

Thomas Cernak

SPANIEN MIT DEM WOHNMOBIL

Die schönsten Routen von den Pyrenäen
bis an die Costa de la Luz

**MIT CAMPING- UND STELLPLÄTZEN
PLUS EXTRA STRASSENATLAS**



BRUCKMANN

Auf Valencia folgt im Süden Murcia. Hitze und Trockenheit haben diese Region über viele Monate im Jahr fest im Griff. Bewässerte Obst- und Gemüsegärten stehen einer wüstenhaften Steppe gegenüber.

NATUR- UND KULTURDENKMÄLER

Andalusien bildet die südlichste Gegend der Iberischen Halbinsel; sie verkörpert in der Vorstellung vieler Menschen das klassische Spanien. Hitzeflirrende Hochsteppen, schneebedeckte Gebirgsspitzen und fruchtbare Flussoasen liegen oft nah nebeneinander. Dort erhebt sich in der Sierra Nevada der höchste Gipfel auf dem spanischen Festland, der Cerro de Mulhacén (3482 m). Ein bislang von Wohnmobilreisenden dort wenig beachtetes, wunderbares Naturschauspiel stellt die intensive Blattfärbung im November dar – besonders ausgeprägt um das Bergstädtchen Güéjar Sierra bei Granada. Doch neben diesem bekannten großen Nationalpark hält Andalusien noch eine ganze Reihe von Schutzgebieten bereit, angefangen im Westen beim großen Parque Nacional de Doñana und dem Parque Natural Los Alcornocales über die Sierra de Grazalema bis zum Cabo de Gata an der Südostspitze Spaniens. Weite, weitgehend unverbaute Strände reihen sich fast durchgängig an der Costa de la Luz in der Provinz Huelva aneinander.



Mönchsgeier kreisen über einem Felsen im Monfragüe-Nationalpark.

Als die größten Attraktionen gelten freilich die Zeugnisse einer glanzvollen

Vergangenheit, die im einzigartigen maurischen Säulenwald der Mezquita in Córdoba sowie in den mächtigen Türmen und zauberhaften Höfen der Alhambra in Granada gipfeln.

SCHAFHERDEN NEBEN HOHER KUNST

Die Extremadura ist größtenteils trocken und steinig. Nur in den Tälern des Tajo und des Río Guadiana gedeihen Feigen, Oliven und Wein. Getreide wächst nur um Cáceres, berühmt ist die Schweinezucht in den Laubwäldern im Norden. Schäfer treiben ihre Herden seit Urzeiten im Herbst von der Meseta hinunter in die Extremadura mit ihren recht milden Wintern. Die Hochfläche Meseta (»große Tafel«) prägt weite Teile Zentralspaniens. Mehrere Gebirgsketten wie die Sierra de Gredos trennen Kastilien in Altkastilien im Norden von Neukastilien im Süden. Ein ausgeprägtes Kontinentalklima prägt das meerferne Land. Madrid wartet mit mehreren Museen auf, darunter das Museo del Prado oder das Museo Thyssen-Bornemisza – und besticht durch seine gemütliche Altstadt mit liebenswert urigen Restaurants, Bars und Cafés. Daneben gehört die Plaza Mayor der Landeshauptstadt ohne Frage zu den prächtigsten Plätzen überhaupt.

Besonders die unvergleichlich schöne Lage auf einem Granitfelsen, umflossen vom Río Tajo, machen Toledo zu einem weiteren Besuchermagneten in Kastilien. Das Wahrzeichen der vielleicht ältesten Stadt Spaniens ist die mächtige Kathedrale (1227–1493). Bis zur Eroberung durch die Römer (192 v. Chr.) war der Ort die Hauptstadt der iberischen Carpetaner. Im Jahr 1087 wurde Toledo die Residenz der Könige von Kastilien und damit auch zum religiösen Mittelpunkt des gesamten Landes.

ABENTEUER DES SINNREICHEN JUNKERS

Über der La-Mancha-Stadt Consuegra mit ihrem Kastell thronen jene Windmühlen, mit denen Don Quijote seinen aussichtslosen Kampf geführt haben soll. Der Ort lädt jedes Jahr am letzten Wochenende im Oktober zum farbenprächtigen Safranfest ein. Consuegra ist größter Anbauort des Edelgewürzes in Europa. Salamanca indes bietet einen überwältigenden Reichtum an alten Bauten. Ihre Mauern aus goldgelbem Stein strahlen nicht selten im besonders klaren Höhenlicht der Meseta. Die Hauptfassade der Universität gilt als Meisterstück des schmuckreichen Plateresk-Stils. Ein weiterer Höhepunkt von Altkastilien ist Ávila. Die am höchsten gelegene spanische Provinzhauptstadt (1128 m ü. d. M.) verzaubert durch ihre gewaltige Stadtmauer, die zu den besterhaltenen Befestigungsanlagen in der Welt gehört.

Das alte Fürstentum Asturien, heute Autonome Region, erstreckt sich am Golf von Biskaya. Die grünen Höhen sind Teil des Kantabrischen Gebirges; sie erreichen in den Picos de Europa bis zu 2648 Meter. Reizende Küstenorte mit

farbenfrohen Fischereihäfen wie Luarca laden an der Costa Verde zum Verweilen ein. Spektakulär ist der Ausblick auf dem Camping Los Cantiles am Ortsrand von der Steilküste tief hinunter auf die hereinbrechenden, schaumgekrönten Wellen des Atlantiks.

EIN GANZ BESONDERES ENDE

Rías, große und tiefe Buchten, kennzeichnen Galicien, welches die gesamte Nordwestecke Spaniens bis zur portugiesischen Grenze umfasst. Die Galicier bezeichnen sich selbst als die »fleißigen Schwaben« unter den Spaniern. Einen exzellenten Ruf genießen die Mode- und Textilerzeugnisse, ebenso die edlen Weißweine, gekeltert aus den Albariño-Trauben. Die Saison an den wunderbaren Sandstränden beschränkt sich auf etwa sechs Wochen im Hochsommer; auch der ein oder andere Wohnmobilstellplatz steht nur zwischen Juni und September zur Verfügung. Eiche, Eukalyptus und Kiefer prägen die Wälder. Die alten Gärten der Herrenhäuser und öffentlichen Stadtparks bezaubern mit Kamelien, Palmen und Orangenbäumen.

Ansonsten wirken die Küstenorte mit ihren Neubauten – abgesehen vom ehrwürdigen La Coruña mit seinen weißen gläsernen Häuserfronten – eher zweckorientiert und wenig maritim. Im Widerspruch dazu stehen die an allen Ecken servierten Früchte des Meeres, bevorzugt Austern und Muscheln sowie Tintenfisch in allen Zubereitungsarten.

Die stillen Wahrzeichen des Landes sind die Hórreos, steinerne Speicher auf Stützen mit Mäusesperren zum sicheren Einlagern der Ernte. Eine der meistbesuchten und sehenswertesten Städte Spaniens ist Santiago de Compostela, das nach Jerusalem und Rom bedeutendste Wallfahrtsziel der Christenheit. In der Kathedrale mit dem Grab des Apostels Jakobus endet die Pilgerreise auf dem Jakobsweg. Südlich von ihr pulsiert unter den Arkaden das fröhliche Altstadtleben mit urgemütlichen Restaurants und Bars.



Hausbibliothek im Pazo de Rubiáns in Vilagarcía de Arousa

KULINARISCHER STREIFZUG DURCHS LAND

Die Küche Spaniens ist so vielfältig wie ihre Regionen. Neben dem Meeresgetier stehen im Norden häufig deftige Eintöpfe mit Bohnen, Speck und Blutwurst auf dem Speiseplan. Diese Spezialität heißt in Asturien »fabada«. In Galicien isst man gern gekochten Schinken mit Steckrübenblättern (»lacón con grelos«). Halb Kastilien schwört auf Knoblauchsuppe (»sopa de ajo«), und viele Katalanen schwärmen von bunten Fischtöpfen und Pilzpfannen. Ein Klassiker dort: das Tomatenweißbrot mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Öl (»pa amb tomàquet«). Schon Omajadenkalif Hisham I. pries die gesundheitsfördernde Wirkung von Knoblauch und kalt gepresstem, andalusischem Olivenöl. Unter das maurische Erbe fallen auch die typischen Gewürze des Südens, etwa Kreuzkümmel oder Muskatnuss.

Die safrangelbe Reispfanne Paella ist an der gesamten Mittelmeerküste verbreitet. Krustentiere und Muscheln beziehungsweise Schweine- oder Geflügelfleisch sind die Hauptbestandteile. Eine gute Paella erkennt man daran, dass die Zutaten ihren Eigengeschmack bewahrt haben. Alle Spanier verwenden gern die Paprika-Knoblauchwurst Chorizo in ihren Eintöpfen oder genießen sie schlicht als kaltes Häppchen. Häppchen ist auch das Stichwort für die berühmten Tapas, die man zu

Wein oder Bier serviert. Manchmal gibt es die Käse-Oliven-Sardellen-Spießchen gar gratis zum Getränk. Solchermaßen überrascht fühlt man sich sofort wohl und probiert die vielen anderen angebotenen köstlichen Speisen, die Spanien so liebenswert machen – begleitet vielleicht von einem vollmundigen, in Eichenfässern gereiften Tempranillo aus der La Mancha.

KOSTBARES AUS REBEN, VOM SCHWEIN UND MEHR

La Mancha und die Enklave Valdepeñas bilden das weltweit größte zusammenhängende Anbaugebiet. Spaniens Weinanbaufläche ist wiederum mit 1,1 Millionen Hektar die größte der Welt. Rund ein Viertel der Weine tragen die kontrollierte Herkunftsbezeichnung D. O. («denominación de origen»). Fachleute bestätigen die allgemein zunehmend hohe Qualität. Einzige Einschränkung ist der eher mäßige Ertrag aufgrund der Wasserknappheit. Spanien ist dennoch nach Italien das größte Weinexportland.



Grüne Pistazien, Blaubeeren und weitere Köstlichkeiten

Jerez ist eine der sonnenreichsten Gegenden Europas, Meereswinde lindern jedoch die Hitze. Hier wächst auf kalkigen Böden der berühmte Sherry (Jerez) heran. Palomino-Trauben sind der Garant für besten trockenen Sherry. Sherrys passen hervorragend zu Serrano-Schinken. Dieses luftgetrocknete Fleisch der Schweinekeule ist mager und herzhaft, was eine lange Zeit des Reifens und »Ausfettens« erfordert.