



Gegründet 1928: die Paradores-Kette

Übernachten

Die Angebotsskala reicht von der einfachen Pension bis zum Luxushotel im umgebauten Stadtpalast. Je nach Budget und Ansprüchen finden sich Doppelzimmer zu 60 € ebenso wie solche zu 300 €, wobei die Preise saisonal stark schwanken.

Schwierigkeiten bei der Quartiersuche können sich in der *Karwoche* generell (Höchstsaison!) sowie an der Küste in den Monaten *Juli* und *August* ergeben. Vor allem im August, wenn ganz Spanien in Urlaub ist, sind viele der Hotels in den Feriengebieten am Meer bis aufs letzte Bett belegt. Wer dann Probleme hat, eine Unterkunft zu finden, wendet sich am besten an die örtliche Touristeninformation, die noch am ehesten weiß, wo sich noch freie Zimmer finden. Solche Schwierigkeiten können auch bei den sogenannten *Puentes* („Brücken“) auftreten: Lange Wochenenden, an denen der Feiertag auf einen Donnerstag/Freitag oder Montag/Dienstag fällt, werden gerne zu Kurzreisen genutzt. Ähnliches gilt für berühmte *Fiestas* und *Großveranstaltungen*. Während des Motorradrennens Gran Premio de España, das Ende April/Anfang Mai in Jerez stattfindet, ist z. B. die gesamte Provinz

Cádiz samt ihrer Nachbarregionen regelmäßig fast ausgebucht. Außerhalb der Sommersaison ergeben sich andere Probleme, denn dann haben manche Küstenhotels geschlossen.

Hotelpreise

Die Zeiten vorab festgelegter und im Jahresverlauf eingehaltener Übernachtungspreise sind weitgehend vorbei. Heute versuchen viele Hotels, mit computergestütztem Ertragsmanagement ihre Zimmer zum bestmöglichen Preis zu verkaufen. Dieses algorithmengesteuerte, unter anderem an der Konkurrenzsituation, dem Buchungszeitpunkt und der erwarteten Nachfrage orientierte „Dynamic Pricing“ verursacht (ganz ähnlich wie bei Flugtickets) erhebliche Preisschwankungen. Im Extremfall kann dadurch ein Viersternehotel an einem bestimmten Datum bil-

liger zu buchen sein als ein Zweisterne-hostal, an einem anderen Termin wiederum das Zehnfache kosten. Generell lässt diese Form von Preismanagement jeden Versuch exakter Angaben scheitern. In diesem Führer haben wir es deshalb bei Preisgruppen belassen, die als ungefähre Orientierung dienen sollen.

Preiskategorien für Unterkünfte

€	bis 80 Euro
€€	80–140 Euro
€€€	140–200 Euro
€€€€	über 200 Euro

Die genannten Preisgruppen beziehen sich auf den Durchschnittspreis für ein Standard-Doppelzimmer zur Reisesaison und sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Im Winter können die Preise niedriger liegen, an den Küsten sogar deutlich. Zu den Spitzenzeiten im Hochsommer ist dort, wie generell auch bei besonderen Festen etc., hingegen mit höheren Preisen zu rechnen.

Hotel-Klassifizierung

Die Einstufung der spanischen Unterkünfte wird von den örtlichen Behörden vorgenommen. Doch ist die Zahl der Sterne nicht unbedingt aussagekräftig, da sie sich vor allem an bestimmten Ausstattungsdetails orientiert. Ein Einsternhotel kann ohne weiteres besser möbliert und moderner sein als der Nachbar in der Dreisternklasse. Auch eine besonders schöne Architektur oder Lage oder eine freundliche Atmosphäre werden von diesem System natürlich nicht erfasst.

Hotel/Hotel-Residencia (H/HR): Diese Kategorie entspricht in etwa unseren Hotels, die Spanne liegt zwischen einem und fünf Sternen. Das Angebot reicht vom sterilen 300-Betten-Klotz bis zum familiären Traditionshotel. Hotel-Residencias sind Hotels garni, bieten also mangels Restaurant nur Früh-

stück an, doch ist diese Zusatzbezeichnung im Aussterben begriffen.

Paradores: Paradores sind einer staatlichen Hotelkette angeschlossene Betriebe, die jeweils drei bis vier Sterne aufweisen. Kennzeichnend für Paradores ist ihre schöne Lage und/oder die Unterbringung in klassischen und stilvollen Gebäuden wie umgebauten Klöstern, Burgen etc. Im Winter schließen manche Paradores für einige Wochen, meist im Januar/Februar.

Hostal (Hs)/Pensión (P): Etwa mit unseren Gasthöfen oder Pensionen vergleichbar. Hostals besitzen ein oder zwei Sterne, bei Pensionen gibt es keine Sterne. Theoretisch sollten Hostals eine geringfügig bessere Ausstattung aufweisen, in der Praxis rangieren beide Kategorien jedoch in aller Regel auf etwa demselben Niveau, das im Normalfall unter dem der Einsternhotels liegt. Es gibt jedoch ganz hervorragende Unterkünfte, die aus steuerlichen Gründen die Klassifizierung als Pensión oder Hostal vorziehen.

Ferienhäuser und Apartments

In Küstengebieten oft flächendeckend vertreten, finden sich Ferienhäuser und Apartments auch in touristisch interessanten Gebirgsregionen und in Städten, zu suchen z. B. über booking.com. Generell gilt: Je mehr Personen sich zur Miete einer Einheit zusammentun, desto billiger kommt die Sache.

Einige Veranstalter und Vermittler ruralidays.de ist eine auf Andalusien spezialisierte Online-Agentur für Ferienimmobilien. Breite Auswahl.

atraveo.de und fewo-direkt.de vermitteln online ebenfalls zahlreiche Objekte.

Lokal tätige Agenturen haben sich auf bestimmte Gebiete spezialisiert und kennen sich dort natürlich besonders gut aus. Eine empfehlenswerte Adresse z. B. für Conil und Umgebung ist „Casa Andaluza“, Näheres im Text zu Conil de la Frontera.

Übernachtungs-Tipps

■ **Mehrwertsteuer:** Die Mehrwertsteuer IVA (10 %) ist nicht immer inklusive („incluido“), sondern wird manchmal erst bei Erstellen der Rechnung aufgeschlagen.

■ **Alleinreisende** haben es oft schwer in Spanien: Nicht jeder Beherbergungsbetrieb verfügt über Einzelzimmer. Besonders in Pensionen sind sie relativ selten; eine preislich akzeptable Alternative bilden die Einsternhotels. Wo vorhanden, muss man in etwa mit 70 Prozent des Doppelzimmerpreises rechnen. Ob Doppelzimmer verbilligt als Einzelzimmer abgegeben werden (habitación doble uso individual), steht allerdings im Ermessen des Hoteliers.

■ **Außen- und Innenzimmer:** Vor allem in Städten eine bedeutsame Unterscheidung. Außenzimmer (habitación ex-

terior) besitzen Fenster zur Straße, was sie heller, luftiger und oft leider auch lauter macht. Innenzimmer (habitación interior) gehen auf einen Lichtschacht oder im günstigeren und selteneren Fall auf einen Innenhof; sie sind in aller Regel dunkler, gleichzeitig oft auch ruhiger.

■ **Frühaufsteher:** Wer gewohnt ist, morgens früh aufzustehen, sollte besonders in kleineren Hotels und Pensionen sicher gehen, dass er das auch kann: Meist bleibt die Pforte nämlich bis morgens um 8.30 Uhr verschlossen. Unbedingt abends absprechen, dass man früh raus will!

■ **Buchungsportale** wie booking.com, hotel.de und hrs.de bieten einen guten Überblick über die aktuelle Marktsituation und Preislage.

Camping

Das Angebot an Plätzen ist ordentlich, ihre Ausstattung in der Regel auch. Die Preise liegen nicht niedrig. Im Sommer wird es voll. Seit 2018 sind die andalusischen Plätze nicht mehr nach den früheren „Kategorien“, sondern nach einem Sternesystem klassifiziert: 5* (Luxus, an der Costa de la Luz bislang nicht vorhanden), 4* (sehr gut ausgestattet), 3* (gute Ausstattung), 2* (Durchschnitt), 1* (sparsame Ausstattung). Über die Lage, die Sauberkeit und die Freundlichkeit des Personals sagt diese Einteilung aber natürlich nichts aus.

Glamping: „Glamouröses Camping“ in fest installierten Unterkünften (voll ausgestattete Lodge-Zelte, Schlaffässer usw.) ist ein in Andalusien noch recht junger Trend. Das rasant expandierende Startup „Kampaoh“ mietet dafür auf bestehenden Campingplätzen eigene Flächen an, um dort seine selbst produzierten Zelte zu installieren, übernimmt mittlerweile aber (leider) auch ganze Plätze, die dann für andere Camper nicht mehr zur Verfügung stehen. kampaoh.com.

Öffnungszeiten: Dank des milden Klimas sind relativ viele Plätze rund ums Jahr in Betrieb. Die Öffnungszeiten der nur saisonal geöffneten Plätze schwanken zwar, zwischen Anfang Juni und Mitte, Ende September hält aber praktisch jeder geöffnet. Offizielle Betriebszeiten sind im Text angegeben, doch nicht immer verlässlich: Bei Mangel an Kundschaft wird auch mal früher geschlossen oder später geöffnet. Am engsten wird es auf den Campingplätzen ab etwa Mitte Juli bis Ende August.

Preise: Die Preise vieler Plätze splitten sich nach Hochsaison und Nebensaison auf, die von Camping zu Camping unterschiedliche Zeiten haben können. Berechnet werden die Preise in der Regel separat nach Personenzahl und Reisemobil bzw. der Kombination Auto/Zelt. Manche Plätze vermieten die Stellflächen auch pauschal beziehungsweise zu hohem Grundbetrag plus Aufschlag nach Personenzahl – unangenehm für Einzelreisende, oft auch für zwei Personen noch eine Verteuerung gegenüber dem anderen System. In der Provinz Cádiz ist dieses auf den Preislisten oft „Parcela minimo“

genannte Abrechnungsverfahren zur Hochsaison leider schon fast die Regel geworden: Dort müssen dann auch Einzelreisende mit Fahrrad häufig den

Preis für ein Zelt, ein Auto und zwei bis drei Personen löhnen; in der Nebensaison wird dagegen meist akkurat nach tatsächlicher Belegung kassiert.

Essen und Trinken

Andalusiens Küche steht nicht gerade im Ruf, die raffinierteste Spaniens zu sein, hat aber doch einige feine Spezialitäten vorzuweisen. Weltberühmt und vielgepriesen sind die hiesigen, durchaus kreativen Tapas und die Weine aus Jerez.

Spanien als Billigland, das ist lange vorbei. Dennoch isst man hier immer noch vergleichsweise preisgünstig und dabei erstaunlich gut. Wer rechnen will oder muss, kann zum *Menú del día* greifen: Dieses „Tagesmenü“ wird – meist nur mittags und nur an Werktagen – in einfachen bis leicht gehobenen Gaststätten angeboten und liefert zu Preisen zwischen durchschnittlich etwa zwölf bis 18 Euro keine kulinarischen Höhenflüge, im Normalfall aber solide Kost inklusive (nicht mehr

grundsätzlich, aber meistens) mindestens einem Viertel Wein oder einer Flasche Wasser.

Frühstück (*Desayuno*): Überall in Spanien ist man diesbezüglich mit wenig zufrieden – ein Milchkaffee und ein Croissant oder auch ein Stück Süßgebäck reichen den meisten Spaniern völlig aus. Eine spanische Frühstücksspezialität sind *Tostadas*, geröstetes Weißbrot vom Vortag (oft mit großer Auswahl an Aufstrich, viele Spanier begnügen sich jedoch mit Olivenöl

Schlicht, aber köstlich: frittierte Meeresfrüchte



und/oder Tomatenpaste). Besonders sonntags beliebt sind auch *Churros con chocolate*, Fettgebäck mit süßer flüssiger Schokolade.

Mittagessen (*Comida, Almuerzo*): Zumindest an Werktagen ist das Mittagessen für Spanier die wichtigste Mahlzeit des Tages. Es beginnt keinesfalls vor 13 Uhr, meist sogar erst um 14 Uhr oder noch später. Traditionell besteht das Mittagessen aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise.

Abendessen (*Cena*): Zum Abendessen braucht man nicht vor 21 Uhr anzutreten. Spanier fangen kaum vor 22 Uhr an und retten sich deshalb am späten Nachmittag gern noch mit einem Imbiss (*Merienda*, oft Kaffee und Kuchen) oder am frühen Abend mit diversen Tapas über die Runden.

Platz nehmen: In gehobenen Restaurants wird man vom Kellner platziert. In Spanien ist es absolut nicht üblich, sich zu einem Fremden an den Tisch zu setzen. Auch wenn das Restaurant knallvoll und ein großer Tisch nur von einer einzelnen Person belegt ist – zu fragen, ob man Platz nehmen kann oder sehnüchtig auf die freien Stühle zu starren, gilt als ausgesprochen unhöflich.

Zahlen: Die Rechnung verlangt man mit „La cuenta, por favor“, noch höflicher ist „La cuenta, cuando pueda“. Der Umgang mit der spanischen Mehrwertsteuer IVA wird unterschiedlich gehandhabt: Meist sind die auf der Karte angegebenen Preise inklusive; vor allem in teureren Restaurants werden die zehn Prozent jedoch manchmal auch erst beim Zahlen auf den Gesamtbetrag aufgeschlagen. In Spanien ist getrenntes Zahlen die Ausnahme. Üblicherweise begleicht einer am Tisch die Rechnung und die anderen geben ihm ihren Anteil oder übernehmen die nächste Runde.

Trinkgeld: Beim Bezahlen lässt man sich zunächst genau herausgeben und dann, je nach Zufriedenheit mit der Bedienung, einen angemessenen Betrag

auf dem Tellerchen liegen. Die übliche Zehn-Prozent-Regelung wird gemeinhin nicht so eng gesehen.

Preiskategorien für Restaurants

€	bis 50 Euro
€€	50–80 Euro
€€€	80–120 Euro
€€€€	über 120 Euro

Die genannten Preisgruppen beziehen sich auf den Durchschnittspreis für ein Abendessen für zwei Personen ohne Getränke und sind als Anhaltspunkt zu verstehen.

Lokale

Bars

Schlicht die Kneipe ums Eck. In Spanien ist sie kein Platz, an dem man ganze Abende verbringt. Hinein, etwas getrunken, vielleicht eine Kleinigkeit gegessen, und weiter in die nächste. Chromblitzende Bars mit neuzeitlicher Ausstattung sind die Regel, mit etwas Suchen findet sich auch Gemütlicheres. *Bodegas* sind urige Weinschänken auf der untersten Stufe der Preisskala, *Cervecerías* ihr etwas teureres Pendant, in dem vornehmlich Bier getrunken wird.

Essen in Bars

Tapas sind herzhaft, leckere Kleinigkeiten aller Art. Verbreitet sind sie in ganz Spanien, doch ist Andalusien ihre Hochburg. Oliven in tausendundeiner Variation, ein Scheibchen Schinken, frittierte Fischchen, ein Stück Tortilla – die Auswahl ist bestechend. Oft sind Tapas in Vitrinen angeordnet, so dass man durch Deuten auch mal unbekanntere Varianten ordern kann. Am besten fragt man vorab schon mal, worum es sich handelt: *Pescado* (Fisch), *Mariscos* (Meeresfrüchte) oder *Carne* (Fleisch)? Gut möglich, dass die Tapas eines Tages in die UNESCO-Liste des Immateriellen Welterbes aufgenommen



„Designer-Tapas“ sind in Mode

werden, entsprechende Anträge wurden eingereicht.

Bocadillos sind belegte Weißbrote ohne Butter, etwa in der Art von Baguettes, 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.

Restaurantes

Im Restaurant hat man die Auswahl unter Vorspeise (*primero*), Hauptgericht (*segundo*) und Nachspeise (*postre*). Die komplette Menüfolge durchzuexerzieren, ist jedoch nicht nötig, häufig wird beispielsweise die Vorspeise geteilt oder statt dem Dessert ein *café* genommen. Im Inneren von Restaurantes weist oft ein Schild auf den *Comedor* hin: Es zeigt den Weg zum Speisesaal.

Bar-Restaurantes sind ein meist recht preiswertes Mittelding zwischen beiden, als Restaurant oft nicht zu erkennen. Bar-Restaurantes sind auch der richtige Ort für *Raciones*, eine Art

„Über-Tapa“, nämlich eine ganze Portion vom Gleichen wie z. B. eine Schinkenplatte. Falls man am Tresen essen kann, so fällt das immer etwas preisgünstiger aus als am Tisch.

Chiringuitos nennen sich die Lokale am Strand, ursprünglich rustikale Kneipen mit einfachem Speiseangebot, heute manchmal aber auch veritable und trotz des schlichten Erscheinungsbilds preislich durchaus gehobene Restaurantes. Nicht alle Chiringuitos sind legal errichtet (Küstenschutzgesetz), weshalb einige einer ungewissen Zukunft entgegensehen.

Marisquerías servieren vorwiegend Fisch und Meeresfrüchte. In Andalusien sind sie, anders als die gehobenen Lokaltäten gleichen Namens in Katalonien oder auf den Balearen, meist gar nicht teuer.

Spanische und andalusische Spezialitäten

Für den mitteleuropäischen Magen vielleicht etwas ungewohnt (aber gesund) ist die reichliche Verwendung von Oliven-

öl. Spanien ist der weltgrößte Olivenproduzent und Andalusien wiederum die spanische Hauptregion des Anbaus.

Vorspeisen (Entremeses), Salate (Ensaladas) und Suppen (Sopas)

Zu den beliebtesten Vorspeisen zählen in Spanien die *Entremeses variados*, eine Art gemischter Teller, auf dem sich unter anderem mehrere Wurstsorten finden – aber Achtung, einen Vergleich mit der Vielfalt z. B. italienischer oder griechischer Vorspeisenplatten halten die Entremeses nicht aus. Salate sind ebenfalls beliebt, Suppen eher eine Domäne des Nordens. Eine Ausnahme bildet der *Gazpacho*, die berühmte pürierte Suppe Andalusiens, die erfrischend kühl serviert wird. Grundzutaten jedes Gazpacho sind Öl, Knoblauch, Salz und Essig; Tomaten sind so gut wie immer dabei, meist auch Gurken, Paprikaschoten und Weißbrotkrumen. Es existieren jedoch unzählige Variationen, vermutlich etwa so viele, wie Andalusien Köche zählt. Dem Gazpacho ähnlich, jedoch sämiger ist der mit Ei- und Schinkenwürfeln servierte *Salmorejo* aus Córdoba.

Tortilla und Reisgerichte (Arroz)

Die *Tortilla*, eine Art Eieromelett, gegessen als Vorspeise wie als Haupt-

mahlzeit, kann man getrost als das spanische Nationalgericht bezeichnen: Sie ist wirklich im ganzen Land zu bekommen. Die Variationen sind vielfältig: Tortilla mit Garnelen, mit Schinken, Käse, Gemüse ... Am häufigsten angeboten wird die *Tortilla de patatas*, auch „Tortilla española“ genannt und nur aus Kartoffeln, Zwiebeln und eben Eiern hergestellt. Reisgerichte haben an der Costa de la Luz wenig Tradition, obwohl die weltbekannte *Paella*, eigentlich in Valencia beheimatet, natürlich auch hier angeboten wird. Wenn sie gut sein soll, muss sie frisch zubereitet werden und benötigt dafür etwa eine halbe Stunde aufwärts.

Gemüse (Verdura) und Eintöpfe (Potajes, Guisos)

Reine Gemüsegerichte sind äußerst selten. Fleisch, Schinken, Wurst oder Fisch gehören nach spanischem Verständnis einfach zu einer kompletten Mahlzeit. Vegetarier haben es deshalb in Andalusien nicht gerade leicht. Auch der andalusische Gemüseeintopf *Potaje andaluz*, ein Potpourri aus Kichererbsen und verschiedenen Gemüsen, enthält meistens Speck oder Wurst und basiert auf einer Fleisch- oder Geflügelbrühe. Das gilt auch für die „Guisos“, die immer eine Art Ragout bedeuten.

In Reih und Glied: Fässer in einer Bodega



Fleischgerichte (Carnes)

An ihren Fleischgerichten sollte man die andalusische Küche vielleicht besser nicht messen, vom Schinken und den Wurstwaren abgesehen. Eine Besonderheit ist Rindfleisch der einheimischen *Retinto*-Rasse. Hervorragend sind auch die andalusischen Bergschinken *Jamón serrano*, die besten kommen aus Jabugo in der Provinz Huelva. Eine Köstlichkeit sind ebenso die Wurstwaren wie *Caña de lomo*, gebeizte und luftgetrocknete Schweinelende, oder *Morcón*, eine mit Paprika marinierte und ebenfalls luftgetrocknete Wurst. Aber Vorsicht, die guten iberischen Qualitäten haben ihren Preis.

Fisch und Meeresfrüchte (Pescados y Mariscos)

Anders als Fleischspeisen sind Fischgerichte die eigentliche Domäne der andalusischen Küche und hier noch relativ preiswert geblieben. Sie kommen vor allem frittiert auf den Tisch, als *Pescaditos fritos* bzw. als gemischte Platte *Fritura mixta* oder *Frito variado*. Besonders günstig kauft man sie in den Frittierstuben *Freidurías*, abgepackt in der Papiertüte.

Desserts (Postres)

Hier hat die andalusische Küche einiges von den Mauren geerbt, die ja jahrhundertlang die Herrschaft über die Region innehatten. Überliefert wurden viele der Rezepte von den Nonnen der Klöster. Die Liste der Süßwaren ist schier endlos, wie der Blick in eine „Pastelería“ genannte Konditorei schnell zeigt. Da gibt es das Eierkonfekt *Tocino de cielo* (Himmelsspeck), das Mandelgebäck *Alfajores* aus Medina Sidonia, die „Ölkuchen“ *Tortas de aceite* und viele mehr. Spanien ist, wenig bekannt, aber auch ein Land der hervorragenden Käse. An erster Stelle zu nennen wäre der Schafskäse *Queso manchego* aus der Mancha, doch produziert

auch Andalusien viele hervorragende regionale Käsesorten, meist aus Schafs- oder Ziegenmilch.

Getränke

Wein

Sherry aus Jerez de la Frontera muss längst nicht immer so kopfschmerz süß sein wie die bei uns meist angebotenen Sorten. Mit dem Begriff „Sherry“ kann man allerdings nur im Ausland etwas anfangen: In Spanien bestellt man einen *Jerez*, oder besser gleich einen *Fino* oder eine der anderen Sorten. Weniger bekannt, doch qualitativ ebenso hochwertig sind die sherryähnlichen Weine *Manzanilla* aus Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); will man letztere in einem Lokal bestellen, so achte man darauf, dass man nicht den gleichnamigen Kamillentee serviert bekommt... Alle werden sie aus schlanken kleinen Gläsern und meist als Aperitif getrunken, die süßeren Sorten als Dessertwein.

Weitere andalusische Weine: Spanienweit sind rund 40 Weinbaugebiete durch die Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominación de Origen) geschützt. In der Provinz Huelva produziert die D.O. *Condado de Huelva* ganz unterschiedliche Weine, darunter in letzter Zeit verstärkt leichte, frische Weißweine, die jung getrunken werden. Als Begleitung zum Essen empfiehlt sich auch einer der exquisiten Weine aus dem bekannten nordostspanischen Anbaugebiet *La Rioja*. Aber auch die einfacheren „Hausweine“ ohne Qualitätsbezeichnung („Vino de Mesa“, „Vino de la Casa“, „Vino del País“) sind in aller Regel durchaus trinkbar. Spanier verstehen etwas vom Wein, und nur wenige Wirte sind so grausam, ihren Gästen miserable Qualität vorzusetzen.

Andere Alkoholika

Bier: *Cerveza* hat, gemessen am Verbrauch, in Spanien dem Wein schon

seit längerer Zeit den Rang abgelaufen. Mit dem Reinheitsgebot ist es zwar nicht weit her, am Geschmack gibt's aber kaum was zu mäkeln. Ein Glas vom Fass bestellt man mit „*una caña*“, eine Flasche (Botella) schlicht mit „*una cerveza*“. Ein Radler heißt in Spanien „*clara*“.

Brandy: Weinbrand, fälschlicherweise, aber geschmacklich und qualitativ relativ treffend auch als „*Coñac*“ bezeichnet. Andalusien, besonders Jerez de la Frontera, produziert die hochwertigsten Sorten Spaniens: Sie reifen wie Sherry nach der *Solera*-Methode und in alten Sherry-Fässern, was ihnen den speziellen Geschmack und die besondere Färbung verleiht. Die meisten Sherryproduzenten stellen auch Brandy her. Brandy de Jerez gibt es in drei Güteklassen: Ein „*Solera*“ wurde rund einhalb Jahre im Fass gereift, ein „*Solera Reserva*“ drei Jahre. Wer das Beste vom Besten möchte und auch bereit ist, entsprechende Preise zu zahlen, achte auf die Bezeichnung „*Solera Gran Reserva*“, eine Spitzenqualität mit Lagerzeiten zwischen acht und 15 Jahren.

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

Licores: Liköre, die aus den verschiedensten Früchten hergestellt sind, gibt es in großer Vielfalt, allerdings meist von sehr süßem Geschmack.

Cava/Champaña: Spanischer Sekt, in der Region Katalonien schon seit dem Mittelalter produziert. Die Cavas („Keller“) reifen nach der *Méthode Champenoise* in der Flasche und stehen auch sonst dem berühmten Champagner kaum nach, sind aber preisgünstiger.

Sangría: Die angeblich so „typisch spanische“ Mischung aus Rotwein, Brandy, Orangen- oder Pfirsichsaft und Zucker wird von Spaniern selbst eher selten getrunken. Sie wissen warum, der Kopfschmerz am nächsten Tag kann fürchterlich sein.

Tinto de Verano („Sommer-Rotwein“) ist da schon gebräuchlicher: eine Mi-

schung aus Rotwein und Zitronenlimonade, dem Namen gemäß besonders an heißen Tagen beliebt.

Alkoholfreies

Kaffee: Meint in Spanien immer etwas in der Art von „Espresso“. *Café solo* ist schwarz, *café cortado* enthält nur wenig Milch, während ein *café con leche* aus einem Tässchen Espresso mit sehr viel Milch besteht, optimal fürs Frühstück. Wer noch mehr Milch möchte, bestellt sich *leche manchado*. Ein *carajillo* ist ein Café solo mit „Schuss“, wahlweise mit Brandy, Whisky oder anderen Alkoholika, ein *café con hielo* ein Café solo, zu dem ein Glas mit Eiswürfeln serviert wird, in das der Kaffee dann gegossen wird.

Tee wird in Spanien normalerweise nicht besonders oft getrunken, meist ist er nur als Beuteltees zu erhalten. In den großen Städten sind allerdings Teestuben (*Teterías*) in orientalischem Stil seit einigen Jahren in Mode.

Chocolate ist eine schier unglaublich dicke flüssige Schokolade. Zum Frühstück allein schon fast sättigend, wird sie meist mit dem Fettgebäck Churros serviert.

Horchata de chufa: Die süße Erdmandelmilch kommt aus der Region Valencia, ist aber in ganz Spanien erhältlich. Sie muss frisch hergestellt sein, industriell produzierte Horchata schmeckt mäßig.

Granizados: Etwas Besonderes unter den Erfrischungsgetränken sind die Granizados, eine Art halbflüssiges Wassereis, meist in den Geschmacksrichtungen „Limón“ (Zitrone) oder „Café“.

Zumos, Fruchtsäfte, sind in Cafeterías etc. frisch gepresst zu haben, Orangensaft oft erfreulich günstig. Im Restaurant kommen Säfte aber meist aus kleinen Dosen oder aus Tetrapaks.

Cerveza sin alcohol, alkoholfreies Bier, ist fast überall in kleinen Flaschen zu erstehen. Eiskalt serviert ist es ganz gut trinkbar.

Das Geheimnis des Sherry

Zwei Eigentümlichkeiten sind ursächlich für den besonderen Geschmack der Sherry-Weine. Zum einen die Methode der Gärung, bei der das Fass nur zu drei Vierteln gefüllt und leicht offen belassen wird. Durch die Luft bildet sich eine Hefedecke (*Flor*) auf dem Wein und schützt ihn vor Oxidation. Das zweite Charakteristikum ist das *Solera-Verfahren*, das stets gleichbleibende Qualität garantiert. Sherry lagert in den „Andanas“, langen Reihen aus Fässertreppen mit drei bis fünf Stufen – je tiefer das Fass liegt, desto älter der Wein. Vom ältesten, dem so genannten „Grundwein“ im untersten Fass, wird nun eine gewisse Menge für den Verbrauch abgezapft und durch Sherry des vorherigen, eine Stufe höher lagernden Jahrgangs ersetzt, die Fehlmenge dieses Fasses wieder durch einen Vorjahrgang und so fort. Sherry ist also kein Jahrgangswein.

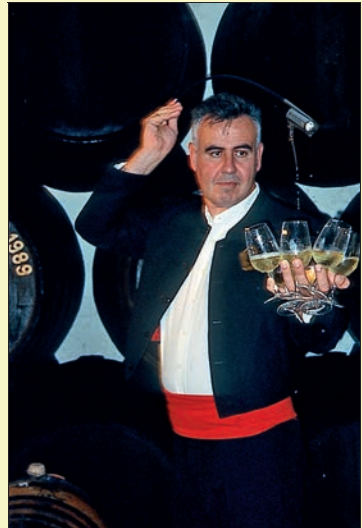
Sorten Fino ist der trockenste und leichteste Sherry, von heller, fast blasser Farbe und einem Alkoholgehalt um 15 Prozent, beliebt als Aperitif und zu Fisch, Meeresfrüchten und mildem Käse. Er sollte gut gekühlt serviert werden, Trinktemperatur um die sieben Grad.

Amontillado wurde noch eine Weile ohne die Hefedecke gereift. Er ist ein wenig dunkler, einen Hauch süßer und mit 16–18 Prozent auch kräftiger als der Fino. Er wird ebenfalls als Aperitif getrunken, passt aber auch zu weißem Fleisch, Sardinien und gut gereiftem Käse. Beste Trinktemperatur um die 14 Grad.

Palo Cortado liegt von seinen Merkmalen her zwischen Amontillado und Oloroso, ein eher selten anzutreffender Wein. Trinktemperatur: 15 Grad.

Oloroso stammt aus schwereren Weinen, deren Hefedecke durch Zugabe von fast reinem Alkohol abgetötet wurde. Längere Lagerung macht ihn noch dunkler und schwerer: 18–20 Prozent. Ein kräftiger Wein, der gut zu Rind und Wildgerichten passt. Beste Trinktemperatur 16 Grad.

Cream (auch: Dulce) ist meist ein Oloroso, der mit speziellen Süßweinen wie „Moscatel“ und „Pedro Ximénez“ verschnitten wird. Sehr süß und mit etwa 20 Prozent auch sehr kräftig, ein



Artistisch: Sherry-Spezialist
beim Einschenken

klassischer Dessertwein. Trinktemperatur um die 13 Grad.

Pedro Ximénez wird aus der gleichnamigen, vorher angetrockneten Traube gekeltert. Ein weiterer Dessertwein, am besten um die 17 Grad warm serviert.

Produzenten Bekannte Namen, die gute Qualität versprechen, sind Domecq, Sandeman, Harvey, González Byass, Osborne und Terry, um nur einige zu nennen. Doch haben neben diesen großen Produzenten auch kleinere Betriebe überlebt, die vielfach ebenso exquisite Sherrys produzieren. Viele der Kellereien in Jerez de la Frontera sowie in Sanlúcar de Barrameda und El Puerto de Santa María, den beiden anderen Städten des „Sherry-Dreiecks“, können besichtigt werden, nähere Informationen hierzu in den jeweiligen Ortskapiteln.