken, Wasserspielen, Bambushecken ...

Faszinierend, wie effektiv in alten Gebäuden mit dem natürlichen Licht umgegangen wurde: Je nach Tages- und Jahreszeit werden einzelne Partien durch scharf begrenzten





Die Rettung im heißen Mancha-Sommer: Paradorpool in Almagro

Lichteinfall hervorgehoben, schon wenige Stunden später liegt ein Gang, oder ein Innenhof wieder im meditativen Dunkel. Das Licht wurde in vorelektrischer Zeit regelrecht dosiert, fein dosiert. Auch die Zimmer leben mehr von der Binnensicht als von der bescheidenen Aussicht auf die Gasse. Die nach außen orientierten haben vergleichsweise kleine Fenster, was beim Mopedverkehr in den Gassen aber kein Nachteil sein muß. Die schöneren Räume öffnen sich zu einem der stillen Innenhöfe und leben mit dessen Licht.

In der kleinen Gartenanlage ein ansprechendes Schwimmbad, der Beckenrand gefaßt mit alten Simsen, dazu Schatten unter Mandelbäumen. Hier läßt es sich – auch in der lähmenden Sommerglut der Mancha – einen Nachmittag lang aushalten.

Gastronomie: Die Speisehalle wurde im ehemaligen Refektorium eingerichtet, sie verdient den Namen Halle: lang, hoch, imposant – bei wenig Besuch auch mal steif. Cafeteria und Bar sind in der alten Bodega. Ansonsten wird das Potential der Innenhöfe von der Gastronomie wenig genutzt: trotz Traum-

wetter wird draußen manchmal garnicht gedeckt. Auch der kleine Frühstücksraum grenzt an einen großartigen Innenhof – aber typisch Parador: oft wird das Tageslicht vom Personal mit akribischer Sorgfalt ausgesperrt. Im Patio zwitschern die Vögel, drinnen brummt die Klimaanlage. Emanzipierte Gäste wählen einen Platz an der Flügeltür zum Hof und öffnen diese. Wer frühstückt an so einem Ort schon gerne wie im 20. Stock des Interconti?

Parador de Almagro**** – Ronda San Francisco, 13270 Almagro. Tel. 926 86 01 00, Fax 926 86 01 50; almagro@parador.es

Charakter, Zimmer: Franziskanerkloster aus dem 16. Jh. etwa fünf Minuten zu Fuß von der historischen Plaza Mayor. Schönster und einziger historischer Parador in der Weite der sommerheißen Mancha. Großzügige Räumlichkeiten, Gänge und Innenhöfe. 51 komfortable Zimmer, drei Suiten mit whirlpool. Die reizvolleren und ruhigeren Zimmer gehen zu den stimmungsvollen Innenhöfen. Angenehmes Schwimmbad in einem kleinen, gepflegten Garten.

✓ **Lesermeinung:** „Mit drei Nächten über das Wochenende unser längster Aufenthalt in einem Parador, rundherum sehr zufrieden. Interessantes Städtchen (...) Das Bedienungspersonal im Restaurant sehr reserviert. Dafür die Bar mit hervorragenden Tapas und sehr aufmerksamem Personal.“

Am Weg | Almagro und seine Plaza Mayor

Almagro ist ein freundliches weißes Landstädtchen (9.000 Einwohner, 643 m) mit einer Bilderbuchplaza, die an die historische Bedeutung des Ortes erinnert. Während der Kreuzzüge war Almagro ein zentraler Punkt, von dem aus der Calatrava-Orden Einfluß über die ganze Mancha gewann. Die Fugger unterhielten in Almagro eine Faktorei, die *Casa de los Fucares* – nun eine Provinzbibliothek.

Bis heute ist die Plaza nicht zum touristischen Aufmarschplatz verkommen, sondern Abend für Abend ein höchst vitaler, kleinstädtischer Treffpunkt für Einheimische und ein paar Fremde. Nur an Wochenenden, wenn Madrid und Um-



Historische Fassaden an der Plaza Mayor, Almagro

gebung ausschwärmt, wird der Ort zum Ausflugsziel. Gerade auch in Almagro wird die soziale Funktion der Plaza Mayor anschaulich: der offene Salon. Vom Familienspaziergang bis zum Jugendtreff, vom Bier im Stehen bis zum Abend unterm Sternenhimmel, die Plaza Mayor ist ein Ort für Alle.

Wobei zur Landeskunde auch die Art und Weise gehört, in der Pensionäre auf einer Bank sitzen: Im Süden wird auf Parkbänken geredet, im Norden geschwiegen. Einmal mehr wird deutlich, wie kalt es bei uns mittlerweile geworden ist, trotz konstruierter Kommunikationsangebote und Stadtteiltreffs. Die Vitalität einer spanischen Plaza erreicht keine dieser sozialen Krücken. Für den Reisenden, der sich über die Hochebenen Zentralspaniens treiben läßt, wäre hier ein anregender Haltepunkt. Ein Ziel auf halber Strecke zwischen Zentralspanien und Andalusien.

Der rechteckige Platz mit seinen arkadengesäumten Häusern und den grünen Holzveranden bildet ein geschlossenes Ensemble. Der Sonnenstand bestimmt, auf welcher Seite gerade Leben herrscht. Und für Leben sorgen nicht Touri-

stenbusse und geführte Gruppen, sondern eine anregende Mischung aus Lokalkolorit und ein paar Besuchern, die genug Zeit haben, einen Abend lang einfach nur rumzusitzen. Wunderbar sind hier die Sommerabende, wenn nach der wolkenlosen Tagesglut ein sternklarer Meseta-Himmel aufzieht und um Mitternacht noch immer Hemdentemperatur herrscht. Eine gute Tapabar unter vielen:

- **Bar *El Gordo***, Plaza Mayor 12, gute Auswahl. Unter den lokalen Rotweinen überzeugen besonders jene der Sorte *Cencibel*. Mit ihrer intensiven tiefroten Farbe, ausgeprägtem Beerenaroma, ausdrucksstark. In warmen Sommernächten ist auf der Plaza von Almagro (und tausend anderen im Land) Umtrieb unterm Sternenhimmel bis in die Nacht.

- Gutes **Restaurant** am Ort: *El Corregidor*, Jerónimo Ceballos 2 (in Laufweite vom Parador, nahe der Plaza). Gehoben, gediegenes Niveau, traditionelle kastilische Küche, mit einer Tapa-Bar im renovierten Innenhof. Mo geschl. Tel. 926 860 648.

- An der Plaza Mayor (südl. Teil): Das älteste literarische **Theater** Spaniens, *Corral de Comedias*, gut erhaltene Räumlichkeiten und ein Patio aus dem 16. Jh. (auf der anderen Seite der Plaza: das *Museo de Teatro*, in der Callejón de Vilar).



La Mancha wie im Bilderbuch: bei Consuegra

Bilder am Weg | La Mancha, Windmühlen und El Toro

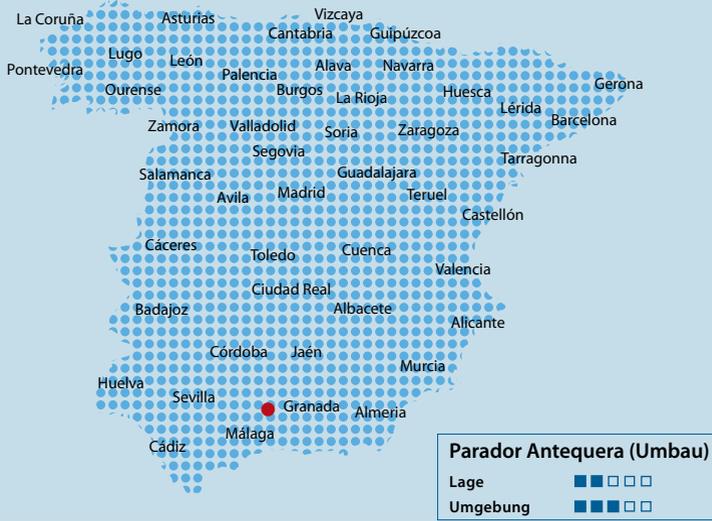
Natürlich ist das Klischee vom „anderen Spanien“ reichlich abgegriffen, aber es gilt eben immer noch. Gerade im Sommer, wenn sich Millionen an den Küsten stauen, locken die endlosen, strengen, bisweilen unerbittlichen Binnenlandschaften Spaniens. Mit kleinen, staubigen Landstädten in der Mancha, die tagsüber wie ausgestorben wirken, wenn die Schatten zwei Stühle breit sind, sitzen aber die ersten Alten vor der Tür und in den langen Sommernächten wird die Plaza zur offenen Bühne, unter sternklarem Himmel. Die letzten Windmühlen der Mancha sind mittlerweile kuriose Ikonen, noch immer gibt es aber horizontweite Felder, die unzähligen Brauntöne und die langen Staubfahnen, die ein Landrover irgendwo am Horizont hinter sich herzieht.

Dort, wo Spanien keine Touristenshow abzieht, sondern noch ziemlich bei sich ist, taucht mitunter auch die markante, schwarze Kampfstiersilhouette auf. Geboren 1965, zu Zeiten des tiefsten Franquismus, wurde der Toro zunächst als Werbeträger der Brandydynastie OSBORNE installiert. Aber schon



Einer von 88

bald sahen viele in den dominant platzierten Toros ein Symbol des klassischen, des alten machistischen Spaniens. Für Spanische Filmemacher und Touristen war der Toro jedenfalls jahrzehntelang die Quintessenz Spaniens, für Separatisten allerdings auch. Im Baskenland und in Katalonien hatte er somit einen ungemütlichen Stand. „Spanischer Hurensohn“ war eine der gängigen Schmierereien auf dem Stier in der Diaspora, Autonome demontierten den Toro mitunter über Nacht. Auch die Straßenverkehrsordnung war lange gegen ihn, zunächst mußten alle Stiere mindestens hundert Meter vom Straßenrand aufgestellt werden; als die Zentralregierung 1992 schließlich verlangte, alle Toros seien von Aussichtspunkten zu entfernen, ging eine späte Solidaritätswelle durch's Land. Gerichte bescheinigten, die Ikone sei von „ästhetischem und kulturellem Interesse“. Als erste erklärte die Regionalregierung Andalusiens den Stier zum Kulturgut, was einer Amnestie gleichkam. Mittlerweile haben sich die Gemüter beruhigt, 88 (werbefreie) Toros stehen noch im Land, die meisten in Andalusien, woher auch der Brandy *Veterano* stammt, für den er einst werben sollte.



Angenehme Etappe abseits der großen andalusischen Ziele

Antequera

Mit den großen Zielen im andalusischen Binnenland kann das Landstädtchen Antequera (40.000 Einwohner, 512 m) nicht mithalten. Granada, Córdoba und Sevilla bieten natürlich mehr, aber das Zentrum Antequeras ist allemal groß und lebendig genug für einen abendlichen Bummel. Der Parador liegt zwar am Stadtrand, aber man ist zu Fuß in zehn Minuten mittendrin. Die Souvenirdichte bleibt bescheiden und auf Reisegruppen, die ganze Caféterrassen in Beschlag nehmen, werden Sie in Antequera nicht treffen. Man *muß* hier nichts anschauen und genau deshalb wirkt der Aufenthalt in Antequera so anregend. Es bleibt Zeit zum Leben. Wer möchte, findet nach kurzer Autotour an die Brennpunkte des Tourismus zurück: Granada 100 Kilometer, Córdoba 122, Ronda 90.

► **Der Parador:** Das in den Jahren 2007 und 2008 umfassend renovierte Haus lag bislang etwas im Schatten der beliebten andalusischen Renommierparadores (*Carmona*,

Granada, *Jaén*). Antequera war aber gerade deshalb empfehlenswert: eine unaufgeregte Station für Touren in Andalusien. Das moderne Gebäude liegt etwas erhöht über der Felder- und Auenlandschaft, die nördlich der Stadt beginnt und weit über die Ebenen um *Los Llanos de Antequera* hinausreicht. Die Gesellschaftsräume sind sehr großzügig bemessen, ebenso die Bar und das Restaurant mit seiner weiten Glasfront. Angesichts fehlender touristischer Highlights empfiehlt sich das Haus bei Firmen für Veranstaltungen, was Individualreisende nicht weiter beeindrucken muß. Es bleibt genug Platz oder ein ruhiges Eck – und sei es zum Beobachten spanischer Geschäftsleute, die ja auch zur Kultur eines Landes gehören.

Der zweistöckige Zimmertrakt umschließt einen kleinen Innenhof mit Pool und Garten, ein Teil der Betten steht keine 20 Meter vom Morgenbad entfernt. Der fehlende touristische Dauerandrang scheint auch dem Personal gut zu tun, man fühlt sich willkommen und gut umsorgt.

Parador de Antequera – Paseo García del Olmo (am Nordwestrand der Stadt), 29200 Antequera. Tel. 952 84 0261, Fax 952 84 1312; antequera@parador.es

Charakter, Zimmer: Zweistöckiger Neubau, eröffnet 1982, derzeit umfassende Renovierung und Erweiterung, Neueröffnung im Jahr 2008 geplant. Auffallend großzügige Salons, palmenbeschatteter Pool mit kleiner Liegewiese. Großer, bei wenig Betrieb etwas unpersönlicher Speisesaal mit weitem Blick über das Land.

Am Weg | Weite Felder, lauschiger See

Die schier endlosen Felder nördlich von Antequera gehen fast übergangslos in die riesige Vega von Granada über. Eine Ackerlandschaft, die intensiv bewässert werden muß. Gemüse, Mais, Flachs, oder was sonst noch gerade von der EU subventioniert wird, gehören zu den wichtigen Anbauprodukten. Wobei nur ein unbedarft Reisender die Frage stellen kann, weshalb ausgerechnet im trockenen Südspanien kilometerweite Kulturen angelegt und bezuschußt werden, die intensiver Bewässerung bedürfen. Kulturen, für deren Ertrag zudem kein regionaler Markt vorhanden ist. In den klimatisierten Büros der europäischen Agrarbürokratie wird man diese Fragen vermutlich nicht mal verstehen.

Natur: Gut 20 Kilometer westlich von Antequera liegt der weit verzweigte Stausee *Guadaleba-Guadalhorce*. Das viel-fingrige System staut verschiedene Zuflüsse aus den Sierras um Ronda und Ubrique. An diesen Gebirgen, die frei nach Westen stehen, können sich die Atlantiktiefs abregnen, sie zählen zu den grünsten Regionen im Süden der iberischen Halbinsel. Der See dient als wichtigster Trinkwasserspeicher für Málaga und die Ballungsgebiete an der Costa del Sol. Das Landschaftsbild im Uferbereich ist je nach Jahreszeit und Pegelstand extrem unterschiedlich: In trockenen Jahreszeiten wird ein breiter Geröllsaum sichtbar, an den sich abgeerntete-



Ideal zum Autowandern: Weiße Dörfer, hohe Berge, gute Straßen

te, staubige Felder anschließen. Nach regenreichen Wintern reichen die grünen Kiefern- und Kastanienwälder am Südufer und blühende Wiesen aber manchmal bis dicht ans Wasser. An einzelnen Stellen ist das Ufer gut zugänglich und es gibt angelegte Rastplätze.

Picknick über hellblauem Wasser

Lauschige, außerhalb der Sommersaison auch stille Abschnitte, erschließt zum Beispiel die kleine Nebenstrecke MA 444 von Ardales nach Bobastro. Die Route führt am südöstlichen Ufer entlang bis zur Staumauer: immer wieder wunderbare Stellen über dem hellblauen Wasser. Besonders im Abschnitt nach der Einzweigung der kleinen, ebenfalls überaus reizvollen Nebenstraße, die von Alora aus über den Felscañon El Chorro zum See hinauf führt. Ideal für ein stilles Picknick abseits der großen Straßen.



Hoch, weiß, romantisch: Arcos de la Frontera (Bildmitte: Parador)

Arcos de la Frontera

In der Hitliste der meistbesuchten *pueblos blancos* belegt Arcos de la Frontera einen Spitzenplatz: Eng, hoch und blendend weiß. Der alte Ortskern um den Rathausplatz liegt auf einem Felsplateau 150 Meter über der Weite Andalusiens. Durch die getünchte Pracht führt zuletzt nur noch eine schmale Gasse – immer nach oben, immer schmaler. Ein Trichter, der schon in der Vorsaison eng werden kann, denn durch die weiße Gass' muß jeder: motorisierte Lieferanten, kamerabestückte Passanten und die Paradoresgäste erst recht. SUV und S-Klasse Fahrer sollten auf ihre Außenspiegel achten.

Sicher gehört Arcos zu den klassischen Höhepunkten jeder Andalusien-Rundreise, auch der Parador zählt zu den bestgebuchten in Andalusien (neben Málaga Gibralfaro und Granada). Mit der Attraktivität des Platzes ist freilich auch sein Schicksal besiegelt. Die Pflastersteine sind blankgelaufen, noch im hintersten Winkel wird touristische Dienstleistung angeboten. Stimmt, ein weißes Dorf, aber auch ein Folklorepark.

► **Der Parador:** Das Haus thront zuoberst im historischen Ensemble. Die lange Front mit ihren drei Stockwerken fügt sich nahtlos in die Umgebung ein. Die *Casa del Corregidor* (Haus des Landrichters) war vor dem Umbau zum Parador zuletzt eine Unterkunft für Bedürftige. Luftig wie Schwalbennester hängen die sieben Balkonzimmer des Paradors über der horizontweiten Ebene. Die Lage hat es in sich, auch klimatisch: Die verrammelbaren Fensterläden signalisieren, daß es hier oben in der rauen Jahreszeit ordentlich zur Sache gehen kann. In stürmischen Wintermonaten sorgt der Wind schon mal für ein Gefühl wie auf See. Und im Frühling ziehen die Wolken in Greifnähe über die Dächer von Arcos. Die Sonne fährt dann wie ein Leuchtturmstrahl über die Ebene des Río Guadalete. Zum angemessenen Bestaunen des Spektakels gibt es am Ende des Bar-Salons eine Glasfront groß wie eine Kinoleinwand. Im Sommer wird man die steife Brise auf der ausgesetzten Felskante eher schätzen, dann ist es auch Zeit für den kühlen, schattigen Innenhof, der im Stile eines klassischen andalusischen Patios um einen Brunnen herum an-



Arcos von oben: Blick vom Paradorzimmer auf die Altstadt

gelegt wurde. Trotz Detailrenovierung, der Dreistern-Parador ist mittlerweile in die Jahre gekommen, eine Runderneuerung hätte das großartig gelegene Haus endlich verdient.

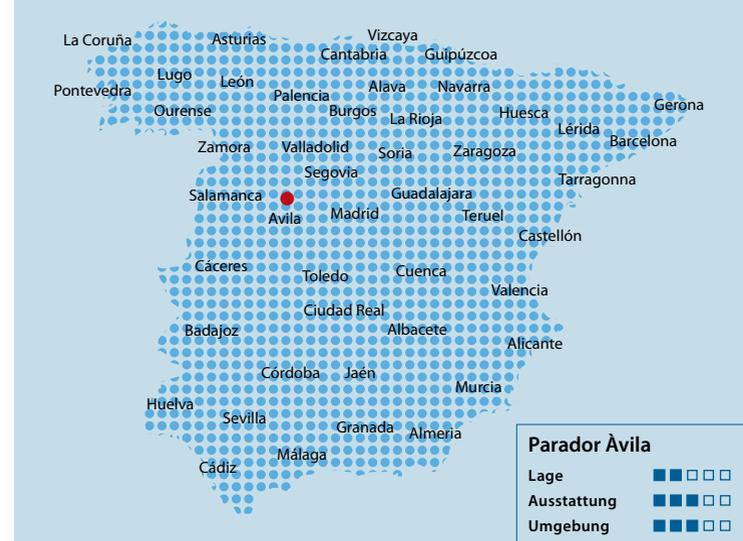
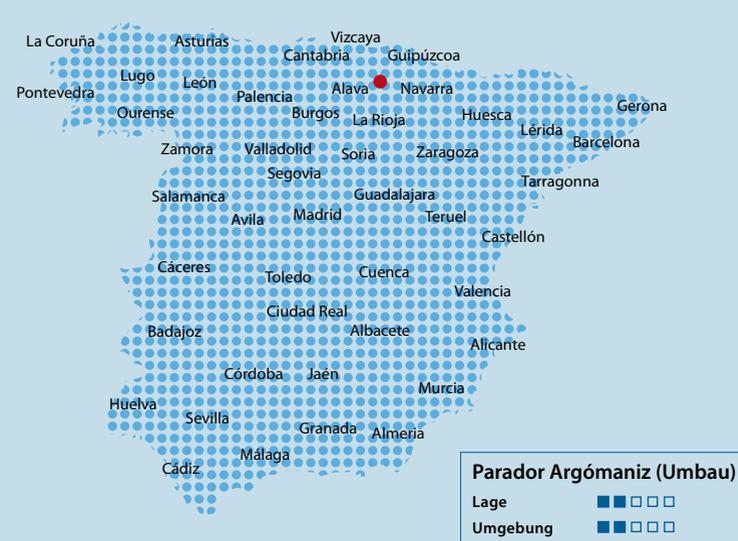
Die Besucher zählen überwiegend zum traditionellen Teil der Kulturreisenden. Oft stellt sich zur Teatime das klassische Paar ein, sie Leinenbluse, er Kameratasche, Gesundheitsschuhe. Die Gänge mit den warmen, dunkelroten Farben und den

blank gewienerten Terracottafliesen, die frischen Blumen, das teils historische Mobiliar und die bunten Schmuckkacheln sorgen trotz Renovierungsstau für ein angenehmes Herbergsgefühl. Wobei man sich in Arcos immer ein wenig wie Burgvogt fühlt. Dazu trägt schon die Raumaufteilung bei. Das weitläufige Gebäude bietet bislang gerade mal 44 Gästen Unterkunft. Vom touristischen Andrang, der den Ort prägt, ist hinter den Paradormauern kaum mehr etwas zu spüren. Ein Hotel in begnadeter Lage.

Wie öfter mal in stark frequentierten Stationen zählt die Gastronomie bislang sicher nicht zu den Glanzlichtern der Kette. Die Bedienungen tragen zwar Trachten, auf der Speisekarte findet man Regionales, serviert wird aber im Stile internationaler Kettenhotels. Das Personal zeigt allenfalls routinierte Aufmerksamkeit. Im Sommer wird das Frühstück auch im Patio serviert; Speisen ist dann auch auf der Außenterrasse möglich.

Parador Casa del Corregidor*** – Plaza del Cabildo (im obersten Teil des Ortes, beim Rathaus und der Barockkirche Santa Maria), 11630 Arcos de la Frontera. Tel. 956 70 05 00, Fax 956 70 11 16; arcosc@parador.es

Charakter, Zimmer: Betagter Parador in großartiger Lage am Rand eines weißen andalusischen Bilderbuch-Dorfes. Arcos gehört zu den Standard-Reisezielen, viel Betrieb in den Romantikgassen. Eröffnet 1966, mittlerweile besteht Renovierungsstau. 25 Zimmer, zu beachten: nur acht haben einen Balkon mit Sicht auf die Ebene, die restlichen Zimmer gehen auf den Rathausplatz, ohne Balkon, mit Blick auf historische Fassaden.



Argómaniz

► **Der Parador:** Der Renaissancepalast aus dem 17. Jh. liegt gut einen Kilometer außerhalb einer kleineren Landgemeinde auf einer leichten Anhöhe, mit Sicht auf das Tiefland von Álava. Die vornehme Eleganz von Fassade und Gemeinschaftsräumen reichte bislang nicht bis in jedes Detail des Hotelbetriebs, aber die großzügigen Zimmer waren doch angenehm. Die meisten Gäste werden das Quartier auch nach den derzeit laufenden umfangreichen Renovierungsarbeiten eher als Übernachtungsetappe auf der Reise in den Nordwesten Spaniens wählen. Es wartet eine ruhige Landstraßen-Unterkunft (zur franz. Grenze bei Biarritz sind es nur 100 km) in ansprechender Lage. Die im alten Kern interessante Großstadt Vitoria ist 15 km entfernt.

Parador de Argómaniz*** – Ctra N 1, km 363, 01192 Argómaniz. Tel. 945 29 3200, Fax 945 29 3287; argomaniz@parador.es
Renaissancepalast in Alleinlage außerhalb des Ortes. 53 Doppelzimmer, der Parador wurde in den Jahren 2007-2008 renoviert und verbessert, Wiedereröffnung für 2008 angekündigt.

Ávila

Ávila ist ein Monument: 88 Wachtürme, zinnenbewehrte Stadtmauer aus Granit, acht Stadttore, dahinter ein gut erhaltener mittelalterlicher Stadtkern. Das ganze 1.128 Meter über dem Meer, inmitten einer rauen Steppe, aus der anstelle von Bäumen runde Granitsteinbuckel ragen. Rund um Ávila sieht es ein wenig aus, als hätten Zyklopen Boule gespielt, Kastiliens Hochebenen können gnadenlos sein. Ávila ist die höchstgelegene Provinzhauptstadt des Landes und mit seinen 50.000 Einwohnern ist die Stadt heute so groß oder so klein, daß man sich im kompakten historischen Ensemble schnell zurechtfindet.

Ávila *intra Muros* ist ein Ziel für Freunde historischer Stadtarchitektur und Stimmung, aber nur für diese. Der Alltag in der Stadt wird stark von Besuchergruppen geprägt, schon am Morgen reihen sich die Tourbusse längs der Stadtmauer, ein Strom von Bummelanten zieht durch die Gassen, wirkt angesichts all der Steine rund um die antiquierte Plaza Mayor



88 Wachtürme aus Granit – Avilas Stadtmauer

etwas ratlos und freut sich dann wieder an den Auslagen der Geschäfte in der kleinen Fußgängerzone. Urbanität bietet das alte Zentrum nicht viel, bis vor wenigen Jahren drohte das historische Ensemble regelrecht zu verkommen, die Plaza Mayor war nur noch Touristenkulisse, dann wurde zumindest stellenweise saniert. Dennoch leben die meisten Einwohner (darunter viele Senioren) längst extra Muros, in neuen Wohnvierteln am Stadtrand. Dort, wo man in die Tiefgarage fahren kann und dort, wo die Bars gleich um die Ecke liegen.

► **Der Parador:** Obwohl an historischer Stelle gelegen und alte Bauteile integrierend, wirkt der Parador von Ávila eher wie ein Neubau. Durch die Umbauten im Laufe der Jahrzehnte blieben wenige Steine am alten Platz. Mittlerweile bietet das Haus ohnehin nur üblichen Komfort an historischer Stätte: neben der Stadtmauer gelegen, in die enge Altstadtssituation eingepaßt, in Laufweite zu den Monumenten. Die Zimmer wirken etwas betagt, sie bieten unterschiedliche Sicht, ein Teil auf die Hochfläche unterhalb der Mauern, ein Teil auf die Häuser gegenüber. Auch die Aufenthaltsräume wirken eher



Neubau auf historischem Grund: Parador Avila

bieder – ein gewöhnliches Hotel in historischem Kostüm.

Nur konsequent, daß die Station moderne Tagungsräume bietet, der Parador wird von spanischen Großfirmen von Renfe bis Iberdrola genutzt. Für Einzelreisende dagegen kaum charmante Rückzugsmöglichkeiten – es gibt eine schmucklose Parkanlage zur Stadtmauer hin, aber der eigentliche Gunstplatz ist die große Terrasse vor der Bar, dominiert vom Wahrzeichen der Anlage, dem Granitturm des Paradors. Der Platz für den ersten (oder letzten) Drink.

Parador Raimundo de Borgoña**** – Marqués Can. de Chozas 2, 05001 Ávila. Tel. 920 21 1340, Fax 920 22 61 66; avila@parador.es
Charakter, Zimmer: Palast aus dem 16. Jh., am Rande der Altstadt gelegen, 57 Zimmer, vier Suiten, ein Teil der Zimmer in einem neuen Anbau. Tiefgarage und geschlossener Parkplatz vorhanden.

Lesermeinung: „Ávila ist ein ideales Ziel für einen Tagesausflug. Da ist der Parador das Richtige für eine Pause. Übernachten lohnt weniger. Erstens gibt die Stadt nicht soviel her, zweitens ist das Haus auch nicht so besonders, obwohl es einen ruhigen Charme und Stil hat.“

✓ **Leser:** „Ein ganz netter Parador, der aber keineswegs einzigartig ist. Hier steht die Stadt im Vordergrund.“



Klassiker für Spanferkel aus dem Holzofen: José Maria in Segovia

Am Weg | Kastilien und seine Asadores

Kulinarisches Kastilien, das bedeutet immer wieder: Spanferkel (*chochinillo asado* oder *tostón*), gerne auch das Viertel vom Milchlamm (*cordero lechal*, *lechazo*) für zwei Personen. Beide Gerichte werden in Tonformen im holzbefeuerten Gewölbeofen geschmort, genossen im *Mesón* oder *Asador*, einer speziellen Gastronomiegattung, in der die Kunst des langsamen Garens gepflegt wird (in den typischen Asadores im Baskenland wird dagegen das Grillen über dem offenen Feuer kultiviert). Ein kastilischer Asador hat mit einer mitteleuropäischen Grillstube nichts gemein. Gut geführte Asadores bieten ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis: eine schiere glasig knusprige Kruste, darunter das weiche, fast vom Knochen fallende Fleisch, gesättigt mit intensiven Schmoraromen, serviert pur, nur im eigenen klaren Fleischsaft.

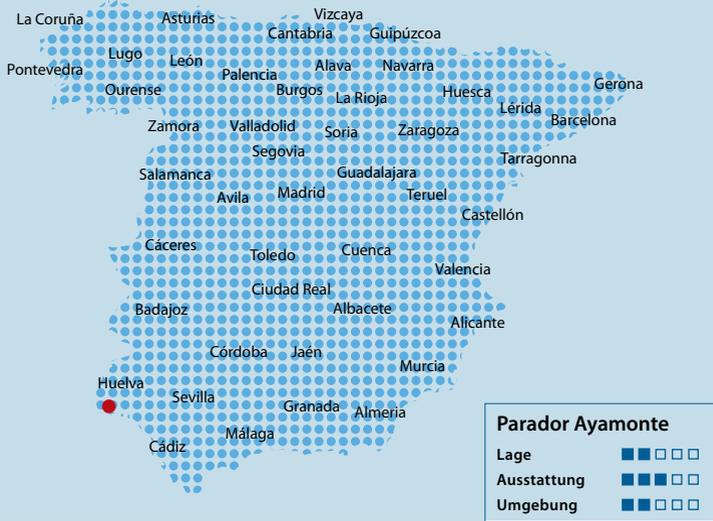
Ihren Ruhm verdanken die Traditionshäuser (in Segovia) einer seit Jahrzehnten konstanten Qualität und ritualisierten Abläufen. Beim (mittlerweile sehr touristischen *Mesón Cándido*, direkt beim Aquädukt) sorgte eine Tranchiergewohnheit

für Popularität: zum Beweis seiner Zartheit wurde das Spanferkel als Ganzes präsentiert und dann mit der stumpfen Kante eines Tellers geteilt. Eine Sitte, die bis heute Popularität und bisweilen übervolles Haus garantiert. Natürlich beherrscht man auch andernorts die Kunst des Garens am Feuer – in der kastilischen Provinz so perfekt wie an den häufig überlaufenen Schauplätzen in Segovia. Dazu gehört aber immer ein erstklassiges Grundprodukt, ein erfahrener Mann am Ofen und Gäste, die zwischen Grillstube und Asador unterscheiden können.

So ein Ort wäre zum Beispiel auch an der N 501, auf halbem Weg zwischen Salamanca und Ávila zu finden: *Las Cabañas* im Ortszentrum des Landstädtchens *Peñaranda de Bracamonte*. Von der Bar führt ein Gang, dekoriert mit Bildern prominenter Gäste zum rückwärtigem Speiseraum und zur Terrasse. Dort sitzt bürgerliches Publikum aus der Umgebung, Geschäftsleute, Familien, die einfach gut essen möchten. Ein Paar, das sich mag. Die Wirtsleute kümmern sich persönlich, für den Service sorgen Kellner, die ebenso freundlich wie routiniert auftreten. Man spürt: Das hier ist *die* Einkehr weit und breit, ein jeder weiß, was ihn erwartet. Draußen im Hof steht der gemauerte Ofen, groß wie ein Bauwagen, darin schmoren die Hausspezialitäten: Spanferkel butterzart, mit einem klaren Bratensaft, der allein die Einkehr wert wäre. Außerdem Milchlamm und andere kastilische Spezialitäten aus dem Ofen, über Mittag gibt es auch ein festes Menü, alles in allem höchst solide Mittelklasse. In letzter Zeit wurde die Karte noch erweitert, etwa um ein Ragout vom Freilandhahn. Gute Küche, anregende Atmosphäre, erfreuliche Preise.

- 37300 **Peñaranda de Bracamonte**: *Las Cabañas*, Calle Carmen 14 (im Ortszentrum nahe der Kirche), Tel. 923 540203. Mo geschl. Seit Jahren die Adresse für Spanferkel aus dem Holzofen. Zum Haus gehört ein Mittelklassehotel mit neuen, komfortablen und preiswerten Zimmern (Doppel 60-80 Euro).

- Als Idealtyp der Asadores gelten die Traditionshäuser in **Segovia**: *Casa Duque*, *José Maria* und *Mesón de Cándido*. Details vgl. dort.



Bei Ayamonte: Die schöne Kleine und das Meer

Ayamonte

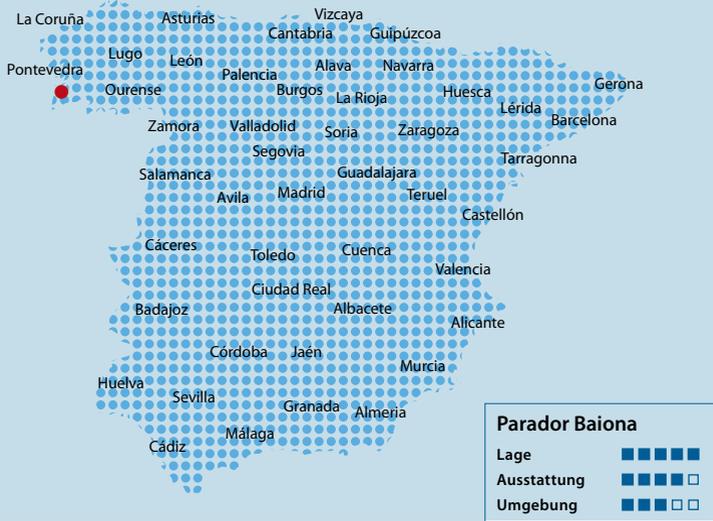
► **Grenzland, Durchreiseland.** Der zweite Costa de la Luz-Parador (neben Mazagón) liegt an der Mündungsbucht des Río Guadiana, an der Grenze zu Portugal. Ein großzügiger Neubau am Rande der provinziell wirkenden Grenzstadt Ayamonte (15.000 Einwohner), Sicht auf die Marschlandschaft des Guadiana sowie auf die neue Autobahnbrücke über den Fluß. Obwohl durchaus paradorübliche Annehmlichkeiten warten, mehr als ein komfortables Motel darf man hier nicht erwarten. Innen wirkt der Parador hell und groß, aber ohne weiteren Charme. Geschäftsleute treffen sich zum Mittagessen, ein paar Tagungen, dazwischen Zufallsgäste auf Durchreise, man muß nicht hierher, hat aber einen guten Ausgangspunkt, etwa zur Erkundung der reizvollen Schinkenregion im nördlichen Hinterland Richtung Sierra de Aracena (zu erreichen über die A 499).

Parador Ayamonte**** – El Castillito, 21 400 Ayamonte. Tel. 959 32 0700, ayamonte@parador.es; 54 Zimmer, Schwimmbad, große schmucklose Terrasse zum Flußdelta.

Am Weg | Küste bei Isla Cristina und Punta Umbria

Die kilometerlangen Dünenstrände zwischen Huelva und der spanisch-portugiesischen Grenze bei Vila Real de Santo Antonio sehen auf der Landkarte unversehrt aus als in der Realität. Lange Zeit lagen weite Pinienwälder, Erdbeerbelder, ein paar Urbanisationen und Strandbuden, wenig Hotels, davor viel, viel Sand und Strand. Nur während der Sommersaison kamen Spanier aus dem heißen Binnenland, um hier ein paar Wochen der typischen Strandferien zu verbringen: Baden, Grillen, unter sich sein.

Nach dem Boom der letzten Jahre verändert sich auch diese Küste: Stichstraßen erschließen freie Strandabschnitte, große Appartementsiedlungen entstehen, dazu kommen internationale Gäste; der Charterflugplatz von Jerez de la Frontera ist schließlich nicht weit und die Blöcke müssen gefüllt werden. Außerhalb der heftigen Sommersaison spielt das Wetter an der windigen und vergleichsweise rauhen Küste aber nicht immer mit. Dann herrscht die Tristesse der Nebensaison, keine Küste zum länger Bleiben.



Halb Festung, halb Palast: Parador Baiona

Baiona

Die Bucht von Baiona (10.000 Einwohner) läuft in die mauernbewehrte Halbinsel Montereal aus, diese wird vom Parador dominiert: ein exklusiver, für sich gelegener Hotelbalkon über dem Atlantik. Abgesehen von der Ausnahmeerscheinung des Paradors reizt Baiona erst auf den zweiten Blick. Die Strandlinie vorne am Meer wird von gewöhnlichen Wohnblocks bestimmt. Wer aber genau hinsieht, erkennt in den Straßenrestaurants an der Promenade schon beim Vorbeifahren eine auffallend hohe Zahl von Hummerbecken. Auch in der stimmungsvollen Altstadt, die wenige Meter hinter der Strandavenida beginnt, werden die Wünsche nach Lokalkolorit allemal befriedigt. Vorne modern, dahinter romantisch, während der kurzen Sommer-Badesaison lebhaft, aber nicht hektisch, dazu ein Spitzenparador – kein schlechter Ort für komfortable Tage an der See. Zudem ist Baiona ein echter Küstenort, es duftet nach Meer, der feine Sandstrand beginnt nur Meter von der Hafenstrasse entfernt.

► **Ein Parador, der auffällt:** Beim Parador von Baiona fällt das Schwärmen leicht. Hervorragender kann ein Hotel nicht liegen und aufwendiger konnte es kaum ausgestattet werden. Auf einer Halbinsel, meerumschlungen, panoramische Sicht über 300°. Franco verfügte einst persönlich, daß auf der Halbinsel ein Parador zu errichten sei. 1966 wurde die Anlage eröffnet, im Stil halb Festung, halb Palast. Eine Herberge zwischen den Welten, mit allem Komfort – und manchmal auch mit allen Wettern. Was bei den Innenräumen aber auch kein Problem ist. Dabei würde schon die Lage des Hauses für eine Sonderstellung innerhalb der Kette genügen, spätestens seit der Renovierung und Wiedereröffnung im Jahr 1999 gehört der Parador von Baiona zur Spitze der Küstenparadores. Ein spektakuläres Haus im Sinne des Wortes. Der Preis für die Ausnahmelage sind allerdings Firmenessen, Events und Gesellschaften, die hier öfter die Gunst der Lage nutzen, was den Privatgast schon betreffen kann.

Einige Hinweise, den Rest sollten Sie selbst erleben: Schwimmbad auf der Spitze der Halbinsel, selten weitläufige



Viel Platz und Sicht auf's Meer: Parador Baiona

Terrassen mit Blick auf die Ria. Geschützter Innenhof mit Brunnen, mehr als großzügige Gemeinschaftsräume (allein fünf Salons), elegante Hallen mit majestätischer Dimension. Wenn es hier etwas zu bemerken gäbe, dann vielleicht, daß bei so viel formalem Luxus keine persönliche, allzu lauschige Atmosphäre erwartet werden sollte. Etwa dann, wenn sich im imperialen Speisesaal nur ein paar Gäste verlieren und die Schritte der Kellner lange nachhallen. Aber das sind Augenblickeindrücke. Die Rahmenbedingungen sind in Baiona jedenfalls günstig. Für eine gute Zeit am und über dem Meer.

Die Paradorhalbinsel Montereal ist für den Publikums-Autoverkehr gesperrt. Gäste dürfen vorfahren, Ausflugsbusse auch. Überhaupt herrscht tagsüber während der Saison einiger Ausflugsbetrieb auf der Halbinsel. Auch deshalb, weil diese auf der durchgehenden historischen Befestigungsmauer ganz umrundet werden kann, eine kleine Tour mit herrlich maritimen Ausblicken: im Norden auf die Ría mit kreuzenden Segelbooten, nach Westen aufs offene Meer, im Süden die Sandstrände direkt unterhalb vom Parador.





Schwimmen an der Spitze: Parador Baiona

Parador Conde de Gondomar**** – 36300 Baiona, Tel. 98635 50 00, Fax 986 35 50 76, baiona@parador.es

Charakter, Zimmer: Wuchtiger Neubau im regionalen Stil, eröffnet 1966, total renoviert 1999. Erhabene Lage auf der Halbinsel Monte Real, ideale Station zur Erkundung der galicischen Westküste. 120 Zimmer, fünf Suiten. Tennisanlage, Schwimmbad in Traumlage.

Parador-Restaurant: Wie in anderen gut frequentierten (Küsten-) Paradores gibt es auch in Baiona ein reich und gut bestücktes Vorspeisen- und Dessert-Buffer im Restaurant. Zudem eine einfachere Taverne für Tapas und kleine Gerichte.

Lesermeinungen

✓ „Zu mächtig, zu wuchtig, zu düster, zuviel Talmi. Die weibliche Bedienung im Speisesaal zeichnete sich durch den Charme eines Mädchenpensionats aus. Belastend die großen Gesellschaften am Wochenende, die dazu führten, daß die Hotelgäste nachlässig behandelt wurden.“

✓ „Wer allerdings das Pech hat und in einem der Zimmer zur Südseite (Richtung La Guardia) untergebracht ist, gerät in den zweifelhaften Genuß, die überlaute Klimaanlage ertragen zu müssen.“



✓ „Schöne Anlage, auch um in der Nebensaison mit Spaniern zu entspannen. Im Restaurant weiß man, daß der Parador schön ist, und die Preise sind vergleichsweise hoch, besonders für gute Fische. Trotzdem: allen Galicien-Reisenden zu empfehlen.“

✓ „Hervorragende Qualität im Restaurant, hier natürlich ohne familiäre Atmosphäre. Wer die Rias Baixas besucht, muß einfach hierherkommen.“

✓ „Angenehm war auch die separat gelegene Taverne für Tapas oder wenn man nicht unbedingt das klassische Restaurant, sondern ein rustikaleres Ambiente aufsuchen wollte.“



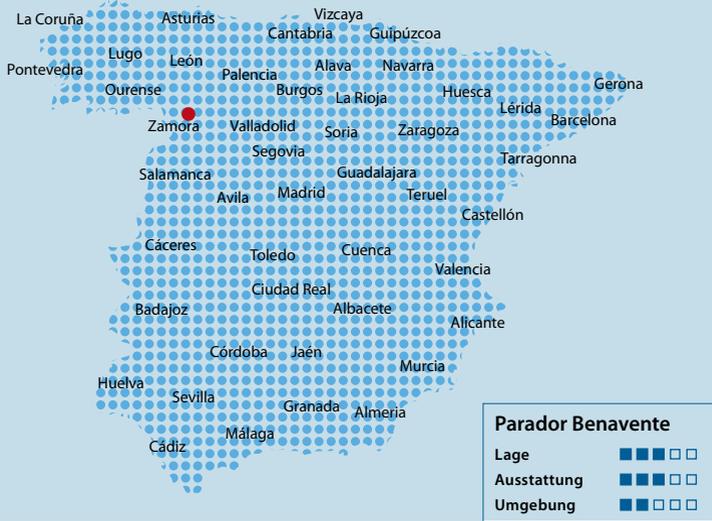
Am Weg | Sonne in Baiona, Stadtleben in Vigo

Wie schon mehrfach erwähnt, Auswahl und Frische von Meeresfrüchten sind an der gesamten galicischen Küste beeindruckend. So auch in der Bucht von Baiona, die im übrigen für ein außergewöhnlich mildes und helles Mikroklima bekannt ist. Auch wenn anderswo im Nordwesten Spaniens der Himmel verhangen ist (was öfter vorkommt), kann es um Baiona noch hell sein.

Meeresfrüchtefreunde sollten sich (einmal mehr) nicht auf das steife Parador-Restaurant konzentrieren, in **Baiona** gibt es bessere (und preiswertere) Möglichkeiten, von frischen Gambas à la plancha in der Bar bis zum Hummer im Restaurant.

Die Besetzung in den Aquarien der Restaurants spricht für sich. Schon vorne an der Hafenstraße Avenida de Montereal warten zahlreiche Adressen, dahinter im alten Ortskern erst recht. Man entscheide nach Augenschein und Laune.

Ein Ausflug in die Hafenstadt Vigo (300.000 Einwohner) lohnt sich allein schon wegen der Austernkneipen unten am Hafen, wo Fischersfrauen Austern am Fließband öffnen. Pontevedra ist zwar das Verwaltungszentrum der Rias Bajas, aber im Wirtschaftszentrum Vigo ist einfach mehr los, speziell an Wochenenden in den Bars und Restaurants der Altstadt. Vigo hat *marcha*, sagt man in Spanien.



Komfortable Herberge über der Weite Kastiliens: Benavente

Benavente

Die Landstadt Benavente (15.000 Einwohner, 720 m) liegt allein auf weiter Flur. Horizontweite Kornfelder prägen hier die Hochebene von Kastilien-León. Agrarland, das bis zur portugiesischen Grenze reicht. Am Stadtrand Landmaschinenhändler, Getreidespeicher und Mühlen. In der Fußgängerzone im kleinen Zentrum ist die Moderne angekommen. Oder das, was man hier darunter versteht: Die Bars heißen nun Pub, statt Tapas gibt es Pizza. Benavente hat nichts, was man sehen muß – dafür einen Blick auf das Leben einer Landstadt im weiten Westen.

► **Der Parador:** Eine stattliche Station in ansprechender Lage. Im Kern eine Burganlage aus dem 12. Jh., von der nur noch der alte Wehrturm *Torre del Caracol* steht. Daran angebaut wurde ein im Fassadenmaterial angepaßter, neuer Zimmertrakt. Der Parador liegt erhöht am südlichen Rande der Altstadt, mit Blick auf Neubauviertel und die pappelgesäumte Flußau des Río Esla. Also ringt die Attraktivität des

Paradors mit der Gewöhnlichkeit der Umgebung. Verglichen mit den großen Namen Kastiliens gibt es für den konventionellen Bildungstouristen kaum Gründe, ausgerechnet in Benavente Station einzulegen. Aber dafür gehört das Haus zu jenen Paradores, in denen man einen Tag auch mal einfach so verbringen könnte, wozu die angenehme Atmosphäre im Haus paßt.

Selbst die kurze Sommersaison bringt keine sightseeing-Hektik, das Haus wirkt sorgfältig geführt, wozu auch die überdurchschnittliche Gastronomie beiträgt. Dazu kommen eine imposante *Bar de la Torre* und die Cafeteria, beide im alten Festungsturm, wo man in Erkern hinter meterdicken Mauern auf den kühlen Abend warten kann und ein sattes Burggefühl erlebt (in der Nebensaison geschlossen). Auf der Rasenterasse (Bild oben) läßt sich im Schatten von Zedern gut ein Nachmittag verträdeln.

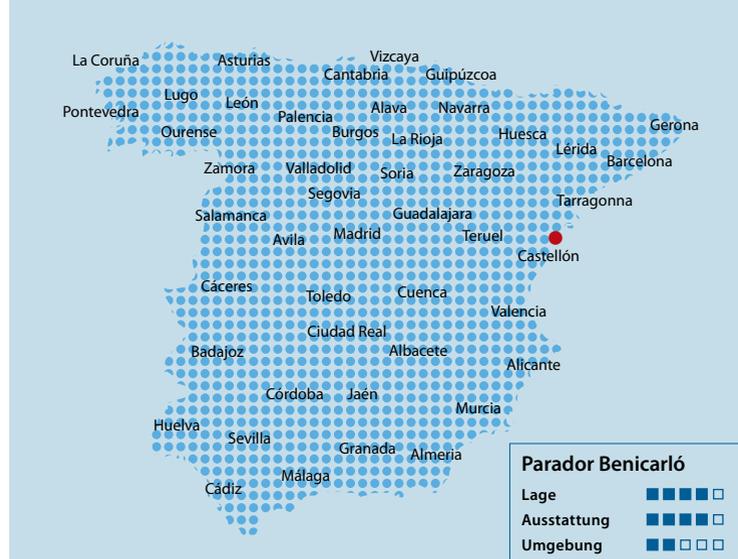
Gastronomie: Der kulinarisch Interessierte bemerkt es bald, und diverse Leser bestätigen: hier wird über dem geläufigen Paradorniveau gearbeitet. Schon das Frühstücksbuffet

gehört zur Extraklasse. Das Angebot an Regionalprodukten schlägt das Angebot mancher Fünfsternehäuser um Längen (üppig frisches Obst und Säfte, regionale Brotsorten, wunderbarer Käse aus der Region Zamora, dazu lokale Wurst- und Fleischspezialitäten bis zur luftgetrockneten Rinderlende *cé-cina*). Abends wird neben der solide gekochten Standardkarte manchmal noch ein spezielles Regionalmenü angeboten, das diesen Namen auch wirklich verdient. Zur fortgeschrittenen Küche passen Weinangebot und Pflege: es kann kein Zufall sein, daß hier auch die Rotweine endlich einmal in angemessener Temperatur, das heißt aus dem temperierten Weinschrank zu Tisch kommen. Was man besonders im Sommer schätzt, wenn anderswo Rotweine lauwarm serviert werden. Kurz und sehr gut: eine kulinarische Leistung, die sich vom Üblichen erfreulich abhebt. Einen Versuch wert!

Parador Rey Fernando II de León**** – Plaza Ramón y Cajal, 49600 Benavente. Tel. 980 63 03 04, Fax 980 63 03 03; benavente@parador.es

Charakter, Zimmer: Wehrturm aus dem 12. Jh. mit neuem Zimmertrakt im historischen Stil, recht ruhig am Rand einer parkähnlichen Erweiterung der Altstadt über der Ebene. 35 Zimmer, zwei Suiten. Die attraktiveren Zimmer nach Süden mit Balkon zur Talseite, die Zimmer zur Altstadtseite mit Blick auf Parkplatz und Stadtpark sind weniger attraktiv. Gewöhnliches Schwimmbad auf dem Areal unterhalb des Paradors.

✓ **Lesermeinung:** „Schöne, sogar im Sommer angenehme Lage mitten in Castilla y León. Selten war in einem Parador der Service (vom Empfang bis zum Check-out) so gut wie hier.“



Benicarló

Die Küstenstadt Benicarló (22.000 Einwohner) wirkt zunächst wie ein wirres Gemisch aus Vorstadt, Fischerhafen, altem Kern und neuen Appartementblöcken am Meer. Die Siedlung gehört sicher nicht zu den Perlen an der Costa del Azahar. Dafür bietet *Peñíscola* – 10 Kilometer weiter im Süden – was Benicarló touristisch fehlt: Ansprechende Lage, Palmenpromenaden, nette Einkaufsstraßen, Bars und Infrastruktur – ein heiterer Ferienort. Benicarló wirkt da viel rauer.

Eine Küstenstraße verbindet beide Orte, deren Küstenlinie seit Jahren mehr und mehr zusammenwächst. Paradorgäste, die noch ein wenig ausgehen möchten, sollten die paar Kilometer runter nach *Peñíscola* nicht scheuen, einfach mehr los dort und die Stimmung ist angenehmer.

► **Der Parador:** Die zweistöckige U-förmige Anlage öffnet sich mit geschützten Terrassen, Gartenpark und einem Schwimmbad zum Meer hin. Im ansprechenden Pool-Garten



Mit Meeres- und Palmenrauschen: Parador Benicarló

zwischen den beiden Zimmerflügeln Platz und Schatten zum Schlendern, Lesen oder Dösen. Die Anlage liegt am südlichen Ortsrand von Benicarló, zwischen der Strandstraße und einem flachen Dünengürtel, mit direktem Zugang zum Strand, der in diesem Abschnitt aber nicht sonderlich einladend ausfällt. Bei Seegang dringt das Rauschen aber bis in die Zimmer.

Eine frühe Aufnahme im Foyer zeigt das Gebäude im typischen Küstenstil der 70er Jahre in Alleinlage am Ortsrand. Mittlerweile ist dies längst überholt, im Norden dominieren schlichte Appartementblocks, höher und unansehnlicher als der Parador, über den man im Grunde nur sagen kann: ein recht ansprechendes Haus in ziemlich banaler Umgebung.

Nach der Totalrenovierung zu Anfang des Jahrtausends stieg die Station in die Viersternklasse auf, sie wirkt nun frisch und freundlich. Lage und Stimmung können mit den anderen Mittelmeer-Küstenparadores wie Aiguablava, Nerja oder Málaga trotzdem nicht mithalten.

Wie bei Neubauten üblich unterscheiden sich die hellen Zimmer in Größe und Ausstattung kaum voneinander, alle

haben Balkon und je nach Orientierung mehr oder minder offenen Meerblick. Die Gemeinschaftsräume sind nun zeitgemäß großzügig, das Mittag- und Abendessen wird in Benicarló traditionell als Buffet serviert, das Frühstücksbuffet zählt nach Leserauskunft zu den reichsten der Kette. Von der jüngsten Renovierung scheint der Service nur teilweise betroffen, noch immer wird von teils governantenhaftem Auftritt der Restauranttruppe berichtet. Der Charme der neu angelegten, großzügigen Gartenanlagen wird an Sommer-Wochenenden mitunter durch eine provisorisch installierte Hüpfburg (!) zerstört – Paradores, quo vadis? Über alles gesehen eine Zwischenstation am Meer, nicht mehr, nicht weniger.

Parador Costa del Azahar*** – Avenida Papa Luna, 12580 Benicarló. Tel. 964 47 01 00, Fax 964 47 09 34; benicarlo@parador.es

Charakter, Zimmer: Funktionaler Neubau aus den 70er Jahren, meernah und ruhig am südlichen Ortsrand gelegen, lange Zeit mit auffallend wenig Engagement geführt. 104 Zimmer, zwei Suiten. Nach der Renovierung im Jahr 2002 großzügig und hell, insgesamt gesehen aber noch immer einer der schlichteren Küstenparadores. Zur eigentlichen Attraktion des Hauses zählen die hellen Zimmer mit Meerblickbalkon, Schwimmbad im parkähnlichen Garten, von Strand und Meer nur durch einen Feldweg getrennt.

✓ **Lesermeinung:** „Alles ist neu, aber der Geist des Hauses ist unverändert und der Niedergang schon wieder abzusehen. Die ganze Anlage strahlt den Charme einer amerikanischen Recreation Area aus.“



Extra In Cáceres: Die Parador-Enoteca im Turm

Cáceres

Wie andere Mittelzentren hat sich auch Cáceres (90.000 Einwohner, 440 m) einen Speckgürtel an Neubauten zugelegt. Das Weichbild der Universitätsstadt wird von dicht stehenden Wohnblocks geprägt, nur unterbrochen vom öden Stadtplanergrün, das in Spanien ohnehin spärlich ausfällt. Von der historischen Innenstadt ist zunächst wenig zu sehen.

Auf einem Hügel dann das andere, das alte Cáceres: der prächtig erhaltene, aber nicht herausgeputzte Stadtkern aus dem 16. Jahrhundert. Die historische Zone trägt einen Adelstitel aus der Neuzeit: Unesco Weltkulturerbe. Cáceres lag an der historischen Silberstraße *Via de la Plata*, einem frühen Highway des Geldes. Am Rand von Cáceres viejo liegt die Plaza Mayor mit einigen Bars, am oberen Ende der Plaza beginnen die verkehrsfreien Einkaufsstraßen: In der zentralen *Calle Moret* auffallend gute Einkaufsmöglichkeiten für regionale Produkte in Traditionsläden. Hier auch Einkehrmöglichkeit in einem typischen Asador (*Mesón El Asador*, Calle Moret 34, ein-

fach und gut, mit quirlicher Bar und separatem Speiseraum). Cáceres lebt, als Uni-Stadt, als Festivalort, als Ausflugsziel. Man merkt es auf der Plaza Mayor, an Sommerwochenenden herrscht dort Umtrieb bis in die Morgenstunden.

► **Der Parador:** Der Parador wirkt, ähnlich wie der im nahen Mérida, eng verbunden mit dem historischen Stadtensemble. Die Nähe zur historischen Zone hat Vorteile: man kann am Abend noch ein paar Schritte machen, die allgegenwärtigen Störche zählen oder zuschauen, wie die Quader der Natursteinmauern goldgelb aufleuchten.

Die zentrale Lage hat aber auch Nachteile, denn so dicht eingebundene historische Häuser wie Cáceres und Mérida vermitteln innen etwas Beengendes, jedenfalls haben sie nicht die Großzügigkeit von Kloster- und Schloßparadores. Abgesehen vom kleinen Innenhof und der Bar gibt es in Cáceres wenig Mußeplätze. Dazu kommt, daß Cáceres mit seinen Quergängen und Seitenflügeln verwinkelt und dunkel wirkt. Was auch für jene Zimmer gilt, die nur kleine Fenster nach innen haben oder zum Innenhof gehen, auch die wenigen

Außenzimmer bieten kaum Sicht. Für die Weitläufigkeit anderer Paradores fehlt schlicht der Platz. Was nicht wundert, das gesamte Gebäude wurde früher nur als Restaurant genutzt. Das Manko der beengten Lage konnte auch mit den jüngsten Renovierungen von 2006 nicht behoben werden.

Gastronomie und Enoteca: Hier hat die Station durchaus Reiz. Das Restaurant in einem Seitenflügel wirkt großzügiger als der verschachtelte Zimmertrakt, reizvoll auch der Innenhofgarten. Eine weitere Attraktion bietet die nebenan gelegene *Enoteca de Torreorgaz* in einem separaten Turmgebäude (benannt nach dem Namen des Palastes aus dem 14. Jh.). Hier werden Weine des Landes in großer Breite angeboten und gepflegt serviert, Spitzenqualitäten auch offen, dazu Tapas und kalte Platten (Ibérico-Spezialitäten, Käse etc.). Eine erfreuliche Einrichtung, die auch von Einheimischen regelmäßig genutzt wird. Schön zu sehen, wie hier über Mittag der Mittelstand aus der Stadt kommt, einen anständigen Rotwein und eine Portion jamón ibérico bestellt und damit beiläufig mehr kulinarischen Sachverstand zeigt, als in manchem Renommierrestaurant zu beobachten.

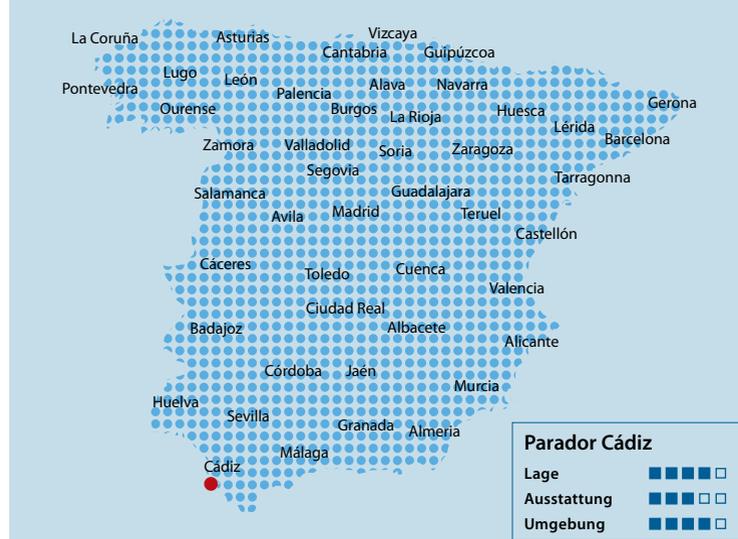
Fazit zu Cáceres: eine interessante Einkehr, mit angeschlossener Übernachtungsmöglichkeit.

Parador de Cáceres**** – Calle Ancha, 10003 Cáceres. Tel. 927 21 1759, Fax 927 21 1729, caceres@parador.es

Ausstattung, Zimmer: Palast aus dem 14. Jh., ohne Aussicht in der historischen Stadtmitte gelegen. Innen recht eng, jüngst renoviert 2006. 31 Zimmer, eine Suite. Zimmer teils zur Straße, teils auch lichtarm zur Innenseite bzw. Patio. Beliebtes Restaurant mit ansprechender Terrasse, zum Parador gehört eine reizvolle Enoteca.

✓ **Lesermeinungen:** „Die Nähe zum historischen Kern rund um die Plaza Mayor war uns sehr willkommen und kompensierte die tatsächlich auffällige Enge des Hotels Die Zimmer genügen durchschnittlichen Erwartungen, auch die anderen Räume sind gefällig aber nicht gerade atmenberaubend.“

„Wir erhielten ein Zimmer zum Patio im Erdgeschoß, nichts Besonderes. Abgesehen von der Lage bietet dieser Parador (zumal es Alternativen in der Extremadura gibt) keinen Grund, zu verweilen.“



Cádiz

Schon die Lage auf der mauerbewehrten Halbinsel im Atlantik ist besonders. Die dicht und homogen gebaute Altstadt aus dem 17. und 18. Jahrhundert wirkt handlich und städtisch zugleich. Die große Zeit der Stadt war im 18. Jahrhundert; als Cádiz Sevillas Monopolfunktion als Hafen für Südamerika durchbrach. Die Überseehandelskammer kam hierher, Geld floß in die Stadt, Cádiz wurde zu einer der schönsten und begehrtesten Städte Europas. Geblieben sind eine selten stimmungsvolle, meerverbundene Altstadt mit engen Gassen im Wechsel mit lichten Plätzen. Moderne Geschäfte und urbanes Leben in der Fußgängerzone, gleich dahinter flattert Wäsche im Atlantikwind. An den vier Ecken mancher kleinen Kreuzung sind drei Bars und ein Frisör. Seit der schrittweisen Sanierung der lange Jahre maroden Baustruktur kommt jetzt wieder mehr Urbanität in die historischen Viertel. Die Leute stehen auf der Gasse und reden miteinander.



Weit ins Meer gebaut: Die Altstadt von Cádiz

Wer ein Faible für eine ungeschönte, vereinzelt auch patinierte Stadt hat, muß sich hier wohlfühlen. In einer Stadt, die wie keine zweite vom Meer geprägt wird. Die großen Sehenswürdigkeiten fehlen zwar, aber gerade dadurch entsteht Raum und Zeit, und die Dimensionen sind dank der konzentrierten Bauweise fremdenfreundlich. Mit dem Auto geht im Gassen-Labyrinth nichts, aber schon nach ein, zwei Streifzügen zu Fuß fühlt man sich etwas vertraut. Keine großen Plätze, aber viele Szenen, die einen einnehmen. Summe: Als urbanes Gesamt ereignis ist Cádiz eine Reise wert.

Aber das war nicht immer so. Der Verfall ganzer Straßenzellen hatte dem alten Cádiz schon den Beinamen ‚Havanna Europas‘ eingebracht. In den 90er Jahren wurde die Moderne einfach verpaßt, Cádiz belegte als Drogenumschlagplatz und in der Arbeitslosenstatistik einen Spitzenplatz. Aber die Zeiten sind vorbei. Nach den Jahren des Niedergangs wurden zu Beginn des neuen Jahrtausends ganze Straßenzüge saniert. Stilvoll saniert, nicht mit hübschen Rabatten und Pollern

vollgestellt. Die Stadt lebt wieder, im alten Zentrum verhalten elegant, mit ein paar großstädtisch sortierten Geschäften, Plätzen und einer quirligen Markthalle. Da und dort auch noch morbid, aber nirgends für Touristen herausgeputzt. Dazu kommt der rauhe Handelshafen mit den Fähren nach Afrika, nach ein paar Schritten stadteinwärts gleich wieder schummrige Gassen, in die das gleissende Atlantiklicht fällt. Eine Perle, die entdeckt werden muß.

Ein Faible für den Alltag einer Stadt sollte man aber schon haben und mit Shopping in Souveniergassen ist hier nichts. Bereits die Anfahrt ist nicht ohne Reiz: zunächst auf einem Damm, mit Blick auf Werften und Salinen, Strommasten stehen im grauen Watt, später geht es dann mehrspurig durch die Hochhausschluchten der Neustadt. Aber nur ein paar Schritte vom Gewühl entfernt, beginnen die kilometerlangen Sandstrände mit Promenaden und Meeresfrüchterestaurants. Cádiz – ein Ziel für Reisende, die ahnen, daß Andalusien ungleich mehr als Flamenco und Alhambra zu bieten hat.



Zweckbau in exponierter Lage: Parador Atlántico Cádiz

► **Der Parador:** Auf der Westspitze des alten Cádiz wurde im Jahr 1929 das *Hotel Atlántico* eröffnet. Exponiert auf einem sonnigen Kap zwischen Land und Meer, vorne raus der Atlantik, im Rücken die Enge des alten Cádiz. Aus der exklusiven Bühne wurde erst nach allerlei Um- und Anbauten ein besonderer Parador: hell und frei am Rande der einzigen Grünanlage der Altstadt gelegen. Vom alten Jugendstilcharme des Hotel Atlántico blieb aber fast nichts erhalten, auf den ersten Blick wirkt der klotzig geratene Baukörper aus den frühen 80er Jahren nüchtern und gewöhnlich. Der mehrgeschossige Quader bildet mit seinen wabenförmig angeordneten Balkönchen einen Kontrast zur historischen Altstadt, wie er schärfer kaum sein könnte. Auch verglichen mit benachbarten Küstenparadores (Mazagón, Málaga und Nerja) wirkt die Anlage wie ein Außenseiter, was in diesem Fall aber kein Nachteil ist. Das Hotel steht einfach am besten Fleck der Stadt, drinnen wartet gewohnter Parador-Komfort, gepaart mit der Routine eines vielbesuchten und routiniert geführten Hotels.

Ein Haus, das nicht nur von Feriengästen, sondern auch

von Geschäftsleuten viel besucht wird, weil es keinen besseren Platz im alten Cádiz gibt, um komfortabel unterzukommen. Historische Parador-Romantik darf man hier nicht erwarten, aber das Haus hat seine Vorzüge: ruhige Zimmer mit Balkon und Meerblick. Speisesaal mit Atlantikblick (gutes Frühstücksbuffet, frische Meeresfrüchte aus der Region).

Im u-förmigen, uncharmanten Innenhof liegt der Pool, anschließend die Sonnenterrasse mit cinemascope Panorama. Die kompakte Altstadt ist gut zu Fuß zu erreichen – nach Ausflügen der lebhaften Umgebung wird man die abgeschlossene Geborgenheit im Hotel schätzen. Wer hier herkommt, findet einen Ankerplatz in exponierter Lage, dazu eine der anregendsten Küstenstädte Spaniens. Ein reizvolles Doppel an der Südspitze Europas.

Parador Hotel Atlántico**** – Avda. Duque de Nájera 9 (am Rande des Parque Genovés), 11022 Cádiz. Tel. 956 22 6905, Fax 956 21 4582; cadiz@parador.es

Ausstattung, Zimmer: Neubau über dem Meer, eröffnet 1982, mehrfach teilrenoviert, zuletzt 2006. Zentrale, ruhige Lage am Rand der Altstadt. Mit 140 Zimmern und acht Suiten eines der größten Häuser der Kette (eine weitere Vergrößerung ist geplant, vgl. unten). Keine Ferienstimmung, sondern professioneller Hotelbetrieb im Stil eines internationalen Hauses. Die kleineren und preiswerteren Standardzimmer liegen im linken Flügel, die größeren Zimmer mit Terrassen im rechten Hotelteil. Die Zimmer im 3. und 4. Stockwerk bieten weitaus die bessere Meersicht. Schöner Speisesaal, recht kleine geschützte Terrasse mit Bar, Pool und Liegewiese direkt über dem Atlantik. Fitnessraum auf dem Dachgeschoß.

- **Mehr Parador Cádiz: Bereits fest projektiert bis 2010 ist eine Erweiterung im Anschluß an die bestehende Anlage um ca. 70 bis 100 Zimmer mit einem Zentrum für Thalassotherapie.**

✓ **Lesermeinung:** Einer der Restaurantmanager bleibt uns im Gedächtnis. Seine unerreichte Blasiertheit würde ihn als Charge in einem Hollywoodfilm empfehlen. Unvergesslich die Abende auf der Terrasse, wo die Sonne wie auf Bestellung im Meer versinkt.“

✓ „Der Pool war mehr als ungepflegt. Algenansatz, vom Wind hineingewehte Servietten, eine Plastiktasse am Grund und nach drei Tagen immer noch dasselbe Bild.“



Generationstreff in der Altstadt von Cádiz

Am Weg | Ausgehen in Cádiz

Ihre atmosphärische Wirkung entfaltet die Altstadt beim Ausgang mit obligatorischer Einkehr in einer Tapa-Bar. Die Haupteinkaufsstraßen – mit gutsortierten Einzelhändlern und Läden – liegen in der Region zwischen der verkehrsfreien *Cal- le Ancha*, der *Plaza Topete* (mit pittoresken Blumenständen) und der sehenswerten, klassizistischen Markthalle. Zahlreiche Tapa-Bars von einfachst bis gehoben im Zentrum. Im Sommer verlagert sich das abendliche Leben aber mehr an die Strandavenida und den Paseo Marítimo längs der Neustadt (Playa de la Victoria, fünf Minuten mit dem Taxi ab Parador). Ein Restaurant mit Bar in der Altstadt, nach Qualität und Stimmung seit Jahrzehnten unverwüstlich:

- Der Klassiker *El Faro*, San Félix 15 (im La Viña-Kneipenviertel, im Süden der Altstadt, ca. 10 min zu Fuß vom Parador). Vielerorts empfohlenes, dennoch gediegenes Restaurant mit breiter und frischer Auswahl an Meeresfrüchten, gute Qualität zu angemessenen (nicht billigen!) Preisen – in der Altstadt für die gehobene Abendeinkehr eine sichere Adresse. Angeschlossen (und sicher ebenso interessant wie das Restaurant) eine gepflegte Bar mit gutem Tapas-Angebot:



Kleines Gedeck: Gambas de la Bahía in der Bar El Faro, Cádiz

erstklassiger Ibérico-Schinken, natürlich auch frische Fische und Meeresfrüchte, die in der Restaurantküche zubereitet werden – für die kleine Einkehr ausreichend. Bei der Einkehr im formal-gehobenen Restaurant abends reservieren, Tel. 956 21 1068.

- Im gleichen Viertel, preiswerter: *Casa Tino*, Calle La Rosa 25, Tel. 956 214 313, www.casatinodecadiz.com

- Zum Stammhaus *El Faro* gehört eine Filiale außerhalb, an der Hauptstraße nach San Fernando: *Ventorillo del Chato*. Typ Ausflugsrestaurant und Sommerfrische in den Dünen für die meernahe Mittagseinkehr, ebenfalls gute Qualität. Vía Augusta Julia (N IV Cádiz - San Fernando), Tel. 956 25 0025. So geschl.

Feste in Cádiz: Manche Fiesta fällt in Cádiz noch etwas lebhafter aus als ohnehin schon in Spanien. Das hat durchaus Tradition: Von der 45 m hohen *Torre Tavira* aus, die bis heute zugänglich ist, verfolgten einst die Überseehändler Rückkehr und Pünktlichkeit ihrer Schiffe. Früher gab es über 100 solcher Türme rund um die Stadt. Auch die Seeschlacht von Trafalgar, die am 21. Oktober 1805 gut 10 Meilen vor Cádiz stattfand, lieferte einen makabren Grund zur Fiesta. Die Türme dienten als Logenplätze, um mitanzusehen, wie die britische Flotte die Armada Napoleons versenkte.

Besonders üppig wird Karneval in Cádiz gefeiert, danach die Karwoche, im Sommer ist ein Stadtfest, im Oktober Umzüge zu Ehren der Schutzheiligen, dann kommen die Weihnachts- und Neujahrstage, die spanienüblich im Dreikönigsfest kumulieren.



Frisch aus dem Atlantik: Mariscos im Cocedero

Atlantikfrisch | Cocedero de Marisco

Eine Attraktion der Neustadt von Cádiz könnte man vor lauter Hochhäusern fast übersehen: Der prächtige *Paseo Marítimo*, eine Seepromenade mit breiten Sandstränden, die längs der gesamten Neustadt von Cádiz verlaufen (ca. drei Kilometer vom Parador entfernt). Hier gibt es auch Möglichkeiten zur typischen Einkehr in einem der sogenannten *Cocederos*, das sind multifunktionale Meeresfrüchte-Tankstellen, die vom Straßenverkauf über Barbetrieb bis zum Restaurantservice die ganze Spannweite abdecken.

In der gesamten Bahía de Cádiz sind diese *Cocederos* ein besonders populärer Restauranttyp, in der Neustadt von Cádiz zu finden im Bereich um das markant an der Küste stehende Hotel *Playa Victoria*. (Ganze Straßenzüge mit ähnlichen Fischrestaurants gibt es in El Puerto de Santa Maria und in Sanlúcar, vgl. folgende Seiten.) Die *Cocederos* haben sich auf die artgerechte, also einfache Zubereitung von Meeresfrüchten aller Kaliber spezialisiert: **Cocedero-Marisqueria-Cerveceria** steht für ein enorm breites Angebot tagesfrischer



Seafood-Fastfood bei Romerijo in El Puerto de Santa Maria

und frisch gekochter Meeresfrüchte, die in breiten Kühlvitrinen ausgestellt werden und ohne viel Brimborium serviert werden. Oft kann man auch eine Portion über die Straße mitnehmen, oder das per Augenschein Ausgewählte frisch servieren lassen, an der Bar im Stehen oder im Restaurantteil mit Service. Gleich wie, Angebot und unkomplizierte Auswahl bei bester Qualität sind eine Freude. Zwei Anregungen:

- *Marisqueria La Marea*, eine Mischung aus Stehbierhalle, Terrassenrestaurant, Meeresfrüchte-Bar, vom kleinen Imbiß bis zur großen Platte. Davor endlos Sandstrand und Atlantikrauschen. Am Paseo Marítimo, neben dem Hotel Playa Victoria, Tel. 956 257 957.

- Auf zwei Stockwerken, mit Bar und Terrasse: *Arteserrano*, Paseo Nr. 2, riesige Tapa – und Meeresfrüchteauswahl, direkt davor die Playa Victoria.

Mehr Meeresfrüchte | Santa Maria und Sanlucar

Die Atlantikküste Costa de la Luz bietet nicht nur endlose Strände, sondern auch reichlich Meeresfrüchte: *Pescado frito* und Cádiz, das ist ein traditioneller Doppelpack. Wenn es um frische Schalentiere geht, buhlen aber gleich mehrere Küsten-



Eine Institution in Sanlucar: Casa Bigote

orte um die kulinarische Vorherrschaft. Das größte Angebot gibt es vermutlich in **El Puerto de Santa Maria**, wo sogar eine Art maritimer Freßgass wartet: Die *Ribera de Marisco*, mit gepflegten (in der Sommersaison aber touristischen) Restaurants, Bars und beeindruckend sortierten Seafood-take-aways. Darunter der Platzhirsch *Romerijo*, der in El Puerto mit mehreren Filialen vertreten ist und die gesamte Breite des Schalentier-Angebots tagesfrisch anbietet: Darunter *cangrejos* (Krebse), *buey* (Seespinnen), *gambas* oder die größeren *langostinos*. Frische *gambas blancas*, der Zusatz *de la bahía* steht für regionale Herkunft) oder die dickfleischigen, getigerten *langostinos* aus Sanlúcar de Barrameda sind ebenfalls ein stehender Begriff. Man findet sie auf vielen Karten der Region, natürlich in den erwähnten Cocederos (Adressen im ansonsten eher herben El Puerto de Santa Maria vgl. unten).

Um den feinen Geschmack frischer Schalentiere nicht zu verfälschen, werden diese meist ganz traditionell zubereitet: entweder nur gekocht oder auf der heißen Platte zubereitet (*à la plancha*). Oft wird zwischen Krustentier und Glühplatte



In Sanlúcar am Hafen: die alte Eisfabrik

noch ein fingerdickes Bett aus grobem Meersalz geschichtet, in das die Schalentiere leicht eingedrückt werden. Die Salzkristalle werden von unten erhitzt und vaporisieren die Auflage mit Heißdampf.

Neben dem im Sommer recht wuseligen, wegen seiner Altstadtviertel dennoch reizvollen El Puerto de Santa Maria eignet sich besonders **Sanlúcar de Barrameda** (60.000 Einwohner) für einen kulinarischen Abstecher in Sachen Meeresfrüchte. Die einschlägigen Restaurants sind hier im alten Fischer- und Lagerviertel *Bajo da Guía*, also direkt längs der breiten Mündungsbucht des Guadalquivir konzentriert. Die Zufahrt ist gut beschildert, man braucht sich nicht im engen Zentrum der Stadt herumzuquälen. Am besten gleich durch bis zum Ende der Küstenstraße an den alten Kaianlagen und der historischen Eisfabrik (herrliche Fassade, jetzt Museum, vgl. Bild). Vorne an der Fußgängerpromenade längs der Bucht hat man dann die Auswahl unter zahlreichen Adressen, die meisten auf zwei Stockwerken, sowie im Sommer mit Terrassenbetrieb: Strahlend helles Licht, eine Salzbrise vom Meer, Lands-end-Stimmung. Atmosphäre und Angebot geben sich



Klassiker in Sanlúcar: Mirador Doñana

hier in Sanlúcar optimal die Hand. Einen schöneren Platz, um eine Platte mit Meeresfrüchten zu knacken, kenne ich nicht.

Meeresfrüchte | In der Provinz Cádiz

In 11540 **Sanlúcar**: einschlägige Meeresfrüchte-Restaurants liegen konzentriert im Viertel *Bajo de guía*, früher Hafenzzone, heute eine Fußgänger-Promenade längs der breiten Guadalquivir-Mündungsbucht. Die Zufahrt aus der Stadt endet hier mit einigen Parkplätzen. Am Beginn der Promenade gleich ein Klassiker: *Mirador de Doñana*, serviert wird auf zwei Stockwerken, mit Flußblick, im Sommer kommt noch die Promenade dazu. Das Angebot liegt in einer gigantischen Kühltheke, gute Küche, leistungsfähiger Service, stimmiges Ambiente. Tel. 957 36 35 02.

Im Verlauf der Promenade weitere Alternativen, am besten, man entscheidet nach Augenschein. Oft empfohlen auch der quirlige Klassiker im Stile einer gepflegten Taberna: *Casa Bigote*, kernige Bar mit Küche auf zwei Stockwerken, Bajo de Guía 10, Tel. 956 36 26 96, (Nov. geschlossen), unmittelbar nebenan das gepflegtere und höherpreisige Restaurant Bigote.

Die Bar in Sanlúcar im Zentrum: *Balbino*, mit umwerfender Tapa- und Raciones-Auswahl, bis zu zehn Kellner wirken hier hinter dem Tresen, ein Erlebnis. Täglich ab 12 Uhr, Plaza del Cabildo, 11, Tel. 956 36 05 13.



Ein Himmel voller Schinken, Bar der Casa Flores in Santa María

In 11500 El Puerto de Santa María: Das Viertel um die besagte *Ribera de Marisco* ist leicht zu finden, die Flußpromenade verläuft parallel zur vierspürigen Nationalstraße (N-IV) nach Cádiz, längs der Uferbefestigung des Río Guadalete. Von Cádiz aus gesehen also immer in Richtung El Puerto-Zentrum fahren, unmittelbar nach der Brücke über den Guadalete links ab, die Parkplätze längs des Parks am Flußufer zeigen, welcher Betrieb hier zur Saison herrscht. An der Ribera: Eine Filiale von *Romerijo*, ein Seafood-Fastfood wie beschrieben, gewaltige Auswahl, allein zum Ansehen eine Freude (eine weitere Filiale an der N-IV, bei km 653).

Zwei Traditionshäuser an der Ribera: *Casa Flores*, kein RT, Ribera del Río, 9, Tel. 956 543 512, www.casaflores.com, 13-17, 20-24 Uhr. und *Los Portales*, Nr. 13. Beide mit besonders schöner Bar und gepflegtem Ambiente (Betrieb und entsprechende Stimmung aber nur an Wochenenden und zur Saison). Ansonsten besucht man lieber eine der einfachen Bars im Viertel oder fährt gleich in den Küstenvorort Puerto Sherry. An Wochenenden verlagert sich der Ausgehbetrieb aus der Altstadt ohnehin nach vorne ans Meer, ca. 4 Kilometer in Richtung *Puerto-Sherry*. Der Yachthafen liegt zwischen den Strandzonen von El Puerto de Santa María, hier gibt es auch eine weitere Filiale des bereits in Cádiz gepriesenen Restaurants Faro: *El Faro* (de el Puerto), an der Straße nach Fuenterrabía (km 0,5), gute Küche, gepflegtes Ambiente, Tel. 956 87 0952, So-abend geschl. Sowie einen weiteren Stützpunkt der *Romerijo*-Gruppe: Federico Perré 6.



Der andere Sherry: Manzanilla

Regionale Weine | Tierra Blanca und Manzanilla

Unschlagbar in Kombination mit frischen Meeresfrüchten sind die trocken ausgebauten leichten **Weißweine**, die in Südspanien populär sind. Außerhalb der Erzeugerregion werden diese wunderbar fruchtigen Weißen aber kaum angeboten. Ein Grund mehr, vor Ort darauf zu achten! Die jahrgangsfrischen Weißen (oft unter 11% Alkohol!) sind in der südwestspanischen Küstenregion unter der D.O.-Bezeichnung *Tierra Blanca* de Cádiz auf dem Markt (D.O. = Denominación de Origen, einfach einen ‚tierra blanca‘ bestellen). Ähnliches gilt für die mehr säurebetonten Weißweine aus der D.O.-Region *Condado*, die nordwestlich von Huelva liegt.

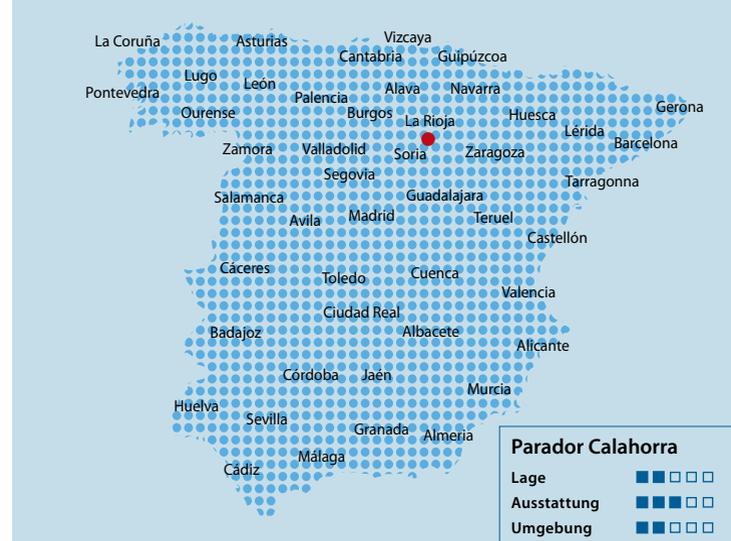
In Andalusien ist es aber auch üblich, einen *Fino* zu Fisch und Meeresfrüchten zu trinken, also einen trockenen **Sherry**. Wobei die nach dem Sherrytyp ausgebauten Weine nicht nur aus der engeren Sherryregion um Jerez de la Frontera, sondern auch aus der D.O.-Region *Montilla-Moriles* (bei Córdoba) kommen können. Die Finos aus dieser 11.000 Hektar großen Anbauregion sind in Spanien ebenso beliebt – auch qualitativ ebenbürtig – wie die international bekannteren und teureren Sherrys aus der 10.000 Hektar D.O.-Region *Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda*.

Unter den Sherrytypen ist der hellgelbe, trockene Fino mit etwa 15% Alkohol der leichteste, ein idealer Aperitif. (*Amontillados* sind halbtrocken; *oloroso* und *dulce* süß.)



Lands end: Bar Los Corrales in Chipiona

Die blaßhellen, restlos trockenen *Manzanillas* aus der Region um Sanlúcar de Barrameda werden nach dem Fino-Typ ausgebaut, ihr Name kommt von einer speziellen Faßlagerphase im salzigen Meerklima von Sanlúcar. Nur die Weine aus Sanlúcar dürfen als Manzanilla vermarktet werden.



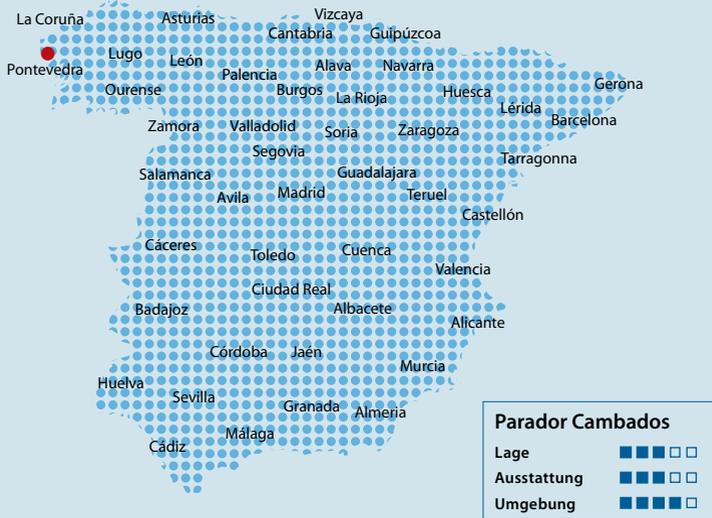
Calahorra

Mit 19.000 Einwohnern ist die Landstadt Calahorra ein Zentrum in der Rioja. Das Land am Ebro wird hier intensiv genutzt, nicht nur zum Wein-, auch für Ackerbau. An klassischen Sehenswürdigkeiten bietet die alte Bischofsstadt Calahorra eine Kathedrale aus dem späten 15. Jh. sowie einige Altstadtgassen, wobei im historischen Stadtkern ganze Parteien zum Verkauf stehen, oder mürbe wirken. Der Aufschwung des Landes ist hier jedenfalls noch nicht so recht angekommen.

Parador Marco Fabio Quintiliano****, Paseo Mercadal, 26500 Calahorra. Tel. 941 13 03 58, Fax 941 13 51 39, calahorra@parador.es

Komfort, Zimmer: Regionaltypischer Neubau aus den 70er Jahren, zuletzt saniert 2003, seither Viersternhaus. 58 großzügige Zimmern und zwei Suiten. Für und wider das Haus in zentraler Lage läßt sich wenig sagen. Als Paradorfreund wird man die Unterkunft in Calahorra eher aus Verlegenheitsgründen wählen, oder einfach mal, um eine Kleinstadt abseits der großen Ziele zu erleben.

✓ **Lesermeinung:** Als Vorteil ist die zentrale Lage zu erwähnen, die einem auch andere Essensmöglichkeiten eröffnet. Verbunden mit einem Rundgang in einer klassischen, etwas abgetakelten spanischen Kleinstadt, wie es sie noch vor zehn Jahren regelmäßig gab.“



Station an den Rias Bajas: Parador Cambados

Cambados

Die Rias Bajas: Das Meer reicht ins Land hinein, der Wein wächst zum Meer hinaus. Cambados (12.500 Einwohner) selbst ist ein nicht allzu aufregendes Küstenstädtchen, mit kleiner Altstadt und ein paar alten Villen, Plazas und würdigen *Pazos*, wie die galicische Form des Herrenhauses heißt. Zum touristischen Glück fehlen allerdings ein paar nahe Badestrände. Obwohl direkt an der Ria gelegen und maritim geprägt, hat Cambados hier nicht allzuviel zu bieten. Das hat auch Vorteile: Der Ferienbetrieb bleibt überschaubar. Wer möchte, findet nach ein paar Kilometern das belebte Strand- und Ferienzentrum *O Grove* im Süden, oder die Insel *Arousa* im Norden, über eine Brücke leicht zu erreichen.

Auch als Ausgangspunkt zum Besuch von Santiago de Compostela wäre Cambados eine preiswerte, stille und unaufgeregte Alternative zum häufig ausgebuchten, teuren und hoffnungslos überlaufenen Parador in Santiago. Über die Autobahn ist es nicht weiter als eine Stunde.

► **Der Parador** paßt zur Umgebung. Der ehemalige Pazo de Bazán, ein galicisches Landhaus aus dem 17. Jh., liegt recht ruhig, zentral und nur ein paar Schritte von Meer, beziehungsweise Watt und Altstadt entfernt. Das alte Stammhaus aus warmem, ockergelbem Naturstein und ein neuer Anbau sind um einen Innenhof gruppiert. Nach einer überfälligen Renovierung wurde der ehemalige Dreisterner nun mit 4 Sternen zwar großzügig bewertet, aber die Zimmer und Salons, auch die Bar, sind nun zumindest auf dem Stand der Zeit.

Rückwärtig das Schwimmbad, nicht sonderlich attraktiv gelegen, auch der Speisesaal wirkt eher gewöhnlich, wobei das gastronomische Angebot über dem Schnitt liegt, es beginnt beim Frühstück und reicht zur reichen Auswahl an frischen Meeresfrüchten (die man hier auch erwarten darf). Zum Glück bedient der Barservice an sonnigen Tagen im prächtigen Innenhof; hier den Tagesplan zu besprechen oder das Erlebte setzen lassen, wäre wieder mal ganz Parador.

In der Gesamtschau hinterläßt der Parador von Cambados mit seinem unaufgeregten Wohngefühl, dem freundlichen



Meerumschlungen: An der Ria de Vigo, südlich von Cambados

Innenhof und den angenehmen Gesellschaftsräumen jedenfalls einen positiven Eindruck. Abgesehen vom Traumparador Baiona (und der geplanten neuen Station in Muxia) wäre hier ein guter Ausgangspunkt zur Erkundung der unteren Ríaküste. Eine ansprechende Bleibe zu günstigem Preis.

Parador El Albariño**** – Paseo de la Calzada, 36630 Cambados. Tel. 986 54 2250, Fax 986 54 2068; cambados@parador.es

Komfort, Zimmer: Historischer Stadtpalast mit neuem Annex in einer kleinen Parkanlage nahe der Ria. 59 Zimmer, die zur Mitte des Jahrzehnts renoviert wurden. Kulinarisches Sonderprogramm während der Fiesta del Vino Albariño (erstes Augustwochenende). Günstige Unterkunftsalternative zum Parador von Santiago de Compostela. Mit Tennisplatz und Schwimmbad.

✓ **Lesermeinung:** „Seit unserem letzten Besuch wurde gut und sinnvoll renoviert. Die Zimmer sind nun aktuell und aufgefrischt.“



Sand am Meer: An der Playa Ladeira, nördlich Cambados

Am Weg | Albariño-Land: Das zerstreut besiedelte Land um Cambados ist Weinland, Albariño-Land. Die klein parzellierten Felder sind typisch für Galicien. Anders als im Süden Spaniens, wo Großgrundbesitz mit weiten Monokulturen die Landschaft bestimmt, wird das Bild im Nordwesten Spaniens von kleinbäuerlicher Landwirtschaftsstruktur geprägt: Vielfelderwirtschaft, Wald, Viehzucht, Wein.

Der Albariño gilt als der edelste der atlantischen Weißweine Spaniens: hell bis goldfarben, fruchtig und – im günstigen Fall – nicht zu schwer. Leichter und säurefrischer trinken sich die landeinwärts am Rio Miño wachsenden Weißweine aus der D.O. *Ribeiro*. Beide Weine passen perfekt zur maritimen Küche der Ría-Küste. Die Rebsorte Albariño ist vermutlich eine genuin galicische Sorte, sie gedeiht nur im atlantischen Klima, das größte Anbauggebiet liegt um Cambados.

In der Albariño-Region gibt es *rutas del vino*, die zu Kellereien führen. Zum Amüsement deutscher Gruppen haben Reiseleiter folgende Geschichte parat: Der Albariño sei von saarländischen Zisterziensern nach Galicien gebracht worden. Daher sein Name, *alba* = weiß, *riño* = Rhein, also Weißwein vom Rhein.



Klosterparador zwischen Bergen und Küste: Cangas de Onís

Cangas de Onís

Früher hätte man Cangas de Onís vielleicht als Luftkurort bezeichnet, heute werden solche Orte gerne unter Sport- und Erlebnisaspekten gepriesen. Aber die *Picos de Europa*, das alpine Gebirge zwischen kantabrischer Küste und spanischem Hochland, werden längst nicht so erschlossen und intensiv vermarktet wie die Alpen. So erwartet einen in Cangas eine Mischung von allem: Verkehrsknoten und Sommerfrische, Marktort und Ausgangspunkt für Bergfreunde. Wobei die Naturnähe bisweilen mit kuriosen Hilfsmitteln gesucht wird. Dazu gehören auch geländegängige Quads, mit deren Hilfe Städter in die Bergwelt knattern. Spazierstöcke und Bergschuhe gibt es in Cangas aber auch zu kaufen.

► **Der Parador:** Der erst gegen Ende der 90er Jahre eröffnete Parador liegt zwei Kilometer westlich von Cangas auf freiem, ziemlich unspektakulärem Gelände: direkt über dem Ufer der Sella, im Klosterareal *San Pedro de Villanueva*. Die Gesamt-

anlage besteht aus zwei grundverschiedenen Gebäudeteilen, dem Klostergebäude aus dem 12. Jh. und einem neuen Anbau, in dem die meisten Zimmer untergebracht sind. Der Neubau orientiert sich im Fassadenmaterial am alten Gebäude, beide Teile sind durch eine markante Glasgalerie verbunden. Ein langer Gebäudetrakt, auf dessen Südwestseite rauscht der Fluß, hörbar aber auch der Verkehr der Nationalstraße 625, zur anderen Längsseite mehr Blick: im Vordergrund leider auch auf den Parkplatz von Parador und Klosteranlage, dahinter baut sich die asturische Bergwelt auf. Für das Haus spricht seine verkehrsgünstige Lage, in der Mitte zwischen den Zielen in den asturischen Bergen (Covadonga, Cabrales) und denen an der asturischen Küste um Ribadesella. Von den beiden nächstliegenden Bergparadores *Fuente De* und *Cervera de Pisuerga* ist die reizvolle asturische Küste längst so problemlos als Tagesausflug erreichbar. Was man in Cangas nicht erwarten darf, ist gewachsener Charme oder erhabene Lage – es fehlt das gewisse Etwas.



Deckenfries am Parador Cangas de Onís

Im ungewöhnlich großzügigen historischen Klosterteil sind die Rezeption, die geräumige Bar und der kleinere, aber stimmungsvollere Teil der Zimmer (Nr. 109-119) zu finden. Die Rundbögen des Kreuzganges sind verglast, der Innenhof wird gastronomisch aber kaum genutzt, lediglich von der Bar aus werden einige Tische im Kreuzgang bedient. Sonst bietet das Haus keine Bewirtung im Freien oder in grüner Umgebung, schade. Der Speisesaal liegt im Untergeschoß des neuen Gebäudeteils, von der Front gewöhnlicher Blick auf die Ufer der Sella.

Parador de Cangas de Onís**** – 33500 Villanueva-Cangas de Onís. Tel. 985 84 94 02, Fax 985 84 95 20; cangas@parador.es

Komfort, Zimmer: Ungewöhnlich großzügige Klosteranlage zwischen grünen Flußauen und der Bergwelt der Picos de Europa gelegen. Mitte 1998 eröffnet als dritter Fünfsterparador der Kette, mittlerweile offiziell (und zutreffender) mit vier Sternen klassifiziert. 64 Zimmer, überwiegend in einem neuen Anbau, komfortabel und formal korrekt, aber ohne jene Ausstrahlung, die einem Haus besonderen Charme verleihen würden.



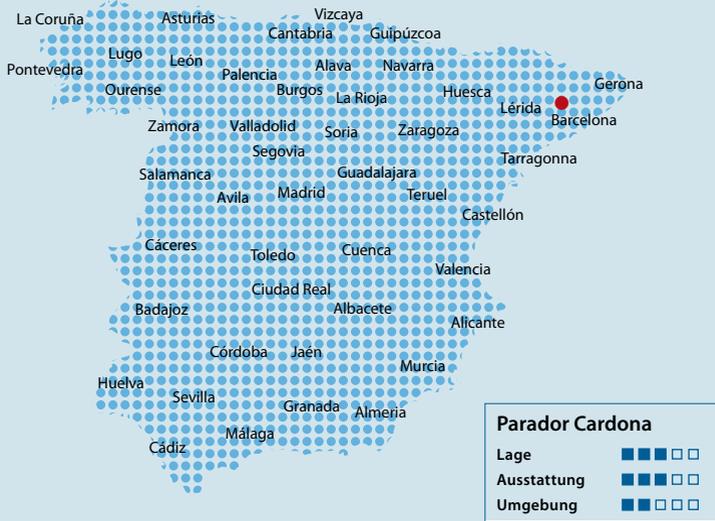
Asturische Villa an der Küste bei Llanes

Am Weg | Picos de Europa, asturische Küste

Ins Gebirge: Unbedingt lohnend ist die Fahrt auf der AS114 von Cangas de Onís über Cabrales nach Panes. Gut 40 Kilometer entlang der Nordflanke der *Picos de Europa*, oft mit herrlichem Blick auf das Massif (sofern das Wetter mitspielt, was auch im Sommer nicht selbstverständlich ist). Auf der ersten Hälfte eine bestens ausgebaute Strecke, immer wieder mit lohnenden Halte- und Aussichtspunkten, einzelne Stichstraßen führen nach Süden direkt an die Bergflanken, bzw. zu den Höhlen von Covadonga. Später ab Cabrales dann ein nicht minder imposanter Streckenverlauf teils in engen Schluchten (*gargantas*).

An die Küste: Aber auch Touren an die asturische Atlantikküste (Costa Verde) um Ribadesella sind höchst lohnend. Man darf nur nicht zu lange auf der bequemen Autobahnroute A8 hängen bleiben. So etwa auf der Strecke von Ribadesella nach Llanes: runter auf die Küstenstraße nach Barro, von dort nach Celorio: Im Winter nur ein kleiner Fischerort, Juli und August eine belebte Sommerfrische mit typisch spanischem Ferienbetrieb.

✓ Ein Leser empfiehlt in *Celorio* speziell die Einkehr in der Bar *Txiki*, einfacher Familienbetrieb mit guten Meeresfrüchten zu mäßigen Preisen.



Wuchtige Burg mit Zimmern in 7 Stockwerken, Parador Cardona

Cardona

Die Dynamik des Großraumes Barcelona reicht bis weit in die Seitentäler. Die Autobahn A 18 führt aus dem Industriegürtel der Stadt in Richtung Pyrenäen und Cardona (6.500 Einwohner, 750 m). Die Strecke Llobregat-Tal führt durch eine Landschaft, die ungeschminkt zeigt, weshalb Katalonien zu den wirtschaftsstärksten Regionen Spaniens gehört. Eine grüne Idylle wird hier niemand erwarten. Allenfalls die sägeblattscharf gezackte Silhouette des *Montserrat*-Gebirges sorgt für einen nennenswerten Anblick.

Erst nördlich von Manresa ändert sich die Situation: rote Erde und rote Steine prägen das Landschaftsbild, wenn es regnet, färbt sich auch der Fluß rot von der eisenoxidhaltigen Erde. Um Súria reichlich Bergbau, der mit dem Steinsalzabbau um Cardona einen Höhepunkt erreicht. Die Naturgrotten der Saline von Cardona können besichtigt werden. Zu sehen (und zu hören) ist das großflächige Salzschrufen auch vom Paradorberg aus. Am riesigen Salzberg *el Salí* wird bis in den

späten Abend hinein geschürft und abtransportiert. Richtig grünes Land beginnt erst nordwestlich von Cardona, so liegt dieser Parador etwas unentschieden in der Mitte zwischen Ballungsräumen und Pyrenäenausläufern.

► **Der Parador:** Der Anblick der historischen Anlage ist beeindruckend. Eine wuchtige Festung nimmt die gesamte Spitze eines Bergkegels ein, der gut 150 m über die Umgebung hinausragt. Innerhalb der Burgmauern entstand im Lauf der Jahrhunderte ein verschachteltes historisches Konglomerat mit insgesamt 60.000 Quadratmetern überbautem Raum, darunter eine romanische Kirche und der Parador, komplett in die historische Substanz integriert.

Unter den historischen Häusern gehört Cardona zu den aufwendigen Lösungen: Die Zimmer in dem verschachtelten Baukörper wurden über sieben Stockwerke verteilt. Stets überrascht das geschmackvoll eingerichtete Haus mit unerwarteten Nischen und Ausblicken. Wegen des labyrinthischen Charakters bekommt man als Neuankömmling einen

Plan zur Orientierung – er wird gebraucht. Was dem Speisesaal im 4. Stockwerk fehlt, bietet die eher schlichte Bar im 6. Stock zur Genüge: Ausblick auf den Ort Cardona, dessen Häuser aus solcher Höhe zum Spielzeugformat schrumpfen. Ein Abendspaziergang in den Ort, kommt bei solcher Lage kaum in Frage.

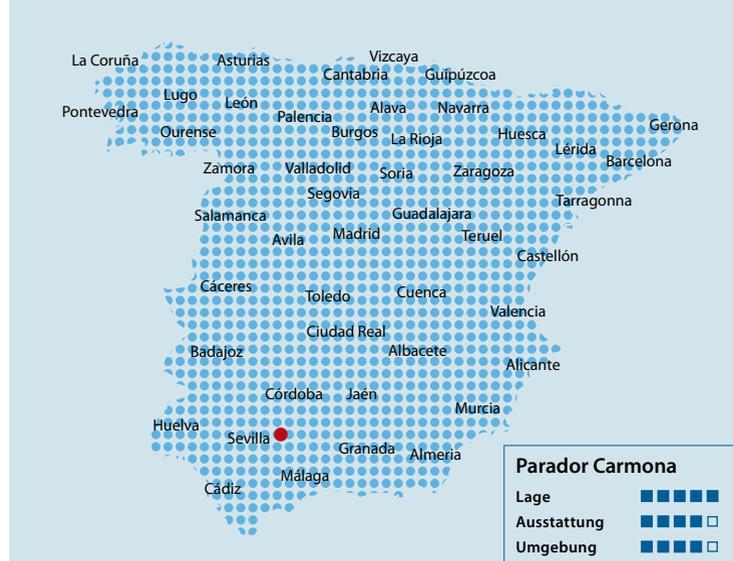
Die nach Süden orientierten Zimmer bieten Blick auf das Treiben im Bergwerks- und Salinenbezirk, das von hier oben fast schon putzig wirkt. Diverse Zimmer zum Innenhof oder besonders die nach Norden zu den Pyrenäen orientierten Zimmer liegen aber attraktiver und auch ruhiger (sofern man nicht eines von jenen erwischt, bei deren Konstruktion die Trittschalldämmung vergessen wurde).

Im Ganzen wirkt das Gebäude mit seinen extrem dicken Mauern und den kleinen Fenstern sehr nach innen orientiert. Außer der kleinen Terrasse bei der Bar gibt es keine Möglichkeit, ein paar entspannte Stunden im Freien zu verträdeln. So bleibt auch der Gesamteindruck zwiespältig: Cardona ist sicher ein im Wortsinne monumentaler Parador, aufwendig renoviert, geschmackvoll möbliert, dennoch vermittelt er wenig von der Grandezza, wie sie historische Spitzenstationen der Kette ausstrahlen. Vielleicht liegt dies auch am ziemlich unhistorischen Umland, über dem das Haus thront. Freilich ist Katalonien, wie der gesamte Nordosten des Landes, damit nicht gerade reich gesegnet. So wird Cardona doch wieder für alle zum Ziel, die einfach einmal eine komfortable Nacht hinter dicken Mauern verbringen möchten.

Parador Duques de Cardona**** – 08261 Cardona, Tel. 938 69 12 75, Fax 938 69 16 36; cardona@parador.es

Charakter, Zimmer: Monumentale historische Anlage hoch über dem Ort und dem Bergwerks- und Salinenbetrieb im Süden von Cardona. Aufwendig renoviert, 50 Zimmer, drei Suiten. Sauna.

✓ **Lesermeinung:** „Hier sind die Suiten sehr empfehlenswert und relativ preiswert.“



Carmona

Auch ohne Parador wäre Carmona einen Besuch wert. Die denkmalgeschützte, mit römischen Mauern befestigte Altstadt liegt auf einem Plateau über den weiten Auen im Guadalquivirbecken. Mit 25.000 Einwohnern, einer kompakten Altstadt mit Bürgerhäusern und Palästen aus Renaissance und Barock, bietet das Zentrum Carmonas eine angenehm unhektische Atmosphäre. Auch als ruhiger Stützpunkt für den Besuch von Sevilla eignet sich Carmona. Schließlich ist Sevilla nur 30 Autobahnkilometer entfernt, der Flugplatz nur 20 km.

An Stelle einer maurischen Festung thront nun der Parador auf der Ostspitze der Stadt. Akropolislage mit grandioser Sicht auf die Ebene. Viele Paradoresfreunde schätzen die vielfältigen Möglichkeiten, die das prächtige Haus bietet und sie gönnen sich hier etwas Zeit. Nur wenige Hotels in Südspanien liegen so glücklich. Dazu nah bei einer Metropole, eine Landstadt vor der eigenen Zimmertür kommt noch dazu.



Ein Aushängeschild: Parador Carmona

► **Der Parador:** Nach Lage und Gesamtwirkung ist der Parador von Carmona zweifellos eines der attraktivsten Häuser der Kette, mit allen architektonischen und atmosphärischen Zutaten, die einen Spitzenparador ausmachen: Palastgefühl, historische Umgebung, erhabene Lage. Die klare Architektur reicht von den Außenmauern aus gebrannten Tonziegeln bis zum stimmungsvollen Patio mit seinen wunderschönen Keramikfliesen. Die Station, die 1978 als erste vom König Juan Carlos eingeweiht wurde, gilt bis heute als gelungene Kombination von historischem Ambiente und zeitgemäßem Komfort. Carmona gehört rund ums Jahr zu den am besten gebuchten Paradores des Landes – wer dort war, weiß warum.

Drinnen erwartet den Gast eine gediegene Innenausstattung, stimmungsvolle Winkel, teils mit historischem Mobiliar, dazu die wunderbaren Böden mit Azulejo-Keramik im sevillanischen Stil. Hinzu kommen großzügige und architektonisch gelungene Gemeinschaftsräume, darunter die Bar mit einer anschließenden Außenterrasse, auf der ein lauer Sommerabend zum Erlebnis wird. Obwohl der Parador stets



Marmor, Licht und Schatten: Salon im Parador Carmona

gut besucht ist, findet jeder Gast noch einen stillen Winkel, nirgendwo fühlt man sich beengt: genug Platz vom säulengesäumten Innenhof mit Marmorbrunnen bis zu den blühenden Gärten, die eine Poolanlage mit Badehaus und duftenden Orangenbäumen umgeben.

Trotz historischem Ambiente muß man auf Komfort nicht verzichten. Das Haus wurde nach der Eröffnung mehrmals umfassend renoviert und stabilisiert – das Hauptgebäude am Felsrand zeigte zwischenzeitlich Instabilität und Risse. Der hallenhohe Speisesaal im ehemaligen Refektorium paßt mit seiner Kuppeldecke und dem Marmorboden zum Stil des Hauses: großzügig, repräsentativ, kitschfrei. Erfreulich auch, daß die hohe Auslastung des Hauses nicht zu minderer Leistung führt, im Gegenteil: es wird routiniert serviert, oberhalb des sonst üblichen Niveaus. Auch kulinarisch befindet man sich hier also auf recht sicherer Seite. Stimmungsvolle Bar mit gigantischer Aussichtsterrasse, bewirteter Patio. In der Summe eines der Schmuckstücke innerhalb der Kette – im andalusischen Binnenland einzig.



Zimmerfront Parador Carmona

Parador Alcázar del Rey Don Pedro**** – 41410 Carmona, Tel. 954 141010, Fax 954141712, carmona@parador.es

Charakter, Zimmer: Prachtige Stationen, aussichtsreich an der Ostspitze der Altstadt gelegen. Wiederaufbau im historischen Stil mit Resten der alten maurischen Festung, reiche und geschmackvolle Ausstattung, eröffnet 1978. 63 Zimmer, die dem gehobenen Stil des Hauses entsprechen. Die Zimmer bieten jedoch je nach Lage und Stockwerk sehr unterschiedliche Ausblicke: besonders repräsentativ die Zimmer im 2. Stock (Nr. 401-406/408-413, mit umlaufender Holzveranda und Blick in die Vega von Carmona; grandios das Eckzimmer 413; 414 und 419 dagegen zum Hof). Die Zimmer verteilen sich auf vier Stockwerke, Stock eins und zwei mit weniger Sicht als drei und vier. Außergewöhnlich großzügiger Pool in den Gärten unterhalb des Hauses, professionelle Bewirtung im vergleichsweise guten, meist stark besuchten Restaurant.

- ✓ **Lesermeinungen:** „Der Traumparador schlechthin, besonders wenn man eines der Balkonzimmer hat.“
- ✓ „Der perfekte Parador. Wenn man überhaupt etwas kritisieren will, dann der starke, oft störende Ausflugsbetrieb am Wochenende. Den Abend im Patio mit einem Glas zu beginnen, was gibt es Schöneres.“



Parador Carmona

- **Carmona:** Das historische Zentrum mit seinen weißen, engen Gassen liegt in Laufweite und es ist sicher einen ausgedehnten Rundgang wert. Zwei weitere Luxushotels am Ort zeigen, daß der Charme des Ortes nicht unbekannt geblieben ist (*Casa de Carmona, Alcázar de la Reina*). Die beiden Häuser können freilich weder nach Lage noch nach Großzügigkeit mit dem Parador konkurrieren. Das eigentliche Ortsleben im alten Carmona konzentriert sich abends stark auf die zentrale *Plaza San Fernando*, wo es auch ein paar Tapa-Bars für den unkomplizierten Imbiß gibt. Ebenfalls am zentralen Platz das renommierte Lokal *San Fernando*, gediegene Mittelklasse, besonders Fleischgerichte, in einem historischen Stadtpalais. Tel. 954 14 35 36, So-abend und Mo geschl.

Am Weg | Sevilla

Großartige, im alten Zentrum etwas enge und anstrengende Stadt mit legendären Tapa-Bars und guten Einkaufsmöglichkeiten. Bei aller Konfektionierung und Euro-Angleichung, es gibt hier noch immer einige lokale Läden mit interessantem Sortiment und vor allem eine typische Stadtatmosphäre.

- Häufige **Busverbindung** von der Neustadt Carmona (Plaza San Pedro, Plan im Parador, ca. 10 min zu Fuß ab Parador) nach Sevilla,



Altes Spanien – auf dem Land bei Sevilla

Fahrzeit ca. 45 min, werktags gut 20x, Sa und So 10- bzw. 6x. Die Busanfahrt ist empfehlenswert (viel preiswerter als Taxi), sie erspart lästige Kurverei im dichten Verkehrsgewühl von Sevilla.

- **Tapas:** Die Stadt ist gesegnet mit Tapa-Bars jeder Klasse, Möglichkeiten an bald jeder Straßenecke. Man entscheide nach Gusto: eine (unter extrem vielen) Tapa-Bars im alten Zentrum, absolut zentral, nur 100 Meter nördlich der Kathedrale/Giralda: *Robles*, Placentines 2, schönes Angebot an Tapas und Raciones (ganze Portionen).

- Ein gutes **Café** in der zentralen Calle Sierpes, 1-3: Cafeteria *La Campana*.

- Im alten **Ausgeviertel Triana**, also auf der anderen Seite des Guadalquivir, gegenüber der Altstadt gelegen: *La Esquina del Puente*, Calle Betis, Ecke Plaza Altozano. Lebhaftes Restaurant mit Bar und allen Spezialitäten der Region (gute Tapas, Pescaitos fritos, Mariscos), Tel. 954-33 00 69. Im Anschluß an der Calle Betis zahlreiche weitere Möglichkeiten im Ausgeviertel von Sevilla längs vom Guadalquivir-Flußufer.

- **Agua de Sevilla:** Die Tienda mit dem so verheißungsvollen Namen führt „Perfumes y Complementos“, natürlich auch die legendären mit Orangenblüten aromatisierten Erfrischungswasser wie „Agua de Naranja“, sowie die wunderbaren Citrus- und Neroliparfüms des Südens. Für einschlägig Vorbelastete ein Pflichtziel. *Tienda Santa Cruz*, San Fernando 3 (zentral).



Im grünen Süden: Parador Cazorla

Cazorla

Die Gemeinde Cazorla (8.000 Einwohner) liegt am Rande des größten andalusischen Waldgebietes. In der niederschlagsreichen Cazorla-Region kann sich eine ungewöhnlich reiche, noch im Sommer üppige Vegetation entfalten. Wie eine grüne Insel ragt das Gebirgsmassiv der ‚spanischen Schweiz‘ aus dem geometrischen Muster der Olivenplantagen im oberen Guadalquivirbecken. Die Region wurde 1986 zum Naturpark *Sierra de Cazorla y Segura*, mit über 200.000 Hektar das größte Naturschutzgebiet Andalusiens. Die Jagdmöglichkeiten sind seither eingeschränkt, an den Zufahrtsstraßen zum Park gibt es Kontrollstationen. Bei Waldbrandgefahr im Sommer werden manche Routen zeitweise ganz gesperrt. Auf den Hängen gedeihen Pinien, Eßkastanien und Steineichen, in den Talauen wachsen Pappeln, deren Laub im klaren Herbstlicht flammend gelb gegen den blauen Himmel steht.

Das Gebirge mit einem Gipfel über 2.000 Meter wird in den Hochsommermonaten zum Ziel für den spanischen Bin-

tourismus. Der Reiz der Gegend zeigt sich aber eher im Frühjahr, wenn auf den Wiesenflächen Lilien, Narzissen und Orchideen blühen, sowie lange im Herbst, wenn angenehme Temperaturen beste Tourenmöglichkeiten bieten. Die Region kann über zwei Nebenstraßen angefahren werden. Im Norden führt die JH 7048 über den Weiler *Tranco* an den gleichnamigen Stausee, in dem der Oberlauf des Guadalquivir auf einer Länge von 40 Kilometern gestaut wird. Von Tranco aus führt die A 319 am Westufer des gestauten Sees entlang (schattige Raststellen). Am südlichen Ende dieser Strecke liegt – in komfortabler Isolation – der Parador. Eine ebenso reizvolle Anfahrt führt direkt über Cazorla. Von hier sind es noch 25 Kilometer auf einer serpentinreichen Bergstrecke über den Palomas-Pass (1290 m) bis zum Parador.

► **Der Parador:** Das einsame Haus liegt waldumgeben, etwa auf halber Höhe zwischen der Gemeinde Cazorla und den Gipfeln des Gebirges in parkähnlicher Situation. Der dreigeschossige Neubau aus dem Jahr 1964 wurde zunächst auch als Jagdrefugium genutzt, mit der Einrichtung des Natur-



Cazorla

parks wurde der Parador dann zur Sommerfrische und zu einem Anziehungspunkt für Gäste, die einen Kontrast zum extrem heißen Sommerklima der Ebenen suchen. Während der spanischen Ferienzeit wird das Haus öfter von Gruppen besucht, die sich hier für Reitausflüge und Exkursionen einquartieren.

Das weiße Gebäude mit hellrotem Ziegeldach wirkt von außen fast streng. Drinnen sorgen große Fenster und freundliche Farben für Licht und Sicht. Im Park unterhalb des Hauses ein großzügiger Pool, zu den Gunstplätzen gehört an einem heißen Sommerabend auch die Terrasse vor Restaurant und Bar, dort kann man schon ein wenig in den Wald hören, aus dem später in der Nacht die einzigen Laute kommen.

Parador de Cazorla*** – Sierra Cazorla (in einsamer Lage auf 1.400m Höhe am Ende einer 5 km langen Stichstraße, ca. 25 km vom Ort Cazorla entfernt), 23470 Cazorla. Tel. 953 72 70 75, Fax 953 72 70 77, cazorla@parador.es

Charakter, Zimmer: Neubau im andalusischen Landhausstil, im größten südspanischen Nationalpark, eröffnet 1964. Zeitgemäß renoviert, 35 Zimmer. Großer Pool mit schattigem Wiesengelände.



Cazorla Nationalpark

Grünes Andalusien | Im Cazorla Nationalpark

Die Straßen im Naturpark sind gut beschildert, an diversen Aussichtspunkten stehen Orientierungstafeln. Einkehren sind praktisch nur in der kurzen Sommersaison bevölkert, ansonsten wenig Betrieb.

Schon die Anfahrt über Cazorla, La Iruela zum **Puerto de las Palomas** (1290 m) ist ein Erlebnis: Vom Paß Sicht in die Täler und Schluchten der Sierra de Cazorla mit ihren unterschiedlichen Waldstufen, in der Ebene die Muster der Olivenplantagen. Weiter auf der A 319 Richtung Vadillo und Stausee mit einem Infozentrum.

Spektakulär im Wortsinne ist die einsame Nebenstrecke über *Quesada* (10 km südlich von Cazorla) über den Paß *Puerto de Tiscar* (1189 m) bis zum wundervoll gelegenen Ort **Tiscar**: Eine stille Fahrt durch Bergland, ebenso aussichtsreich weiter dann in Richtung *Pozo Alcón*. Zur Fahrt hinauf in den Cazorla-Park, bereits 3 km vor Pozo Alcón nach links abbiegen (vor einer Brücke, die über eine Schlucht führt, evtl. Wegweiser *Cabañas*). Die Auffahrt nach Cabañas war bei meiner

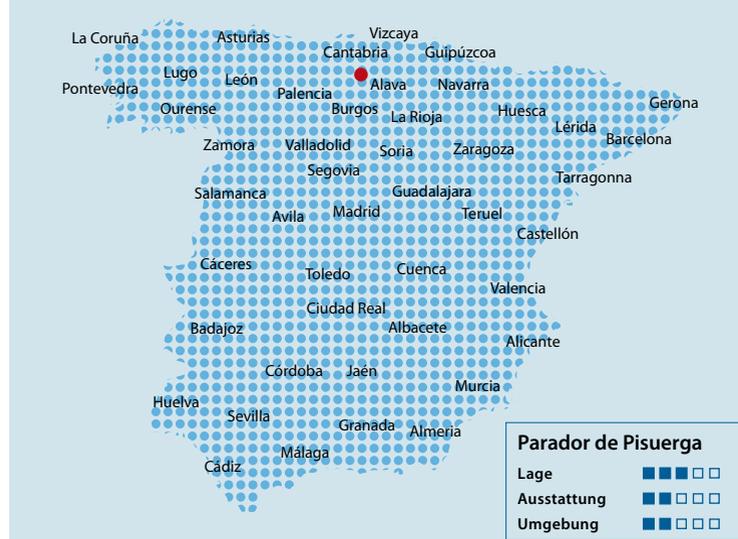


Cazorla Nationalpark: Paßhöhe auf 2.000 m bei Cabañas

letzten Fahrt noch eine Piste (sie kann bei Waldbrandgefahr gesperrt werden): Zunächst noch etwa drei Kilometer durch kahles Gelände, die Kontrollstation bei *Las Chozuelas* ist meist unbesetzt. Dann folgen knapp 40 km atemberaubend schöner Strecke zunächst durch Mischwälder, später Schwarzkiefern-wälder. Die Piste führt mit wechselnder Sicht bis zum Paß unterhalb der Cabañas (bei km 24; 2.028 m, Foto: alte Steinhütte der Feuerwache). Mit etwas Glück sieht man in dieser Region den iberischen Steinbock, Geier, Falken und Adler.

Die Piste führt nun vom Paß in wilden Kehren abwärts zu den Guadalquivirquellen (mit nicht zu breitem Auto befahrbar, sofern kein Schnee liegt, also ab April-Mai. Beschildert sind die Quellen mit: *Cañada de las Fuentes/Casa Forestal de las Fuentes*. Von dort weiter zur Straße bei *Puente de las Herrierias*. Dann beschildert weiter, entweder in Richtung Parador und nach Cazorla oder nach Norden zum Stausee.

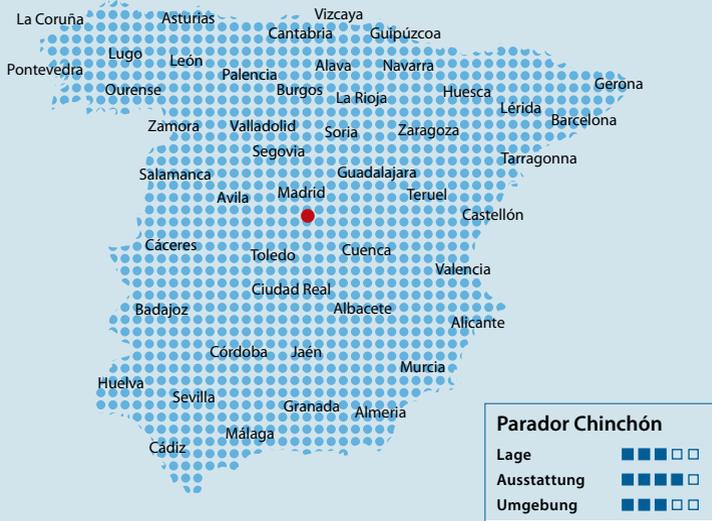
Wanderkarten sind unerlässlich für längere Touren im Park. Karten auch im Parador. Ein Info-Zentrum liegt an der A 319, der Talstraße von Vadillo Richtung Stausee und Tranco, vor dem See bei km 17 (*Torre del Vinagre*, Mo geschl., naturkundliche Ausstellung).



Cervera de Pisuegra

► **Nach Lage und Baustil** ist der Parador von Cervera ein Ziel für Bergfreunde, nur für Bergfreunde. Ein fünfstöckiger Zweckbau aus der Mitte der 70er Jahre allein über dem Ruesga-Stausee gelegen, mit Blick auf die Kantabrische Kordillere. Ähnlich wie die Pyrenäenparadores und der näher bei den Picos de Europa gelegene Parador in Fuente Dé gehört auch Cervera zu den Sonderfällen innerhalb der Kette: Eine komfortable Bergstation in rauher Umgebung, wobei das Haus in Cervera innen heimeliger wirkt, als es der erste Anblick von außen vermuten läßt. Mit Holzdecken und Läufern auf Dielenböden wirkt das 160 Bettenhaus da und dort wie eine überdimensionale Berghütte. Die großen Zimmer mit Balkonterrassen zum See bieten schöne Sicht, wenn das Wetter mitspielt – sonst wird's trist.

Parador Fuentes Carrionas*** – 34840 Cervera de Pisuegra (Ctra. de Resoba, bei km 2,5). Tel. 979 87 00 75, Fax 979 87 01 05. Bergparador aus der Mitte der 70er Jahre, innen mit viel Holz und getäfelten Salons im Stil eines traditionellen Berghotels. Einsame Alleinlage in den Bergen über einem kleinen Stausee. 80 Zimmer.



Chinchón

Chinchón, anís, plaza y mesón – Chinchón, Anis, Platz und Gasthaus, so geht ein beliebter Wochenendreim. Mindestens von Freitag bis Sonntag wird Chinchón mit seiner von Holzbalustraden gesäumten Romantikplaza zum Ziel für Städter aus dem Ballungsraum Madrid. Die Steinsäulen auf der Plaza Mayor sind denn auch bis zum Speckglanz abgegriffen.

Die alten Säulen stützen jene historischen Hausfronten, die den Platz wie eine Loge rahmen. Imposant am Abend, wenn die Stuben im 1. und 2. Stock zu Restaurants werden. Unten auf der Plaza wird dann zu tapas etwas getrunken, oben im ersten Stock wird bei Kerzenlicht getafelt. Serviert werden natürlich vor allem die kastilischen Spezialitäten aus dem holzbefeuerten Ofen: Spanferkel und Milchlamm (*chochinillo* und *cordero lechal*). Rauch aus den gemauerten Öfen der Asadores legt sich über die Dächer, darunter Gläserklirren und Abendstimmen. Romantik pur, und ein unverbesserlicher Optimist, wer ausgerechnet hier, 50 km von Madrid, eine versteckte Genußadresse erwartet. In einem typischen





Institution in Chinchón: Mesón an der Plaza

Mesón (Großform von *mesa* = Tisch) erwartet einen Routine vor historischer Fassade, ähnlich wie im ‚Original Bavarian Biergarten‘. Trotz allem, oder deswegen, die Plaza gehört zu den meistbesuchten historischen Plätzen im Land (origineller, mehr Alltag: Almagro, vgl. dort). Gegen Abend kommen auch die Paradoresgäste auf einen Drink. Samstags ist Markt aber auch unter der Woche ist was los: Schulklassen, Tages-touristen, Seniorengruppen. Die interessieren sich auch für den Verkaufsladen der *Alcoholera*, womit wir beim letzten Teil des Chinchón Reims wären: dem *Anisschnaps*. Auch er wird direkt an der Plaza verkauft, ist freilich auch im ganzen Land zu bekommen.

► **Der Parador:** Wie öfter bei Klosterparadores wirkt der Reiz der Anlage erst innen. In Chinchón sind es vor allem reich ausgestattete Salons und die Terrassengärten, die dem Parador etwas Besonderes geben. Eigentlich keine Gärten, sondern über dem Land hängende Balkone. Obwohl der Parador in einem touristischen Brennpunkt liegt (zur Plaza sind es nur zwei Minuten zu Fuß), geben seine Mauern das Gefühl



Auf der Plaza

von Abgeschlossenheit. Auf den Terrassen Wasserbecken mit Seerosen, in den Innenhöfen Mispel- und Nußbäume, reife Feigen dörren in der Hitze, kleine Geckos dösen in der furchigen Rinde von Mandelbäumen, Kieswege führen zu Sitzecken. Die Gartenanlage mit wertvollem Gehölz reicht über drei Etagen, sie wird unten vom Schwimmbad abgeschlossen. Allein, um hier einen Tag genießen zu können, sollte man in der warmen Jahreszeit nach Chinchón kommen. In einem amerikanischen Reiseführer steht über diesen Parador: „Wer sich hier nicht wohlfühlt, sollte zum Psychiater.“

Auch innen gehört das Haus zu den repräsentativen der Kette: Historisches Mobiliar auf glänzenden Ziegelböden, gepflegte Salons, breite Treppen, Wandfresken, Gemälde und Heiligenbilder aus der Umgebung. Ein Ambiente, das nicht einengt, sondern anregt. Das Hauptrestaurant öffnet sich mit geschützten Erkern zur Gartenterrasse. In diesen Abteilen wundervoller Blick und intime Stimmung. Das Frühstück wird bislang leider nur im geschlossenen Raum angerichtet. Wer sich seinen Teil auf die Terrasse bringt, kann aber drau-

ßen genießen – mit Vogelstimmenbegleitung. Wie im Ort üblich werden auch im Paradores-Restaurant die lokaltypischen Spanferkel- und Milchlammergerichte aus dem Ofen serviert. Neben dem Hauptrestaurant gibt es noch die einfachere *Bo-dega*, wo besonders an Ausflugstagen (Freitag bis Sonntag) auf volkstümlichere und preiswerte Art serviert wird. Dazu kommt ein Bild von einer Bar, die rundum mit blau-weißen Azulejos gekachelt wurde.

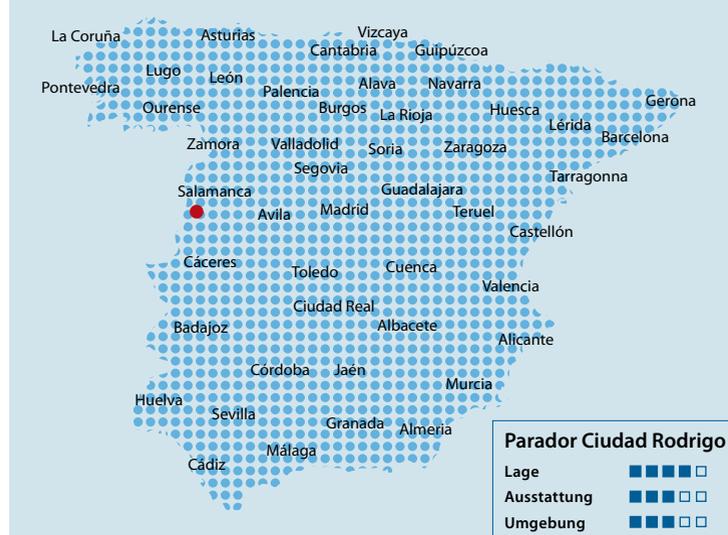
Parador de Chinchón**** – Avenida Generalísimo, 28370 Chinchón. Tel. 918 94 0836, Fax 918 94 0908; chinchon@parador.es

Charakter, Zimmer: In der Ortsmitte nahe der berühmten Plaza Mayor. Ursprünglich ein Augustinerkloster aus dem 17. Jh., vorübergehend als Gerichts- und Gefängnisgebäude genutzt. Parador seit 1982. Die vergleichsweise kleinen, aber gepflegten Zimmer sind je nach Lage unterschiedlich. Am schönsten jene mit Flügeltüren zu den Gartenterrassen oder Innenhöfen. Zum Beispiel die im Anbau, der an das alte Hauptgebäude in Richtung Pool anschließt. 38 Zimmer, zwei Suiten. Schönes Schwimmbad am unteren Ende der gepflegten Gartenterrassen (wie öfter in Binnenland-Paradores leider nur im Hochsommer geöffnet). Tiefgarage nebenan. Günstig gelegener Parador für den Besuch von Madrid (ca. 50 km).

✓ **Lesermeinung:** „Natürlich eine wunderbare Atmosphäre, ein angemessenes Schwimmbad und ein wunderbarer Garten. Aber der Service erscheint eher unaufmerksam und schludrig. Gut zu nutzen ist dieser Parador, wenn man Ausflüge nach Madrid machen will.“

Am Weg | Anis aus Chinchón

Chinchón gilt als Heimat des gleichnamigen **Anis-Schnapses**: Als Basis dienen Weindestillate, die mit Anis angesetzt und dann nochmals destilliert werden. Im Handel sind süße Varianten (38% Alc), trockene (43-50%), speziell in Chinchón gibt es noch eine Keule namens *special dry* mit 74% Alkohol! Getrunken wird der trockene Anis als Digestif, aber auch nach dem Essen mit etwas Eis oder Wasser verdünnt – er wird dann milchig weiß zur *palomita* (Täubchen). Aber auch im *carajillo*, im alkoholgedopten schwarzen *café solo* oder als Notmaßnahme gegen Unpäßlichkeiten. Verkauft wird der Anis mit dem schönen historischen Schnörkeletikett in einem Fabrikladen an der Plaza Mayor, es gibt ihn auch überall im Lande.



Ciudad Rodrigo

Ciudad Rodrigo liegt am Rande: Im Grenzland zwischen spanischer Provinz und hinterem Portugal. Viel Ablenkung darf man hier nicht erwarten. Die befestigte und bis in die Winkel historische Altstadt wird am Wochenende jedoch zu einem Ausflugsziel für Spanier aus der Umgebung. Man sitzt auf der Plaza, promeniert ein wenig längs der zwei Kilometer langen Stadtmauer, sitzt wieder auf der Plaza und kehrt dann in einem der Restaurants ein, die kastilische Spezialitäten vom Holzkohle-Grill bieten. Manches wirkt hier noch ein wenig wie im alten Spanien der 80er Jahre.

Man muß nicht nach Ciudad Rodrigo (15.000 Einwohner, 650 m), aber wer in der Nähe ist, wird die Annehmlichkeiten des Paradors, seine Lage, seine freundliche Stimmung und das Leben an der stimmungsvollen Plaza Mayor um so mehr schätzen.

► **Der Parador:** Die Station gehört zu den ältesten Häusern der Kette (eröffnet 1929), sie gehört auch – nach der Totalsanierung zu Anfang des Jahrzehnts – zugleich zu den frischen



Direkt an der Stadtmauer gelegen: Parador Ciudad Rodrigo

Paradores. Obwohl hinter Burgmauern, spürt man hier nichts Schweres. Die Alcázar-Burg aus dem 14. und 15. Jh. wurde durch die Renovierung zu einem komfortablen Hotel auf historischem Grund. Über der kastilischen Ebene gelegen, am Rande des historischen Zentrums einer denkmalgeschützten Festungsstadt. Drinnen ist von der patinierten Stimmung Ciudad Rodrigos wenig zu spüren: viel Licht fällt durch die großzügige Atriumverglasung, der Speiseraum offen und einladend, die Zimmer in einem Seitenflügel nicht groß, aber gut eingerichtet.

Gastronomie: Freundlich repräsentativer Speisesaal mit guter Küche, schöne Auswahl an Ibérico-Spezialitäten. Auch Angebote von lokalen Lamm- und Rinderrassen, die durch ihre ausgezeichnete Produktqualität überzeugen. Schönes Weinangebot, die Rotweine kommen endlich mal chambriert aus dem Weinschrank und nicht lauwarm vom Regal. Bar in einem hallenhohen Innenraum mit monumentalem Wandspiegel. Im Sommer bietet der Terrassengarten Rückzugsmöglichkeiten. Der historische Stadtkern kann vom Parador



Außen monumental, innen freundlich: Parador Ciudad Rodrigo

aus auf der Stadtmauer umrundet werden. Ein freundliches Haus, ideal um ein, zwei Tage in der Provinz zu verbringen.

Parador de Ciudad Rodrigo**** – Pl. Castillo, 37500 Ciudad Rodrigo. Tel. 923 46 01 50, Fax 923 46 04 04; ciudadrodrigo@parador.es

Charakter, Zimmer: Burganlage auf den Resten einer maurischen Festung, am Rand der befestigten Altstadt gelegen. Parador seit 1929, nach der Totalrenovierung im Oktober 2000 wiedereröffnet. Innen komfortabel, mit großen Salons und freundlichem Speisesaal. 33 Zimmer, zwei Suiten, die Zimmer im neuen Flügel des Gebäudes sind vergleichsweise klein bis sehr klein. Terrassierte Gartenanlage.

✓ **Lesermeinung:** „Schöner, sehenswerter Parador in herausragender Lage. Das Zimmer vermochte nicht mitzuhalten, es glich mehr einer Besenkammer, für einen Viersterner hatten wir noch nie eine so kleine Bleibe.“

Ausgehen, Einkerhen und Plaza Mayor: Diverse herb-nette Straßencafés an der reizvollen Plaza, ideal zum Gucken, Lesen und Träumen. In diversen Restaurants des Ortes werden die hervorragenden lokalen Fleischgerichte traditionell 'à la brasa' (über Steineichenfeuer gegrillt) serviert, etwa: *La Artesa* an der Plaza, mit Tapa-Bar, Tel. 923 481 128. In den Gassen bei der Plaza weitere bürgerliche Restaurants. Im historischen Ortskern, zwischen Parador und Plaza Mayor:



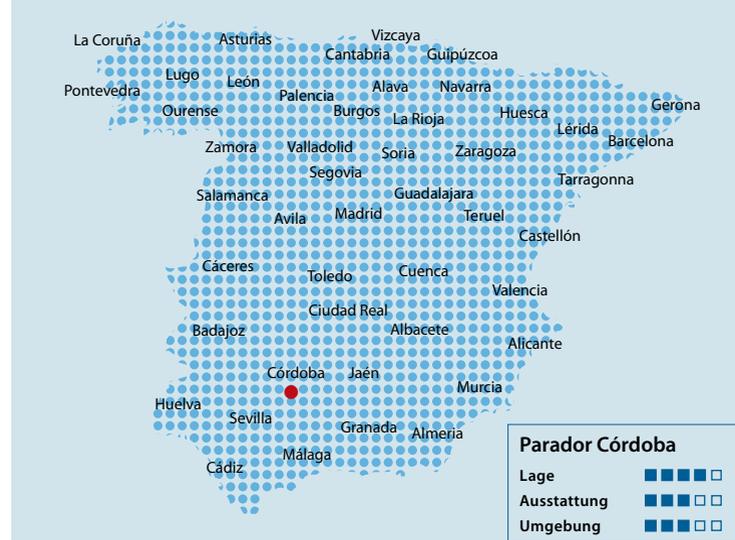
Carnaval del Toro in Ciudad Rodrigo

- *Pulperia de Evaristo*, einfach, aber frisch. Angebot je nach Marktlage, Auslage im Kühltresen, Zubereitung ohne Verzierungen. Ein nettes Büdchen mit Originalatmosphäre (besonders am Wochenende, wenn Ausflügler kommen). Calle Correo Viejo 7, Tel. 923 48 06 15.

- Eine Grillstube liegt außerhalb des alten Kerns, an der Straße nach Salamanca: *La Brasa*, Avda. de Salamanca 32, km 324, Tel. 923 46 07 93. Mo-abend geschl.

► *Hotel La Bodega****, schöner Neubau im lokalen Stil, 25 Zimmer, nur 300 m außerhalb des historischen Viertels gelegen. Eine günstige Unterkunftsalternative zum Parador, Restaurant mit typischen Gerichten aus dem Holzofen (Spanferkel), auch iberische Spezialitäten. Av. Portugal 11, Tel. 923 49 83 50, www.hotellabodega.com.

Carnaval del Toro: Während des *Karneval der Stiere* wird die Landstadt für fünf Tage zum rustikalen Festplatz, mitunter auch zum Tollhaus, jedenfalls eine gute Gelegenheit zum Erleben lokaler Sitten, die noch nicht mitteleuropäisch verzärtelt sind. Beginn am Fastnachtsfreitag, dann Steigerung bis zu den Reiterspielen am Sonntag (u.a. werden Stiere aus den Fincas der Umgebung in und durch den Ort getrieben, auch *Corrida* etc.). Anders als die kommerzielle Fiesta in Pamplona ist der 500 Jahre alte *Carnaval de Toros* in Ciudad Rodrigo eine unverfälschte Regionalveranstaltung, zu der bislang kaum internationale Touristen kommen. Tierschützer auch nicht. Allein die improvisierte Arena mitten im Ort und der ungefilterte *Machismo* sind einen Besuch wert. (Dank für den Hinweis an Prof. Dr. Peter Kunze)



Córdoba

Auf einer Andalusien-Rundreise gehört Córdoba – neben Sevilla und Granada – zu den drei Großstadt-Pflichtzielen. Wie die beiden anderen Städte bietet auch Córdoba Monumente von Rang: Mezquita-Kathedrale, Alcázar und Judería. Die Sehenswürdigkeiten liegen kompakt beieinander, so daß alles zu Fuß anzuschauen ist.

Bei aller touristischer Attraktion lohnt aber auch das ‚einfach nur Dasein‘. Das alte Zentrum ist mittlerweile weitgehend restauriert, der Funktionsverlust der Innenstadt scheint aufgehoben. Aber noch immer wirken manche Straßen sanierungsbedürftig, während an der Peripherie in den letzten Boomjahren enorm in die Höhe gebaut wurde. Also auch hier ist – wie in vielen historischen Städten Spaniens – eine Verlagerung von Urbanität an die Peripherie zu sehen. Für Touristen mögen die Gassen pittoresk aussehen, viele Bewohner haben in den letzten Jahren aber erstmal seit Generationen genug Geld, um die dunklen, engen Viertel zu verlassen.

So hinterläßt die Innenstadt Córdoba gerade heute einen



Gewöhnlicher Bau in guter Lage: Parador Córdoba

zwiespältigen Eindruck: Ohne die historische Substanz und den Tourismus wäre das alte Zentrum ziemlich üblich. Anders als etwa in Sevilla mit seiner vitalen Altstadt bekommt man in Córdoba bald das Gefühl einer gewöhnlichen Stadt.

► **Der Parador:** Die 60er-Jahre-Konstruktion liegt am Rande eines Villenviertels im Norden der Stadt, wo Luft und Schatten für einigermaßen erträgliche Sommertage sorgen. Von außen mag der Zweckbau unspektakulär aussehen. Innen wirkt das Haus aber großzügig und hell. Besonders wegen der Terrassen zur Stadt ist ein Sommerabend hier oben ein Erlebnis: im Glutkessel Córdoba gehen die Lichter an, während beim Parador warmer Wind durch die Palmen streicht – der Platz für eine südeuropäische Nacht.

Die Zimmer wirken – wie die vieler Neubauten – weniger individuell eingerichtet als in historischen Häusern, dafür bieten sie den Vorteil von Balkon und großer Fensterfront. Zumindest jene, die zur Stadt hin orientiert sind. Der Pool im Garten gehört zu den schöneren Paradores-Schwimmbädern. Barbetrieb, Schatten unter alten Bäumen. Auffallend viele

jüngere Gäste nutzen die Anlage, noch mehr als in anderen Paradores entsteht das Gefühl, in einem Ferienhotel zu sein.

Gastronomie: Der weite Speiseraum, die Salons und die direkt anschließende Bar profitieren von der Panoramalage über der Stadt. Die Terrasse davor zählt für mich zur eigentlichen Attraktion des Hauses, sie ist im Sommer untertags wegen der Hitze allerdings nicht nutzbar (Frühstück und Restaurantbetrieb leider nur im klimatisierten Bereich). Mittags und abends gibt es meist große Buffets mit Selbstbedienung. So kann lediglich der abendliche Barbesuch auf die Terrasse ausgedehnt werden: Einen schöneren Platz, um eine andalusische Nacht zu erwarten, gibt es kaum (zumindest die halbe – Barschluß ist strikt 24 Uhr!).

Parador Córdoba La Arruzafa**** – Avenida de la Arruzafa, 14012 Córdoba, Tel. 957 27 5900, Fax 957 28 0409. cordoba@parador.es

Charakter, Zimmer: Sechsstöckiger Zweckbau aus den 60er Jahren, in einem Villenvorort drei Kilometer vom Zentrum gelegen. Von den Zimmern der oberen Stockwerke schönes Panorama auf Córdoba. 94 zumeist große, helle Balkonzimmer, zwei Suiten; Zimmer zur hinteren Hangseite unbedingt meiden, da ohne Sicht. Sie vermitteln nichts von der überlegenen Lage des Hauses, die den Parador von Córdoba so attraktiv macht. Großes Schwimmbad in einem weitläufigen subtropischen Garten unterhalb des Hotels, große Tennisanlage.

✓ **Lesermeinungen:** „Córdoba ist und bleibt, trotz des modernen Baus, eine unserer bevorzugten Adressen.“

Lesertip: *Taberna Salinas*, ein typisches Restaurant in der Altstadt, mit überdachtem Patio, viele Einheimische, gute Preise, Tel. 957-480135, Tundidores 3 (junto Esparteria).

Am Weg | Mercado Corredera in Córdoba

Für Alle, die nicht nur kunsthistorische, sondern auch kulinarische Begierden haben, ist Córdoba's *Mercado Sánchez Peña* an der *Plaza de la Corredera* ein Ziel. Das Viertel um die prächtige Plaza Corredera profitiert vom Marktleben. Zwischen den Granitsäulen im Erdgeschoß befinden sich knapp 50 feste Verkaufsstände, wie im Süden üblich nach Produkten gruppiert.



Frisch geschält – Korkeichen in der Sierra Morena

Unterwegs | Auf Landstraßen

Wie oft im spanischen Binnenland, so lohnt es sich auch in der Region um Córdoba, die extrem gut ausgebauten Nationalstraßen zu verlassen und mal über die kleineren Nebenstraßen zu gondeln. Gerade in der nördlich Córdoba beginnenden *Sierra Morena* und der anschließenden *Extremadura* gibt es noch dieses melancholisch weite Land, das man sich im Wortsinne erfahren kann. Die Nationalstraßen sind mittlerweile ja so gut ausgebaut, daß man zwar bestens vorankommt, von den Feinheiten der Landschaft aber nicht mehr viel mitbekommt.

Anhalten und riechen, wie verdorrtes Gras duftet, das leuchtende Zimtröt einer frisch geschälten Korkeiche bewundern, die horizontweiten Wildblütenteppiche im Frühling, oder einfach zusehen, wie ein staubiger Landrover näher kommt, das geht eben nur auf den letzten Nebenstraßen. Straßen, die sich nach dem Land richten, nicht umgekehrt. Zwei Vorschläge:



In der Bergen nördlich von Córdoba

- **Sierra de Cardeña y Montoro:** Wer von Córdoba nach Norden unterwegs ist (oder von dort kommt), kann die Sierra Morena auf wunderbar einsamer Strecke durchqueren: Zunächst auf der Autobahn 30 km nach Osten bis *Montoro*. Ab Montoro auf der CO 511 Richtung Embalse de Yeguas, dann auf der A 420 (also parallel zur Hauptroute N 420) nach Norden in die einsame Sierra. Eine verkehrsarme Strecke, für die man auch nicht viel länger als auf der Hauptroute braucht. Die Straße führt im Gebirge durch die weiten, lichten Stein- und Korkeichenwälder, in denen iberische Schweine gemästet werden, deren Keulen zum berühmten iberischen Schinken werden (*Jamón ibérico*; nicht zu verwechseln mit dem *Jamón Serrano*, der von hellen Zuchtschweinen stammt). Nahe der Paßhöhe bei *Cardeña* wird wieder die Hauptroute erreicht.

- **Puerto de Aire:** Zweiter Vorschlag ab Córdoba: Vom Parador aus nicht in die Stadt, sondern direkt weiter nach Norden in die Berge in Richtung *Villaviciosa de Córdoba*: Die kleine Nebenstrecke CO 110 führt in endlosen Schleifen fast 50 Kilometer über karg bewaldete Hänge, grüne Oliventäler, vorbei an einsamen Gehöften, schließlich über den rauhen Puerto de Aire (740 m) nach Nordwesten bis zum Stausee *Embalse de Puente Nuevo*. Eine Strecke für Automobilisten alten Schlags. Die Ausdauer des Kraftfahrers wird hier mit Ausblicken belohnt, die keine Nationalstraße bieten kann.