

DUMONT

DIREKT

WO DIE
ZITRONEN
WACHSEN

Costa Blanca

Valencia · Alicante

Baden
zwischen
Felswänden
und
versteinerten
Dünen

360-GRAD-RUNDUMBLICK

ASYMMETRISCH,
ORGANISCH,
GIGANTISCH

AROMA
- WORKSHOP -

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

Von
anderen
ZEITEN
und
anderen
VÖLKERN

Gourmet-Ziel







Costa Blanca

Valencia · Alicante



Manuel García Blázquez

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Costa Blanca

S. 6

Die Costa Blanca in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Costa Blanca

S. 10

Ihr Costa-Blanca-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Costa Blanca

S. 15



Alacant/Alicante S. 16

Elx/Elche S. 24

1 **Erbe der maurischen
Zivilisation – der
Palmenhain von Elx**
S. 26

Santa Pola S. 29

Guardamar del Segura S. 31

2 **Zuflucht der Piraten –
Illa de Tabarca**
S. 32

Torrevieja S. 34

3 **Weißes Gold –
Salzlagunen an der
Costa Blanca**
S. 36

Orihuela S. 38

La Vila Joiosa/Villajoyosa S. 40

Benidorm S. 41

4 **Auf der Spur des Wassers –
im Hinterland von
Benidorm**
S. 46

Altea S. 48

Calp/Calpe S. 49

5 **Die Costa Blanca aus
der Vogelperspektive –
Penyal d'Ifac**
S. 50

Xàbia/Jávea S. 53

6 **So weit das Auge reicht –
Aussichtspunkte südlich
von Xàbia**
S. 56

Dénia S. 58

7 **Der mythische Hausberg von
Dénia und Xàbia – Montgó**
S. 62

**Valencia und
Umgebung**
S. 65



València/Valencia S. 66

8 **Zukunftsarchitektur –
Valencias Stadt der Künste
und der Wissenschaften**
S. 70

9 Auf der Suche nach Bacchus – **Ausflug ins Weinbaugebiet Utiel-Requena**
S. 76

Cullera S. 79

10 Reiher, Reis und Reetdächer – **die Albufera von Valencia**
S. 80

Gandia S. 82

Xàtiva/Játiva S. 84

Oliva S. 85

11 Historische Spurenlese – **Sagunt**
S. 86

Costa del Azahar und Maestrat

S. 89



Castelló de la Plana S. 90

12 Vulkanische Stille – **ein Ausflug zu den Illes Columbretes**
S. 92

Benicàssim/Benicasim S. 94

13 Innere Einkehr – **Naturpark Desert de les Palmes**
S. 96

Peñíscola S. 99

14 Päpstliche Residenz – **Castell del Papa Luna in Peñíscola**
S. 100

Morella S. 103

La Tinença de Benifassà S. 107

15 Kunst der Steinzeit – **Felszeichnungen im Maestrat**
S. 108

Hin & weg

S. 110

O-Ton Costa Blanca

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis / Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Mediterranes Licht

Die Sonne ist es, die diese Landschaft verzaubert. Zuweilen ist ihr Licht grell und heiß wie der Strand. Dann eher sanft und lang wie die Hügelketten parallel zur Küste. Oder bunt wie die Orangen, Kirschen, Mandeln und Oliven in den Gärten.

Die Markthallen von Valencia

Gegessen wird hier mit den Augen. Die Süße des Lebens, prall aufgetürmt direkt vor Ihnen. Volkstümlich und avantgardistisch zugleich ist dieser Markt. Und so beliebt, dass man plant, den Zutritt für Touristen zu begrenzen, da sie das Funktionieren des mediterranen Gastronomie-tempels behindern.



Pack' die Badehose ein

»Fingerheben, wer noch nie mitgesungen hat!« Alle Hände bleiben unten, denn an der Costa Blanca gibt es kein Fest ohne »La manta al coll i el cabasset«, einen humoristischen Schlager über einen Ausflug zum Postiguet-Strand in Alicante, dessen eingängige Melodie zum Tanzen animiert.

Schatzsuche am Mittelmeer

Die valencianische Küste, das Sommer-Sonnen-Paradies aus dem Ferienkatalog: kilometerlange Sandstrände und scheinbar endlose Hotel- und Apartmentblocks samt Touristenrummel. Ist das alles? Nein, etwas versteckt gibt es auch traumhaft ruhige Orte, überraschend schöne Flecken, wie meine Lieblingsbuchten Cala del Moraig und Cala del Llebeig an der felsigen Küste zwischen Benitatxel und Benissa.

Die authentische Paella

Über die Frage, wo die echte Paella herkommt und welches die Originalzutaten sind, kann in Spanien, ob in Valencia oder anderswo, schon mal Streit ausbrechen. Denn es handelt sich nicht um irgendein Reisgericht, sondern um ein kulturelles Erbe der Region. Auf www.wikipaella.org finden Sie Rezepte sowie Restaurants, die die Tradition der Paella mit Hingabe pflegen.

Botschaften aus grauer Vorzeit

Was sich unsere Vorfahren wohl gedacht haben, als sie Höhlen und Felswände im Maestrat mit Malereien schmückten? Ob sie sich nachfolgende Generationen vorstellten beim Versuch, ihre Wandbilder zu entschlüsseln? Geradezu magisch ist die Anziehungskraft, die diese uralten Kunstwerke auf mich ausüben.



Feuerzauber

Das ist schon mehr als Spaß am Zündeln, was die Valencianos bei den *falles* veranstalten. Dann verwandeln sie sich in echte Pyromanen, die Straßen scheinen in Krach, Staub, Rauch und Feuer zu ersticken. Bereits am helllichten Tag dröhnt die *mas-cletá* durch die Straßen, meterlange Feuerwerkskörper, die wie Donnerschläge explodieren. In den Wochen zuvor zimmern Künstler und Laien Hunderte Riesenfiguren aus Pappmaché und Holz, oft satirische Verzerrungen bekannter Personen, die man öffentlich ausstellt und in der *nic del foc*, der Nacht zum 19. März, dem Flammentod übergibt.

Fangfrisch vom Kutter

Oft nur wenige Stunden vorher aus dem Mittelmeer gezogen, lassen sich Fisch und Meeresfrüchte genau dort erstehen, wo sie das erste Mal an Land gehen: im Fischereihafen bzw. in der Fischbörse nebenan.

Spuren von Al-Andalus

Weißer Häuser, steile Gassen, labyrinthartig verschlungen, Kirchen erbaut über alten Moscheen, Palmenhaine und zahllose Brunnen – viele Ortskerne sind noch geprägt durch ihr maurisches Erbe.



Mit 15 setzte ich mich in den Zug, um das Meer kennenzulernen. Und seitdem reise ich ohne Unterlass – und schreibe. Um meine Freunde teilhaben zu lassen am Leben als Passant, in dem der Gang zum Bäcker zur Expedition werden kann.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:
blazquez@dumontreise.de

Das ist die Costa Blanca

Strand, Strand, Strand – im hellen Sonnenlicht sandgelb bis kieselweiß schimmernd, dahinter weiß gekalkte Häuser mit leuchtendbunten Blumen. Kein Wunder, dass die aufstrebende Tourismusbranche in den 1950er-Jahren den Küstenstreifen der Provinz Alicante auf den Namen »weiße Küste« taufte. Costa Blanca wurde zur Marke und kleine Fischerdörfer wuchsen zu Touristenhochburgen heran. Zusammen mit der sich nördlich anschließenden Costa de Valencia und der Costa del Azahar entwickelte sich die Gegend zum Traumziel für internationale Sonnenanbeter und Wassersportler, die vor allem im Sommer die kilometerlangen Strände und die von Steilküsten gerahmten Buchten in Beschlag nehmen. Doch es gibt hier deutlich mehr zu entdecken, denn die Gegend ist reich an Geschichte und Natur, kulturelle sowie kulinarische Traditionen werden intensiv gepflegt.

Spaniens »Morgenland«

Wie überall im Mittelmeerraum ist die Vielfalt der sich überlagernden Kulturen groß. Valencia ist ein uralter Siedlungsraum. Vor Jahrtausenden hinterließen die prähistorischen Ahnen der Iberer ihre Felsmalereien in den Felschluchten des Maestrat. Die Blütezeit der iberischen Kultur repräsentieren die Büsten der Dama d'Elx und der Dama de Guardamar, deren kunstvolle Gestaltung Einflüsse aus dem östlichen Mittelmeerraum und dem Orient verrät. Auch Spuren der Römer findet man vielerorts, am deutlichsten in Sagunt, das für die Römer der Ausgangspunkt zur Verdrängung der Karthager von der Iberischen Halbinsel war. Besonders dicht jedoch sind bis heute die Hinweise auf die maurischen Eroberer. Fünf Jahrhunderte lang beherrschten die Araber den spanischen Südosten. Viele Dörfer zeigen noch ihre Handschrift, maurische Burgen thronen majestätisch über den Orten und viele Küstenwachttürme haben sich erhalten, mit denen man das Land gegen Angreifer von See bewehrte. Auch die *horts*, so heißen die valencianischen Gartenlandschaften, sind eine Hinterlassenschaft der nordafrikanischen Eroberer und ihres ausgeklügelten Bewässerungssystems. Der Kampf, den im 13. Jh. unter König Jakob (Jaume) I. von Aragon schließlich die Christen gegen die Mauren gewannen, wird in den farbenfrohen Festen der *Moros i Cristians* immer wieder nachgespielt.

Reiche Museumslandschaft

Einen Beweis für den kulturellen Reichtum der Region stellen die über 200 Museen dar, die von Archäologie und Ethnologie über Wissenschafts- und Industriegeschichte bis hin zur Bildenden Kunst und Ökologie das gesamte Spektrum abdecken. Dabei bleibt es keinesfalls beim rückwärtsgewandten Blick: Wer sich für die spanische Moderne und die Kunst der letzten Jahrzehnte interessiert, wird u. a. im Museum für Zeitgenössische Kunst in Alicante und im IVAM in Valencia fündig. Den Zugang zur Gegenwart und den Ausblick in die Zukunft, in die Welt des 21. Jh., öffnet den Besuchern aller Altersstufen auf anschauliche Weise die Ciutat de les Arts i de les Ciències, die Stadt der Künste und der Wissenschaften in Valencia.



Altea gehört zu den charmanten weißen Dörfern, die der Costa Blanca zu ihrem Namen verhelfen.

Natur versus Beton

Hotels, Apartments und Villensiedlungen liegen wie ein Bollwerk vor dem Meeressaum. Die Spekulation mit Immobilien beschleunigte die Umwidmung landwirtschaftlicher oder naturbelassener Zonen in Bauland. Was als gefeierter Wirtschaftsboom anfang, führte am Ende zu immer größeren Umweltproblemen. Andererseits hat man mittlerweile den Wert der Natur samt Flora und Fauna erkannt und stellt immer neue Landschaftsflächen unter Naturschutz. Zu den wichtigsten Naturparks in der Valencianischen Gemeinschaft gehören neben den Illes Columbretes die küstennahen Feuchtzonen des Parc Natural de la Albufera, des Marjal de la Oliva-Pego und der Salinas de Santa Pola sowie im Landesinneren die Serra de Mariola, die Serra Calderona und der Naturpark Desert de les Palmes.

Impulse für die Zukunft

Nach Jahrzehnten des ungebremsten Wachstums, das Korruption und andere illegale Praktiken begünstigte, ist die Valencianische Gemeinschaft auf der Suche nach anderen Wegen, den Fortschritt zu unterstützen, ohne ihre Identität zu verleugnen. Der Tourismus ähnelt einer Monokultur, die Reichtum schafft, aber auch viele prekäre Jobs, die in der ökonomischen Krise immer schlechter bezahlt werden. Mittlerweile setzt man stärker auf nachhaltige Entwicklung, die auch den Umweltschutz und den Erhalt der Kulturgüter im Blick hat. Zudem wird die Wissenschaft gefördert, so sind Universitäten und wissenschaftliche Institute des Landes Valencia u. a. auf dem Gebiet der Stammzellen- oder der Gravitationswellenforschung führend. Im allgegenwärtigen Obst- und Gemüseanbau fördert man die ökologische Produktion und besinnt sich zurück auf traditionelle Methoden, die eng verbunden sind mit begehrten gastronomischen Spezialitäten, wie z. B. der Paella, die auch zum touristischen Reiz der Region beitragen.

Die Costa Blanca in Zahlen

2

Sprachen sind in der Comunitat/Comunidad Valenciana offiziell anerkannt: Valencianisch und Kastilisch.

3

Provinzen gibt es in der Valencianischen Gemeinschaft: Alacant/Alicante, València/Valencia, Castelló de la Plana.

4

Päpste hatten eine enge Verbindung zu der Gegend, davon zwei Gegenpäpste: Calixt III., Alexander VI., Benedikt XIII. und Clemens VIII.

9

Euro am Tag kostet ein Paar Liegestühle am Strand samt Sonnenschirm.

14,3

Prozent beträgt die Arbeitslosenquote in der Valencianischen Gemeinschaft (Juli 2019).

22

Naturparks wurden in der Valencianischen Gemeinschaft eingerichtet, einige liegen an der Küste, andere in den Bergen.

26

Gebäude in Benidorm sind höher als 100 m. Der Badeort gehört damit weltweit zu den Städten mit den meisten Hochhäusern pro Kopf.

251

Kilometer Strand hat die Costa Blanca. Hinzu kommen 135 km an der Costa de Valencia und 146 km an der Costa del Azahar.

300

Jungfrauen brachte König Jakob I. aus Lleida, um sie mit den Soldaten zu verheiraten, die ihm geholfen hatten, Valencia zu erobern. So erzählt es die Legende.

320

Sonntage verzeichnet die Costa Blanca.

700

faller brennen in Valencia am 19. März. In Alacant sind es am 24. Juni 200 fogueres.

2000

Musikgruppen soll es in der Valencianischen Gemeinschaft geben.

4000

uralte, riesige Olivenbäume wachsen im Osten der Provinz Castelló.

200 000

Palmen wiegen sich im Palmerar d'Elx im Wind.

9 200 000

ausländische Touristen besuchen jedes Jahr die Valencianische Gemeinschaft.

3 500 000
Tonnen Orangen und
Mandarinen werden jährlich
rund um Valencia
geerntet.

So schmeckt die Costa Blanca



Die Mittelmeerkultur ist eine kulinarische, die Küche steht immer im Mittelpunkt und auch an die Costa Blanca kommen die Reisenden, um es sich schmecken zu lassen. Essen ist Genuss und am liebsten tauscht man dabei seine Erfahrungen aus: im Restaurant oder unter freiem Himmel, auf einer der tausend Terrassen in den Altstadtgassen, an der Uferpromenade oder in den *chiringuitos*, kioskartigen Strandlokalen.

Gemütlicher Start in den Tag

An der spanischen Mittelmeerküste lässt man sich meist Zeit fürs Frühstück, neben Kaffee gehört natürlich frisch gepresster Orangensaft dazu, außerdem ofenwarme süße Brötchen oder geröstetes Brot mit Olivenöl und Tomate, wahlweise auch mit luftgetrocknetem Schinken, am besten *jamón ibérico*. Besonders in Valencia trifft man sich gern zu einem späten Frühstück, dem *esmorzaret*, unterhält sich übers Wetter oder die Weltlage und trinkt vielleicht schon ein Glas Bier oder Wein. Dazu ein paar eingelegte Oliven oder Mandeln und gegrillte Paprika. Bars und Cafés sind ab den frühen Morgenstunden auf

Frühstücksgäste eingerichtet, auch in vielen Markthallen bieten Gourmetstände z. B. belegte Baguettebrote oder frisch gemachte Kartoffeltortilla, als Beilage Kürbis, Spargel, Zucchini oder anderes Gemüse aus dem Garten. Zwischen 9 und 11 Uhr ist die perfekte Zeit für ein entspanntes Frühstück, am besten schon draußen, vielleicht mit Meerblick oder aber direkt an der Bar.

Treffen zum tardeo

Manchmal wird einem die Zeit zwischen Frühstück und Mittagessen zu lang. Warum nicht einen Aperitif einschieben? Es findet sich sicher jemand, der mitkommt auf ein Gläschen und eine *picaeta*. Vor

SPEZIALITÄTEN

Das Meer und die fruchtbaren Gemüsegärten spielen die Hauptrolle in der traditionellen valencianischen Küche. Dabei ist **Reis** die Grundlage. Gegart, gekocht, geschmort: Es gibt über 100 Zubereitungsarten, vom schwarzen Reis mit Tintenfisch bis zum süßen Reis mit Äpfeln. Am beliebtesten ist die Paella, in vielen Varianten: mit Fleisch, mit Fisch und Meeresfrüchten oder nur mit Gemüse – oder als *arròs amb crosta* mit Ei überbacken. In guten Restaurants muss man für diese ›Königin‹ der valencianischen Küche Zeit mitbringen, auch wird sie oft erst ab zwei Personen serviert.

Fisch und **Meeresfrüchte** werden mit Vorliebe gegrillt oder gebraten. Begehrt sind die Langusten aus Guardamar del Segura, Santa Pola, Benicarló, Peñíscola und Vinaròs sowie die roten Garnelen aus Dénia. Oft reicht man dazu *all-i-oli*-Tunke (Knoblauchmayonnaise) oder *all-i-pebre* (Knoblauch mit Pfeffer).

Im gebirgigen Landesinnern ist **Wild** beliebt, aber auch Lamm und Zicklein, Kaninchen und Huhn. Häufig gibt es dazu eine Tomatensoße und Reis. Typisch sind auch würzige Suppen, Gemüseeintöpfe und Fleischklöße sowie herzhaftere Wurstwaren und Käse.

allem am Wochenende dehnen viele Leute den Brauch des *tardeo* auch schon mal bis in die späten Nachmittagsstunden aus, sodass sie direkt zum Abendessen übergehen können.

Mittagsmenü im Angebot

Ab 13 oder 14 Uhr decken Bars und Restaurants ihre Tische fürs Mittagessen, das sich – gerade an Samstagen oder Sonntagen – bis gegen 17 Uhr hinziehen kann. Dabei sind unter der Woche die Preise fürs Tagesmenü deutlich günstiger als am Abend. Sogar die besten Gourmettempel servieren unter der Woche meist ein günstiges Mittagmenü für ca. 30 €, das drei Gänge und ein Glas Wein oder Wasser umfasst.

Abends wird geteilt

Zwischen Mittag- und Abendessen kehrt in den Lokalen kurzzeitig Ruhe ein, bis dann ab 20 Uhr die ersten Gäste für die *cena* eintreffen, die letzten bleiben bis gegen Mitternacht, am Wochenende meist noch länger. Am Abend stehen wie mittags Fisch- und Fleischgerichte, aber auch Gemüse und Salate auf der Karte und man bestellt oft verschiedene Tapas oder *raciones*, um diese bei einem Landwein mit der Runde zu teilen.



Lokale Weine mit dem Herkunftssiegel *Denominació d'Origen Protegida* (DOP) stammen vor allem aus den *comarques* Alt Vinalopó, Vinalopó Mitjà, Alacantí, Alcoià, Comtat und Plana d'Utiel-Requena (► S. 76). Zu den valencianischen Weinen gehören Alto Túria, Valentino, Moscatel de Valencia und Clariano (weitere Infos unter www.rutavino.com und www.rutadelvinodealicante.com). Für eine Flasche guten Weines zahlt man im Restaurant ab 15 €. Als Aperitif beliebt ist der süße Fondillón.



VALENCIANISCHE PAELLA

Paella essen ist ein geselliges Unternehmen. Je mehr Mitesser, desto größer die flache Paella-Pfanne (bei 4 Pers. 42–45 cm Durchmesser).

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hühnchen (ca. 10 Stücke)
- 500 g Kaninchen (ca. 10 Stücke)
- 200 g saisonales Gemüse (grüne Bohnen, Artischocken etc.)
- 400 g spanischer Rundkornreis
- 150 g weiße Bohnen
- 2 mittelgroße reife Tomaten
- 250 g Schnecken (vorgekocht)
- 120 ml mildes natives Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- einige Safranfäden
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- Wasser (4–5-mal so viel wie Reis)

Fleisch und Gemüse nacheinander in wenig Öl anbraten (Zutaten, die länger brauchen, zuerst). Auch den Reis etwas anbraten, bevor man das Wasser hinzugibt und alles 20–25 Min. köcheln lässt. Der Reis sollte bissfest bleiben.

Ein Glas im Mondlicht

Neben Wein und ›valencianischem Wasser‹ (► S. 75) sind handwerklich gebraute oder ökologische Biere immer stärker angesagt. Typisch für die Gegend sind der Mistela, ein süßer Likörwein, und der Anisschnaps Cassalla. Bestellen Sie sich zum Nachtschinken einen *cremaet*, einen mit Honig gesüßten Kaffee, der mit Rum flambiert wird.