

# ANDALUSIE



## Gottes Land

Keine Region auf der Welt hat mehr Kirchen pro Einwohner als Andalusien. Foto: Cabra



## Olivenland

Andalusien ist das weite, dünn besiedelte Land der Oliven. Die Hälfte der Welternte kommt von hier

# N Spaniens. weißer Süden



Artistische Glöckner, die Seele des Flamenco und das beste Öl der Welt: Was es alles an den neuen „Wegen der Leidenschaft“ (Caminos de Pasión) quer durch Andalusien zu erleben gibt, erzählt Reporter Thorsten Ehrenberg im zweiten Teil seiner Reisereportage



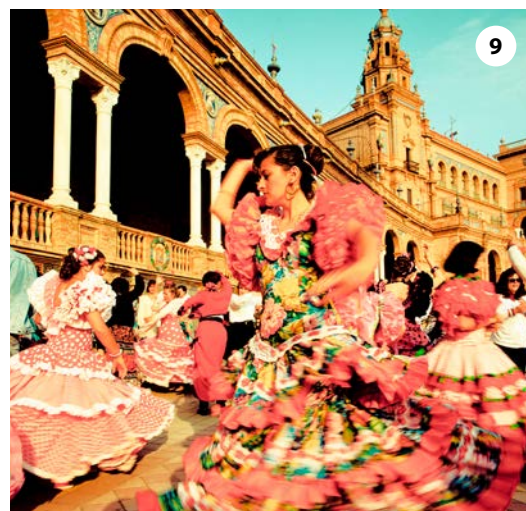
## Trutzburg

In Alcalá la Real (Provinz Jaén) erhebt sich über der Kleinstadt eine der schönsten Festungen des Mittelalters



**DER ECHETE SÜDEN SPANIENS**

Frei nach Goethe: Kennst du das Land, wo die Orangen blühen? (1) Bei guter Sicht kann man von den Caminos de Pasión bis zur **Sierra Nevada schauen**, Spaniens höchstem Gebirge (2). Den Jamón Ibérico, den luftgetrockneten Schinken der kleinen schwarzen Schweine, gibt es in jeder Kneipe (3). Auf einer ehemaligen Bahntrasse führt der **Via Verde** quer durch Andalusien – für Radler und Wanderer (4). Katholische Prozessionen werden von den Dorfbewohnern leidenschaftlich gepflegt (5). Antonio Cabrera ist der tollkühne Glöckner von **Utrera** (6). Aus der Gegend um **Baena** kommen einige der besten Olivenöle der Welt (7) – auch für die vielen andalusischen Feinkostläden (8). Klassischer Flamenco (9) ist ein andalusisches Lebensgefühl – auch in **Priego de Córdoba** (10)





**M**ausersegler rasen mit scharfem „Zssss“ um den Kirchturm von Utrera. Wir stehen auf dem Dach der Pfarrkirche Santiago el Mayor aus dem 13. Jahrhundert, unter uns ein enges Gewirr aus weißen maurischen Häusern und blau blühenden Jacaranda-Bäumen. Eigentlich ist Antonio Cabrera studierter Historiker und Geschichtslehrer. Aber am liebsten macht der 41-Jährige mit dem jugenhaften Lächeln das, was seiner glutheißen Heimatstadt Utrera bei der UNESCO einen Eintrag ins „Immaterielle Weltkulturerbe der Menschheit“ eingebracht hat: Er läutet die Glocken. Noch ganz „per Hand“ – doch das wäre untertrieben. Antonio turnt und wuchtet und fliegt artistisch herum mit der hölzernen Aufhängung der tonnen-schweren Glocke, als sei dies eine Zirkusvorstellung mit Salto mortale. Aber es ist einfach nur 18 Uhr. Da muss man ja schließlich läuten.

### Die heiße Flamenco-Hauptstadt Spaniens

Utrera (52 000 Einwohner) unweit von Sevilla ist die Flamenco-Hauptstadt Spaniens, es wimmelt an Tanzschulen, aber nicht für Touristen, sondern für die Einheimischen, die hier den andalusischen Lebensstil nicht inszenieren, sondern innig leben. Auf der zentralen Plaza ist abends die Hölle los, prächtig heraus-



geputzte Kinder schauen ihren Eltern beim choreografierten Schmachten zu. Wir sind unterwegs auf den Caminos de Pasión, den Pilgerwegen der Leidenschaft, zu der sich jetzt die zehn schönsten Kleinstädte im dünn besiedelten Herzen Andalusiens zusammengeschlossen haben. Eine schöner als die andere und weit weg von dem, was man touristisch überlaufen nennen möchte – und doch nur einen Katzensprung entfernt von der Costa del Sol, an der jedes Jahr Millionen Deutsche Urlaub machen.

### Olivenöl: Die Hälfte der gesamten Welternte kommt von hier

Vor der weiß getünchten Finca Suelta Alta, die dem fürstlichen Marqués de Prado gehört, lärmen die Nachtigallen gottvoll auch tagsüber. Der in Ehren ergraute Betriebsleiter Paco Bujalance macht hier mit seinen 30 000 Olivenbäumen bei Baena (Provinz Jaén) seit 35 Jahren in aller Bescheidenheit und Bio-Qualität das beste Öl der Welt. Was Paco so natürlich nicht sagen würde, aber da hängen ja die Plaketten an den Wänden der Produktionshalle mit himmelhohen Edelstahl tanks wie in einem Weinkeller: allein 18 Preise gewonnen letztes Jahr. Obwohl mit nur einer Million Oliven, normale Ernte sind drei Millionen, verdammter Klimawandel, schimpft Paco. Zu heiß, zu trocken. Und dann die Inflation: Der Einkaufspreis für eine Halbliter-Glasflasche, in die er seine drei sortenreine Öle abfüllt, ist binnen kurzem von 80 Cent auf 2,60 Euro geklettert. Ob sich seine Kunden darüber wohl auch mal Gedanken machen? Er ist ausverkauft; seine Abnehmer bis nach Mexiko und den USA warten schon auf die neue Ernte, die im Oktober beginnt. Draußen rauschen seine Bäume silbergrün im Wind. Allein in der Provinz Jaén wachsen 70 Millionen Olivenbäume; Andalusien produziert die Hälfte der Welternte. Ein Pirol flötet. Schönwetterwolken watten über den königsblauen Himmel, der Blick geht nach Süden weit bis zur Sierra Nevada, die Schneeberge, die die Costa del Sol vom stillen, unbekanntem Hinterland trennen. Das höchste Gebirge der iberischen Halbinsel, voller Steinböcke und Gämsen. Ganz oben liegt selbst im Sommer noch Schnee, in Sichtweite des Mittelmeeres. Die Fortaleza de Mota, hoch auf einem uneinnehmbaren Felsen über Alcalá la Real, ist eine der schönsten und besterhaltenen mittelalterlichehn Festungen der Welt. Guide Maria del Carmen führt uns durch die bewegte westgotisch-maurisch-christliche Geschichte Andalusiens, immer mal wieder

mit einem Auge nach oben, denn hier können mit etwas Glück alle Geierarten Europas am Himmel auftauchen. Auch der Bartgeier, der größte Segler der Alten Welt.

Es hallt cathedral in dem Saal mit tausenden Holzfässern. In der Bodega Delgado, der größten Kellerei in der Altstadt von Puente Genil (30 000 Einwohner), zeigt uns Lala Ortiz, wie man aus einer einzigen örtlichen Weißweintraube vier völlig verschiedene Finos machen kann. Das geht nur mit dieser. Pedro Ximénez heißt sie und duftet reif wie Rosinen. Von trocken bis süß wird daraus auch Amontillado oder Oloroso, von lichtgelb bis schwarz, letzterer bis zu 15 Jahre gereift in kleinen Fässern aus französischer oder amerikanischer Eiche. Cava (Sekt) und Essige kann man daraus auch machen, lernen wir. Dazu ein Stück Brot und Ziegenkäse, und der Tag ist dein Freund.

Tapas sind Tapas sind Tapas, könnte man meinen. Mittags schnell eine Kleinigkeit. Doch da ist der alte Pepe vom „El Rincón de Pepe“ (sinngemäß: „Peters Eck“) im 23 000-Seelen-Kaff Alcalá la Real, der in einer unscheinbaren Nebengasse, in der ein Opa auf seinem qualmenden Mofa fluchend darauf wartet, dass ich die Tiefgarage nebenan endlich öffnet, ganz bescheiden mit seinem Bruder auf dem Trottoir mit Plastikstühlen schon am Mittag ein Sechsgang-Menü serviert, das man dem Hotel „Atlantik“ oder den „Vier Jahreszeiten“ in Hamburg nur wünschen möchte.

### Himmlische Tapas: Ein Leben wie Gott in Spanien

Eine Offenbarung, ganz beiläufig serviert auf weißem Plastiktisch. Um nur drei zu nennen: sanft angeräucherte Sardinen mit Rogen, Habas (weiße Bohnen mit Orangen, Ei und Stockfisch) und butterzarte Schweinebäckchen in Rotweinsosse, vermutlich 14 Tage auf kleiner Flamme im Ofen vergessen. Vom kleinen schwarzen Iberico-Schwein natürlich, die hier ihr Leben lang frei durch die Steineichenhaine streifen und sich an Eicheln mästen. Beim Leben meiner Mutter: Ich habe in fünf Jahrzehnten noch nie so gut zu Mittag gegessen. Man ahnt: anschließend am besten eine Siesta. Wie es alle hier machen. Auf den Pilgerwegen der Leidenschaft, die auch dies verheißen: Ein Leben wie Gott in Spanien.

### TV-TIPP

**SA 16.30 PHOENIX Andalusien: Spaniens mythischer Süden** Doku: Ein ganzes Jahr im Hinterland der Costa del Sol