



Für Katalanen ein Festessen: die Frühlingszwiebeln Calçots

Die katalanische Küche

Die *Cuina catalana* blickt auf eine lange Tradition zurück: Das älteste Rezeptbuch Spaniens stammt aus dem Mittelalter und wurde in Katalonien verfasst. Mitunter ist, historisch bedingt, auch der kulinarische Einfluss von Frankreich und Italien zu schmecken.

In einer Hafenstadt wie Barcelona bilden natürlich Fisch und Meeresfrüchte die Grundlage des Speisezettels. Zu wahrer Hochform laufen katalanische Köche jedoch auch dann auf, wenn sich die Küchen der Küste und des Gebirges treffen: *Mar i Muntanya* heißt das Zauberwort, unter dem beispielsweise Huhn mit Languste serviert wird – fremdartig, aber köstlich. Diese Kombination von Krustentieren und Geflügel soll übrigens bis auf die Römer zurückgehen.

Obwohl Katalonien also durchaus eine eigene Küchenkultur besitzt, ist es auch auf kulinarischem Gebiet ein Teil Spaniens. Längst nicht überall sind die Speisekarten nur in katalanischer Sprache gehalten. Bei spanienweit vertretenen Gerichten verwenden wir des-

halb auch die spanische Bezeichnung, rein katalanische Spezialitäten werden in der Landessprache benannt. Meist ist der Unterschied übrigens gar nicht so groß, sodass man sich nach einer Weile gut zurechtfindet.

Lokale

Bars: In Spanien praktisch die Kneipe ums Eck. Außer allen möglichen Getränken gibt es zumindest in den auf Einheimische ausgerichteten Bars fast immer auch kleine Gerichte. Hier nimmt man vor dem Gang ins Büro sein schnelles Frühstück und einen Kaffee und isst vielleicht auch nachmittags noch eine oder zwei Tapas. Sonderformen der Bars sind z. B. *Vinyaterias* (Schwerpunkt auf Wein), *Xampanyeries* (Cava, also Sekt) und *Cervezerias* (Bier).

Essen in Bars Tapas, katalanisch *Tapes*: leckere Kleinigkeiten aller Art. Oliven, ein Häppchen Schinken, frittierte Fischchen, ein Stück Tortilla/Truita – die Auswahl ist bestechend. Eine einfache Tapa kostet je nach Lokal ab etwa 3 €, wer sich auf Meeresgetier kapriziert, kann auch wesentlich mehr loswerden. Eine „Ración“ meint eine Art Über-Tapa, nämlich eine ganze Portion vom Gleichen.

Bocadillos, katalanisch **Entrepans**: Belegte Weißbrote ohne Butter, etwa in der Art von Baguettes. Sie sind ideal für den sättigenden Imbiss zwischendurch und nur in den einfacheren Bars zu haben. Die Auswahl ist ähnlich breit wie bei Tapas, reicht von Wurst und Schinken über Käse bis hin zu Sardellen und Tortilla.

Pa amb tomàquet: Eine einfache Speise und katalanische Spezialität – Bratscheiben werden mit reifen Tomaten bestrichen, mit Olivenöl beträufelt und gesalzen.

Torrades: Geröstetes Weißbrot, das mit Beilagen nach Wahl serviert wird, z. B. mit Schinken, Käse oder gegrilltem Fleisch, manchmal auch als „vegetal“ mit Gemüse. Manche Torrades fallen so üppig aus, dass sie eine komplette Mahlzeit ersetzen.

Restaurants: Ein komplettes Essen besteht mindestens aus Vorspeise (*primer*), Hauptgericht (*segon*) und Dessert (*postre*). Anders als z. B. in Italien ist der Wirt in Barcelona jedoch nicht beleidigt, wenn man es bei Salat und Hauptgericht belässt. Wer im Freien auf der Terrasse speist, wird häufig auf der Rechnung mit einem Aufschlag konfrontiert, meist 10–15 %.

Einige Tipps zum Essengehen **Essenszeiten**: Sie beginnen in Barcelona viel später als bei uns, das Mittagessen keinesfalls vor 13 Uhr, meist sogar erst um 14 Uhr oder danach; zum Abendessen braucht man nicht vor 20 Uhr anzutreten. In vielen touristisch gut besuchten Vierteln Barcelonas öffnen die Restaurants auch früher. Solche Lokale, speziell wenn die Speisekarte aus Fotos besteht, ist oftmals ein Indikator für ein weniger gutes Niveau der Küche.

Platz nehmen: In ganz Spanien gilt es als ausgesprochen unhöflich, sich zu einem Fremden an den Tisch zu setzen. In den meisten Restaurants wird man aber ohnehin vom Kellner platziert, setzt sich also nicht einfach an einen freien Tisch. In besseren Restaurants ist es grundsätzlich ratsam, zu reservieren.

Zahlen: Die Rechnung verlangt man mit „el compte, si us plau“, auf Spanisch „la cuenta, por favor“. Der Umgang mit der Mehrwertsteuer IVA wird unterschiedlich gehandhabt. Vor allem in teureren Restaurants werden die zehn Prozent manchmal erst beim Zahlen auf den Gesamtbetrag aufgeschlagen. Getrenntes Zahlen ist absolut unüblich. Einer am Tisch begleicht die Rechnung und die anderen geben ihm ihren Anteil oder übernehmen die nächste Runde.

Trinkgeld: Beim Bezahlen lässt man sich zunächst das Wechselgeld herausgeben und dann, je nach Zufriedenheit, einen gewissen Betrag auf dem Tellerchen liegen. Die übliche Zehn-Prozent-Regelung wird in Spanien nicht so eng gesehen.

Menú del Dia: Das „Tagesmenü“, meist nur zur Mittagszeit an Werktagen angeboten, ist ein Festpreismenü, das oft sehr günstig Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und wahlweise Wasser oder ein Viertel Wein beinhaltet. In Lokalen, in denen Einheimische die Gästemehrheit bilden, ist es fast grundsätzlich gut und reichhaltig. Sehr empfehlenswert.

Preise Essen

€	bis 20 Euro
€€	20–30 Euro
€€€	30–50 Euro
€€€€	über 50 Euro

Die im Buch verwendeten Preiskategorien sollen als Orientierung dienen und beziehen sich auf ein Tages-/Mittagsmenü. Generell gilt € für Lokale mit einfacher Küche (einfache Tagesmenüs oder kleine Snacks wie Tapas oder Entrepans). Unter €€ finden sich Lokale mit besseren Tagesmenüs und vielfältigerer Tapas-Küche, €€€ steht für Restaurants für anspruchsvollere Gaumen, in denen man einen schönen Abend verbringen kann. Unter €€€€ finden sich die Adressen der Spitzengastronomie, von denen es in Barcelona geradezu wimmelt. Cafeterias, Eisdielen und ähnliche Lokale haben keine Preiskategorie.

Katalanische und spanische Spezialitäten

Typisch für die katalanische Küche ist die Verwendung zweier Fette: Schweineschmalz als Bratfett für Fleisch und Olivenöl für alles andere.

Vorspeisen und Salate

Auffällig ist der reichliche Gebrauch von Gemüse in vielen Variationen. Auch Salate sind beliebt, Suppen werden eher im Winter gegessen.

Katalanische Vorspeisen Escalivada: Auf dem Holzkohलगrill geröstete Paprika, Zwiebeln und Auberginen; angemacht mit einer Mischung aus Knoblauch und Olivenöl. Eine Köstlichkeit, die man probiert haben sollte.

Esqueixada: Salat aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Oliven und dem Stockfisch Bacallà. Schmeckt besser, als es für manchen vielleicht klingt.

Calçots: Auf dem Holzkohलगrill geröstete Frühlingszwiebeln, werden mit einer pikanten *salsa de calçots* (ähnlich der *salsa romesco* und der „salvitxada“) serviert, sind aber nur im Win-

ter, von etwa Januar bis in den April, erhältlich, und auch dies längst nicht überall.

Saucen: Gemeinsam ist vielen katalanischen Gerichten die Verwendung gewisser Grund-Saucen, alle auf Gemüsebasis. Ihre Kenntnis bildet geradezu den Schlüssel zur katalanischen Küche.

Sofregit: Besteht nur aus in Öl gedünstetem Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten und ist Grundbestandteil vieler Gerichte.

Picada: Ein damit gewürztes Gericht verspricht mit einer Mischung aus zerstoßenen Mandeln, Knoblauch, Petersilie und geröstetem Brot ungeahnte Geschmackserlebnisse; gelegentlich sind noch zerriebene Haselnüsse oder Pinienkerne mit von der Partie.

Romesco: Ähnlich der Picada, doch mit dem Zusatz von Tomaten und „Romesco“ genannten Peperoni aus der Provinz Tarragona. Romescos werden, kalt oder warm, meist zu Fischgerichten serviert.

Samfaina: Eine Art Ratatouille aus Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und

Barcelona im Kasten

Baskische Kneipenkultur in Barcelona

Barcelona hat die Tapa, eigentlich keine katalanische Spezialität, neu entdeckt. Das Fremdenverkehrsamt spricht in diesem Zusammenhang sogar von der „vielleicht einzigen Kulturrevolution, die die Stadt in den letzten hundert Jahren erlebt hat“. Tapas sind en vogue, kaum ein neu eröffnetes Luxusrestaurant, das sich nicht der großen Kunst der kleinen Portionen widmet. Vorreiter der Bewegung waren jedoch die vielen baskischen Lokale Barcelonas – baskisch ist im Zweifel alles, was ein „Euskal“ im Namen trägt. Die baskische Tapas-Variante heißt *Pintxos* (gesprochen: „Pintchos“), leckere Kleinigkeiten, die mit einem Zahnstocher auf einem Stück Weißbrot befestigt sind, und die man sich im Selbstbedienungsvorgang auf den vom Barkeeper ausgegebenen Teller packt. Die Zahnstocher dienen auch der Abrechnung, zeigen sie doch die Anzahl der verzehrten Pintxos: Ehrlichkeit steht also hoch im Kurs. Als passende Begleitung empfiehlt sich beispielsweise der nordspanische Apfelwein *Sidra*, der vom Kellner auf artistische Weise von hoch oben eingeschenkt wird, damit er schön schäumt, alternativ auch ein Gläschen („Txikito“) Wein, zum Beispiel vom spritzigen baskischen *Txakoli*. Beim Fassbier heißt das kleinste baskische Quantum „Zurito“.

Knoblauch; gegessen als Beilage oder püriert als Sauce.

Allioli: Ist als Beilage zu Grillfleisch und manchen Fischgerichten in unseren Breiten schon recht bekannt. Es handelt sich eigentlich um eine Mischung nur aus Knoblauch und Olivenöl; die mit Eigelb versetzte mayonnaiseartige Version gilt als nicht original, wird aber ebenso gern gegessen.

Eiergerichte (Ous/Huevos)

In Spanien als *Tortilla* einer der Klassiker überhaupt, werden Omeletts als Vorspeise wie als Hauptgericht gegessen. Auf Katalanisch heißen sie *Truita* und bergen so eine Verwechslungsgefahr zur gleichnamigen Forelle in sich. Enthalten kann so eine *Truita* alles mögliche, von Kartoffeln bis Garnelen.

Reisgerichte (Arrossos/Arroces)

Reisgerichte, weltberühmt die *Pael·la* aus Valencia, haben ihren katalanischen Ursprung in der Provinz Tarragona, genauer gesagt im Gebiet des Ebre-Delta, wo der Reis angebaut wird, sind aber natürlich auch in Barcelona breit vertreten.

Katalanische Reisspezialitäten Arròs a banda: Ein Reisgericht mit Meeresgetier. Der Reis und die Beilagen werden separat serviert.

Arròs negre: Der schwarz gefärbte Reis wirkt auf den ersten Blick ungewöhnlich. Die dunkle Tönung rührt von der mitgekochten Tinte des Tintenfischs her.

Rossejat: Ein traditionelles und sehr beliebtes Reisgericht, das im Ofen überbacken wird; auch mit Nudeln statt Reis erhältlich.

Paella: Valencia, die Heimat der Paella, zählt zum Sprachraum des Català. Es gibt sie in mehreren Variationen, als „Mixa“ bzw. „Valenciana“ mit Fleisch und Meeresfrüchten, als „de Marisco“ nur mit Meeresfrüchten etc. Eine anständige Paella wird über offenem Feuer frisch



Appetitlich: baskische Pintxos

zubereitet, sollte also nicht aus der „Sammelpfanne“ kommen, wie bei manchen Billigangeboten üblich. Sie benötigt daher ihre Zeit (ca. 30 Min.) und wird auch nur für mindestens zwei Personen angeboten. Leider ersetzt heute manchmal Lebensmittelfarbe den eigentlich für die goldfarbene Tönung zuständigen Safran.

Nudelgerichte (Pastes/Pastas)

Ein Erbe aus der Vergangenheit, als Katalonien im Verein mit Aragón Sizilien und Sardinien regierte.

Katalanische Nudelspezialitäten Canelons: Gefüllte Nudelröhren nach Art der italienischen Canneloni. In vielen Variationen erhältlich: gefüllt mit Spinat, mit Käse überbacken etc. Am 26. Dezember sind sie das traditionelle Essen.

Fideuà: Eine Art „Nudelpaella“ mit Meeresfrüchten, nämlich ein Pfannengericht aus gebratenen Nudeln und Fisch, Tintenfisch oder Garnelen.

Fleischgerichte

Rindfleisch ist natürlich auch erhältlich, Huhn ohnehin, doch gebühren die Küchenmeriten den zahllosen Zubereitungsarten von Schwein, Lamm und Zicklein. Köstlich sind die katalanischen Würste.

Katalanische Fleischspezialitäten **Escudella i Carn d'Olla:** Das katalanische Nationalgericht, ein Fleisch-Gemüse-Eintopf, der neben „Botifarra“-Würsten auch die „Pilota“ genannten Fleischklöße enthält und in zwei Gängen serviert wird: zuerst Suppe, dann das Fleisch. Eine typische Winterspeise, leider selten im Restaurant erhältlich.

Conill amb allioli: Kaninchen, meist „a la planxa“ zubereitet, also vom heißen Blech. Serviert mit der schon bekannten Knoblauchmayonnaise – wunderbar.

Pollastre amb Llagosta: Huhn mit Languste, ein typisches Gericht des „Mar i Muntanya“. Alternativ zur Languste wird Huhn auch mit Gambas kombiniert.

Fisch und Meeresfrüchte

Die Überfischung des Mittelmeers ist auch in Barcelona spürbar – Maritimes kostet meist mehr als Fleisch. Die Auswahl ist dennoch riesig. Für uns ungewöhnlich, aber für Katalonien typisch ist *bacallà*, getrockneter Kabeljau. Im Schaufenster sehen die dünnen, wei-

ßen Stücke nicht allzu appetitlich aus; sie munden aber, nach dem Einweichen in Wasser und zu einer der vielen *Bacallà*-Spezialitäten verarbeitet, ganz hervorragend.

Katalanische Fischspezialitäten **Sarsuela:** Eine köstliche Erfindung aus Barcelona ist dieser „Singspiel“ genannte Eintopf aus Meeresfrüchten und Fisch in Tomaten-Weinsauce. Eine gute Sarsuela hat ihren Preis.

Suquet de peix: Im Prinzip ähnlich, doch wird überwiegend Fisch verwendet. Suquets gibt es in Barcelona annähernd so viele, wie es Köche gibt.

Süßspeisen

Viele traditionelle Süßigkeiten werden besonders an einem bestimmten Festtag gegessen, sind aber meist das ganze Jahr erhältlich. Eine herrliche Erfrischung an heißen Sommertagen ist natürlich Obst – wie wäre es z. B. mit einer kühlen Scheibe Wassermelone (*Síndria*)?

Katalanische Süßspeisen **Crema catalana:** Das klassische Dessert Kataloniens, eine Creme aus Ei, Milch und karamellisiertem Zucker – Pflicht am Josefstag, dem 19. März.

Bunyols: Ein leichtes Fettgebäck, ist als Nachtschicht zur Fastenzeit beliebt.

Coca: Ein flaches Hefegebäck. Coca gibt es vor allem am Johannistag, genauer gesagt in der feuerwerksblitzenden Johannisnacht des 23. zum 24. Juni.

Wein

Der bekannteste Wein Spaniens kommt sicherlich aus der Region La Rioja. Doch sollte man in Katalonien den vorzüglichen heimischen Qualitätsweinen eine Chance geben, man wird nicht enttäuscht werden. Auch die einfacheren Weine ohne Qualitätsbezeichnung („Vi/Vino de la Casa“ oder „del país“) sind in aller Regel durchaus trinkbar.



Ein Genuss: Sarsuela

Barcelona im Kasten

Cava aus Katalonien

Schon seit dem Mittelalter produziert Katalonien ganz hervorragenden Schaumwein, der sich mit Champagner durchaus messen kann. Die Cavas („Keller“) stammen vorwiegend aus dem Gebiet Penedès westlich von Barcelona, und hier wiederum vor allem aus Sant Sadurn d'Anoia, der „Hauptstadt der Cavas“. Cava dürfen sich nur solche Schaumweine nennen, die nach der auch in Katalonien traditionellen Méthode Champenoise in der Flasche reifen. Die Giganten des Marktes sind Codorníu und Freixenet, beide durch verstärkte Marketing-Offensiven auch in Mitteleuropa gut bekannt. Klassifiziert wird Cava nach der Zuckermenge, die vor der Gärung hinzugefügt wird und die Süße des Ergebnisses bestimmt: Brut (trocken), Sec („trocken“: manchem schon zu süß), Semisec („halbtrocken“: süß), Dolç („süß“: Zuckerwasser). Die ideale Trinktemperatur für Cava liegt bei 6–8 Grad Celsius.

Katalanische Weinbaugebiete: Wie alle spanischen Weinregionen sind auch Kataloniens Weinbaugebiete unter der Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominació d'Origen) geschützt. In Spanien sind sie wohlbekannt, in Mitteleuropa dagegen bislang weniger. Zu Unrecht.

D.O. Empordà: Das Weinbaugebiet der Costa Brava umfasst die Comarcas Alt und Baix Empordà und reicht bis an die französische Grenze. Es ist die Heimat fruchtiger Rosés mit leichter Säure, aber auch kräftigerer Rotweine.

D.O. Alella: Das kleinste, aber auch eines der ältesten Weinbaugebiete liegt vor den Toren Barcelonas. Hier keltert man vor allem herbe, geschmacksreiche Weißweine, bemüht sich aber, die Palette um leichtere Sorten zu erweitern. Sie sollten sehr jung getrunken werden.

D.O. Penedès: Westlich von Barcelona. Die Region ist vor allem berühmt für Cava, produziert aber auch hervorragende, leichte Weiß-, Rot- und Roséweine.

D.O. Pla de Bages: Nördlich des Penedès, empfehlenswert die Weine der Bodega S.A.T. Masies d'Avinyó.

D.O. Priorat und D.O. Montsant: Die dunklen Rotweine aus den Bergen des Priorat

zählen zu den qualitativ hochwertigsten (und auch teuersten) Weinen Kataloniens. Oft nur wenige Meter von den Anbauflächen des Priorat entfernt wachsen die Weine der D.O. Montsant: teilweise ähnlich wie die nahe gelegenen Weine des Priorat, oft aber mit deutlichem Einfluss des sanften Mittelmeerklimas und günstiger.

D.O. Conca de Barbera: Zwischen Tarragona und Lleida gedeihen die Reben des Trepat, aus denen frische Roséweine gewonnen werden, besonders gut.

D.O. Terra Alta: Schließen sich an Penedès an. Teilweise wenig bekannte, aber sehr gute Weine.

D.O. Costers del Segre: Ein nördlicher Nachbar der D.O. Conca de Barbera. Gute Produzenten edler Rotweine sind hier die Kellereien Cérvoles, Tomàs Cusiné und Castell del Remei.

D.O. Catalunya: Eine 2001 eingeführte Bezeichnung. Sie umfasst rund 350 Gemeinden in der gesamten Region, die nicht zu den anderen katalanischen D.O. gezählt werden können.

Weitere Getränke

Bier: Bier (*Cervesa*, span. *Cerveza*) gibt es in zahlreichen deutschen Sorten, doch ist der einheimische Gerstensaft

auch durchaus trinkbar und zudem preisgünstiger. Ein Glas vom Fass bestellt man mit „una canya“, eine Flasche ist je nach Größe „un quinto“ (ein Fünftel, 20 cl) bzw. „una mitjana“ (eine Halbe, 33 cl). Oder man bestellt schlicht „una cervesa“. Eine traditionsreiche Marke (gegründet 1856) aus Barcelona, die jahrzehntelang verschwunden war, in jüngerer Zeit jedoch wiedererweckt wurde, ist „Moritz“. Alkoholfreies Bier (Cervesa sense alcohol) gibt es fast überall in kleinen Flaschen.

Härtere Alkoholika: Sie sind in Spanien immer noch recht preisgünstig, leider auch ein Urlaubsanreiz für trinkfeste Zeitgenossen aus dem Norden, die zunehmend Barcelona überschwemmen. Dem will die Stadtverwaltung entgegen-treten: Alkoholkonsum auf der Straße und auf öffentlichen Plätzen (das gilt auch schon für Bier) ist verboten und mit deftigen Geldbußen bedroht.

Sangría: Die angeblich so „typisch spanische“ Mischung aus Rotwein, Brandy, Orangen- oder Pfirsichsaft und Zucker wird von Spaniern seltener getrunken, als mancher vielleicht annimmt. Am beliebtesten ist sie noch auf Partys im Sommer.

Sherry: Ein Aperitif- oder Likörwein mit Stärkegraden zwischen etwa 15 und 18 Prozent Alkohol. Keine katalanische Spezialität, sondern heimisch in Andalusien, allerdings in ganz Spanien gern getrunken. Aufgrund der Reifung nach der „Solera-Methode“ gibt es bei Sherry (spanisch: Jerez) keine Jahrgangswine, die Qualität bleibt immer gleich. Sorten von trocken bis süß: Fino, Amontillado, Oloroso, „Cream Sherry“, ein verschnittener Oloroso.

Wermut: Der auf etwa 15 bis 18 Prozent aufgespritete und mit Kräutern versetzte Wein ist seit dem frühen 20. Jh. ein traditionsreiches Getränk in Katalonien. „Fer el Vermut“ (den Wermut machen) bedeutete einst den Aperitif zur Mittagszeit, insbesondere sonntags nach der Messe.

Im Zuge der Retro-Welle ist das Getränk wieder sehr in Mode gekommen, spezialisierte Bars offerieren es „del grifo“, vom Zapfhahn. Eine ähnliche Renaissance erlebt derzeit übrigens auch der **Gin Tonic**.

Brandy: Fälschlicherweise, aber geschmacklich relativ treffend auch als „Coñac“ bzw. „Conyac“ bezeichnet. Ein Weinbrand, dessen beste Sorten aus Andalusien kommen. Dort reifen sie in alten Sherry-Fässern, was ihnen den speziellen Geschmack und die besondere Färbung verleiht.

Aguardientes: „Feuerwasser“, Sammelbezeichnung für alle Arten von Schnaps.

Alkoholfreies: Erfrischungsgetränke gibt es im üblichen internationalen Angebot. *Granissats/Granizados* sind dagegen etwas Besonderes, eine Art halbflüssiges Wassereis, meist in den Geschmacksrichtungen *café* oder *limón* (Zitrone).

Kaffee: Bedeutet in Spanien immer etwas in der Art von Espresso. *Café solo* ist schwarz, *Café cortado (tallat)* enthält etwas Milch, während *Café con leche (Café amb llet)* aus einem Tässchen Espresso mit sehr viel Milch besteht, optimal fürs Frühstück. Im Sommer trinkt man als Erfrischung gern *Café con hielo (Café amb gel)*, eine Art Espresso mit Eiswürfel. Ein *Carajillo (cigaló)* ist ein Kaffee mit „Schuss“, wahlweise mit Brandy, Whisky oder anderen Alkoholika. Wer einen weniger starken Kaffee mit mehr Wasser möchte, bestellt *Café americano*.

Chocolate/Xocolata: Eine ganz unglaublich dickflüssige Schokolade. Zum Frühstück allein schon fast sättigend, wird sie meist mit dem Fettgebäck *Churros (Xurros)* serviert. Mit einer üppigen Portion Schlagsahne wird die süße Sünde *Suís (Suiza)* genannt.

Horchata de chufa/Orxata de Xufa: Süße Erdmandelmilch, die ursprünglich aus der Region Valencia kommt, aber auch in Barcelona zu haben ist. Sie sollte frisch hergestellt sein, industrielle Orxata schmeckt mäßig.

Kulturleben

Das Kulturprogramm Barcelonas ist riesig und hier nicht annähernd aufzuführen. Fast 200 Theater und ebenso viele Kinosäle soll die Stadt zählen. Aktuelle Informationen bieten die Fremdenverkehrsämter und die Auskunftsstelle im Palau de la Virreina.

Information und Tickets

Oficina Ciutadana de la Cultura (OCCU), früher bekannt als „Tiquet Rambles“, eine Verkaufsstelle des städtischen Kulturinstituts im Palau de la Virreina, Rambles 99, ☎ 933-161000. Eintrittskarten (auch ermäßigte Last-Minute-Tickets für denselben Tag) für Theater, Konzerte, Festivals etc. Tägl. 10.15–20.15 Uhr. barcelona.cat/lastminute.

guia.barcelona.cat, aktueller Veranstaltungskalender im Netz.

ticketmaster.es, verkauft online Tickets für Konzerte, Theater, Festivals, Sportereignisse etc.

Theater

Es lohnt sich, auf Aufführungen einiger bekannter, traditionsreicher katalanischer Ensembles zu achten. Europaweit berühmt sind *La Fura dels Baus* mit ihren früher sehr drastischen, mittlerweile etwas gemäßigeren, aber stets spektakulären Performances. *Els Comediants* amüsieren u. a. mit modernen Formen der Komödie, *Els Joglars* ätzen mit politisch-satirischen Aufführungen.

Teatre Nacional de Catalunya (TNC), ein 1997 eröffneter, klassisch-moderner Bau von Stararchitekt Ricardo Bofill. Plaça de les Arts 1 (Plaça de les Glòries), ☎ 933-065700, tnc.cat.

Ciutat del Teatre, eine „Theaterstadt“ an den Hängen des Montjuïc. Sie besteht aus mehreren Gebäuden, die sich um die Plaça Margarida

Xirgu gruppieren: dem modernen Lehr- und Dokumentationsgebäude des Institut del Teatre, dem renovierten Mercat de les Flors, der als Aufführungsort dient, und dem zur Weltausstellung von 1929 errichteten Palau de l'Agricultura, als „Espai Lliure“ eine der Spielstätten des Teatre Lliure, siehe auch unten. Angegliedert in der Nachbarschaft sind der Palau dels Esports am Carrer Lleida 40 und das Teatre Grec, siehe unten. ☎ 932-562600, mercatflors.cat.

Teatre Lliure, ein avantgardistisches Theater, das sich einen exzellenten Ruf erworben hat. Neben den Sälen in der Ciutat del Teatre wurde auch das renovierte Stammhaus im Carrer Montseny 47 in Gràcia beibehalten. ☎ 932-892770, teatrelliure.com.

Kino

Die Eintrittspreise liegen etwas niedriger als bei uns, viele Kinos offerieren jeweils an einem Wochentag (meist Mo) vergünstigte Tickets. Originalfilme mit spanischen Untertiteln sind am Kürzel „VO“ (Versió original) zu erkennen.

FilmoTeca de Catalunya, das ambitionierte Kino der Regionalregierung. „La Filmo“ bietet ein interessantes Programm, vielfach im Original. Günstige Eintrittspreise. Plaça Salva-



Engagement auch ohne Publikum:
Probe in der Ciutat del Teatre

226 Nachlesen & Nachschlagen

der Seguí 1–9, gleich neben der Rambla von El Raval, ☎ 935-671070, filmoteca.cat.

Cines Verdi, die beiden Programmkinos Verdi (Carrer Verdi 32) und Verdi Park (Carrer Torrijos 49) im Viertel Gràcia, die häufig ausländische Filme in Originalton zeigen. Metro-Station: Fontana. ☎ 932-387990, barcelona.cines-verdi.com.

Sala Montjuïc, von etwa Ende Juni/Anfang Juli bis Anfang Aug. finden auf dem Gelände des Montjuïc-Kastells jeden Mi, Fr und Sa ab etwa 21 Uhr Konzerte und danach Freilicht-Kinoaufführungen statt. ☎ 933-023553, salamontjuic.org.

Konzerte

Auditorium, Barcelonas großes Konzertgebäude von Architekt Rafael Moneo. Ausgerichtet für alle Arten von Konzerten, dient es doch hauptsächlich als Heimstätte des berühmten „Orquestra Simfónica de Barcelona i Nacional de Catalunya“. Plaça de les Arts, gegenüber dem Teatre Nacional de Catalunya, ☎ 932-479300, auditori.cat.

Gran Teatre del Liceu, das fantastische Opernhaus an den Rambles brannte 1994 ab, wurde aber wieder aufs Feinste restauriert. ☎ 934-859900, liceubarcelona.cat.

Palau de la Música Catalana, ein weiterer wunderbarer Bau, diesmal im Viertel Sant Pere, der ebenfalls einen würdigen Rahmen für Sinfoniekonzerte bildet, durch das Auditorium aber eine gewisse Konkurrenz bekommen hat. ☎ 932-957200, palaumusica.cat.

Paral·lel 62, ein Konzert- und Theatersaal mit Schwerpunkt auf Livemusik verschiedener Genres (Jazz, Indie, Pop etc.). Av. del Paral·lel 62, paral-lel62.cat.

Rock- und Popkonzerte internationaler Stars finden im Stadion Camp Nou, im Olympiastadion und anderen Sportarenen statt. Örtliche und spanische Größen sind auch in vielen Clubs zu hören, siehe im Kapitel zum Nachtleben.

Festivals

Nur eine kleine Auswahl ...

Festival de Guitarra, eigentlich eine Konzertreihe, die sich an diversen Spielorten über fast das ganze Jahr erstreckt. theproject.es und guitarbcn.com.

Primavera Sound, etwa Ende Mai/Anfang Juni auf dem Gelände des Fòrum 2004. Gigantisches, mehrtätiges Festival mit bekannten und weniger bekannten Künstlern. primaverasound.es.

Sónar, großes und ausgesprochen renommiertes Festival elektronischer Musik, das an mehreren Tagen im Juni oder Juli stattfindet. sonar.es.

Cruïlla, sommerliches Festival im Juli im Parc del Fòrum mit nationalen und internationalen Künstlern unterschiedlicher Musikrichtungen und diversen kulturellen Aktivitäten. cruillabarcelona.com.

Pride Barcelona, queeres Festival von etwa Ende Juni bis Mitte Juli, gekrönt von einer riesigen Parade samt Party. pridebarcelona.org.

Teatre Grec, ein 1976 gegründetes Sommerfestival, das im Juni/Juli mit Theater, Tanz und Performances nicht nur im gleichnamigen Amphitheater auf dem Montjuïc stattfindet. barcelona.cat/grec.

Circuit Festival, ein weiteres queeres Festival, dessen zahlreiche Partys an etwa zehn Tagen im August Zehntausende von Besuchern anziehen, der größte derartige Event Europas. circuitfestival.net.

Barcelona Internacional Jazz Festival, eines der bedeutendsten seiner Art, gegründet 1968. Über das Jahr verteilte Termine. theproject.es und jazz.barcelona/es.

BAM Barcelona Acció Musical, ein jedes Jahr im September stattfindendes Indie-Musikfestival. Zeitgleich mit den Festes de la Mercè.