

¡Viva Valencia!

Die autonome Provinz Valencia punktet mit wunderschöner Landschaft, die gleichnamige Hauptstadt mit Kontrasten. Wir wandern zwischen Mittelalter und Moderne, treffen den Sternekoch Bernd Knöller, verkosten die einzig wahre Paella, lüften das Geheimnis der Horchata, machen einen Sidestep in das Weinbaugebiet Utiel-Requena, erkunden den Naturpark La Albufera.

TEXT: BARBARA KNAPP | FOTOS: GÜNTER TSCHERNITZ



Ciudad de las Artes y de las Ciencias



Relaxen am Wasser



Naturpark La Albufera



Catedral de Valencia



On the beach



Das Rathaus auf der Plaza Ayuntamiento

La visita. Die Altstadt hat sich herausgeputzt. Häuser wurden renoviert, Jugendstilelemente aufpoliert, vieles adaptiert, einiges modernisiert. **Laura Llopis** von **Valencia Tourism** macht für uns den Guide, kennt jeden Winkel der Stadt, sämtliche In-Lokale inklusive. Somit sind wir sehr effizient unterwegs, nehmen so manches architektonische Highlight im Vorbeigehen. In die Kathedrale müssen wir hinein bzw. hinauf. Laura und ich Ersteres, unser Fotograf gibt sich sportlich, erklimmt die engen Treppen, will ein Foto aus der Vogelperspektive. Die **Plaza de la Virgen** ist Meetingpoint für Einheimische und Touristen, birgt geballt Kulturschätze: die Kathedrale quasi von der Rückseite, die Basilika, das **Museum Almoína**, die **Krypta San Vicente** und fesche Stadtpaläste. Der **Turia-Brunnen** ist der Eyecatcher schlechthin. Im oder auf dem Wasser liegt lässig eine Männerstatue, um sie herum sind acht Mädchenfiguren mit Krügen positioniert. Er stellt den Fluss **Turia** dar, die Mädchen die Hauptbewässerungskanäle. Apropos: Auf dem Platz tagt donnerstags pünktlich um 12 Uhr das Wassergericht, und das seit mehr als tausend Jahren. Die acht Richter sorgen für eine gerechte Aufteilung des Wassers, was hier mündlich auf **Valenciano** beschlossen wird, ist unanfechtbar. In Sachen Jugendstil ist Valencia on top. Allen voran der Zentralbahnhof, das Postamt und die beiden

Märkte **Central** und **de Colón**. Laura ist eine Auskennerin, deutet da und dort auf die typischen Elemente, eines findet man überall, die Orange. Fürs Erste haben wir das Sightseeing abgeschlossen, bleiben im Mercado Colón. Er bekam ein Facelifting, beherbergt unter anderem Bars, Cafés und das **El Alto**. Ein schickes Lokal mit genialem Blick über die Markthalle. Wir nehmen das Degustationsmenü, sind vom Amuse-Gueule bis zum Dessert begeistert. Laura kennt natürlich den Küchenchef **Enrique Barella**, wir lassen uns von ihm seine Philosophie erklären. Fazit: raffinierte, innovative Gerichte, die auf den besten regionalen Zutaten und traditionellen Rezepten basieren. Erkunden und essen ist anstrengend. Das schreit nach einem nächtlichen Verdauungsspaziergang. Wir haben es nicht weit, das **Inglés Boutique Hotel** liegt vortrefflich, gegenüber dem **Palacio del Marqués de Dos Aguas**. Vom französischen Balkönchen bewundern wir sein extravagantes Portal, ein Meisterwerk des valencianischen Barocks, innen besichtigen wir ihn morgen.

Los Fallas. Es ist noch dunkel, wir werden aus dem Schlaf gerissen, es kracht und poltert. Wird die Stadt angegriffen? Nein, Laura erzählt uns später: Die Fallas werden lautstark angekündigt, das war ein kleiner Vorgeschmack. So richtig los geht's dann um 14 Uhr auf dem



Plaza de la Virgen: Meetingpoint für Einheimische und Touristen (links).
Ayuntamiento: Die obligate Knallerei auf dem Rathausplatz (oben).

Rathausplatz. Da wird geballert, was das Zeug hält. Vom 15. bis 19. März steht die Stadt Kopf, die Valencianos feiern den Frühling. Die Fallas-Truppen ziehen in ihren wunderschönen Trachten im Takt der Musik durch die Straßen, riesige Pappmachéfiguren werden aufgestellt, und täglich gibt es das besagte Knallkörperspektakel, *masclatàs*. Höhepunkt ist die Nacht vom 19. auf den 20. März, da werden die Fallas spektakulär verbrannt.

Rent a bike. Laura sorgt für unsere Fitness. Wir schwingen uns auf die Fahrräder, radeln durch das trockengelegte Flussbett des *Turia*, machen einen Abstecher in die Altstadt, durchqueren den wunderschönen Park, fahren weiter zur *Ciudad de las Artes y de las Ciencias*, Stadt der Künste und der Wissenschaften. Sie ist der Kontrapunkt zur Altstadt, wurde vom Stararchitekten *Santiago Calatrava* entworfen. Sein futuristischer Gebäudekomplex umfasst ein Planetarium, ein Opernhaus und ein Wissenschaftsmuseum, ist das exemplarische Vorzeigeprojekt des gebürtigen Valenciano. Das größte Meeresaquarium Europas, *L'Oceanogràfic*, plante *Félix Candela*, die Fertig-

stellung erlebte er leider nicht. Nachdem heute Sport angesagt ist, geht's nun auf ins Fußballstadion. Valencia gegen Sevilla, das verspricht Spannung. Die Stimmung ist toll, das Spiel sehr unterhaltsam. *¡Qué pena!* Schade, die klaren Favoriten erleiden eine Heimniederlage, die Valencianos sind etwas frustriert.

Mercado Central. Wir freuen uns auf das Date mit *Bernd Knöllner* in der Markthalle. Wie oft hat man schon die Gelegenheit, mit einem Sternekoch shoppen zu gehen? Noch dazu mit einem so kompetenten, gewitzten, charmanten. Erst macht er einen Stopp beim Schinkenstand, sagt dann listig zu uns: „Ich habe unser Frühstück organisiert.“ Was auch immer er damit meint ... Weiter geht's durch die tolle Halle. „Dort muffelt's, die Fische an diesem Stand kommen vorwiegend aus dem Norden. Ich bin ein Romantiker, kaufe nur Produkte aus der Region.“ Gesagt, getan, schon landen zwei Meeresbewohner in der Tasche. Ein bisschen Smalltalk, eine kurze Fachsimpelei, der Meisterkoch kommt jeden Tag zum Markt, kennt sämtliche Verkäufer. Er steht auf Selfservice, hier eine Hand voll Kräuter, dort ein paar

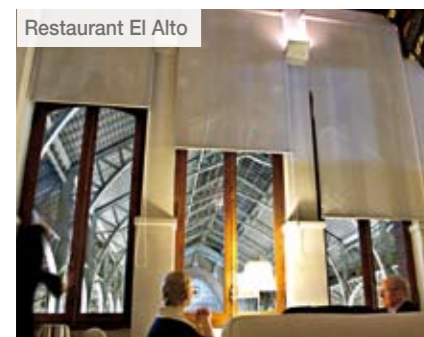


Mit Bernd Knöllner auf dem Mercado. Das „Schmutzige Risotto“ serviert der Chef selbst.



Früchte, noch etwas Gemüse, er wirft alles lässig auf die Waagschale. Aber jetzt zum angekündigten Frühstück, das sich als Schinkenverkostung entpuppt. Die besten sind natürlich vom *pata negra*, vom schwarzen Schwein. Alles schlägt der *joselito*, kostet auch 70 Euro pro Kilo, ein ganzer Haxen etwa 560. Zum Schluss probieren wir noch *sobrasada*, die würzige Wurst vom schwarzen Schwein aus Mallorca. Bernd hat ein Faible für die Insel, reist gerne dorthin. Er macht es schlau, verlängert jedes Jahr seinen Urlaub um eine Woche. Heuer ist er bei sechs angekommen. So, alle Einkäufe erledigt, der Meister muss in die Küche. *¡Hasta luego!* Bis später.

RIFF. 2001 eröffnete Bernd Knöllner das Restaurant, welches sich binnen kürzester Zeit als eine der besten Gourmetadressen der Stadt etabliert hat. Uns gefällt das Interieur – in Weiß gehalten, gerade mal 32 Sitzplätze. Der Chef empfiehlt das Degustationsmenü, wir nehmen's gerne. Der Knabberer aus knusprigem Reis und Algen folgt ein Sellereschäumchen mit Apfel und Nüssen, keck dabei liegt eine Currywurst mit selbst gemachtem Ketchup. Wieso? Na, Bernd kommt aus dem Schwarzwald. Das macht sich auch im Weinkeller bemerkbar, wo neben anderen hervorragenden Kreszenzen 60 der besten deutschen Rieslinge lagern. Weiter geht's mit Thunfisch-Tatar, danach kalter Austernsuppe mit Algen, wir sind hin und weg. Der Seeteufel, er stand ja heute auf der Einkaufsliste, macht sich hervorragend in der Kartoffel-Linsen-Vinaigrette. Schmutziger Reis klingt interessant, schmeckt hervorragend, ist Risotto. Schmutzig machen ihn die im Rohr getrockneten zerriebenen Sepiainnereien. Das Rezept wurde mit 8,5 von 10 Punkten prämiert, ist der beste Reis Spaniens. So, jetzt kommt Bernd mit einem besonderen Tröpfchen: *Tatú*. Dafür verkostet er sich durch die Weine von *Heino Sauer*, lässt die besten,



Restaurant El Alto



Das berühmteste Lokal am Strand



Hoya de Cadenas



La Albufera:
Mann hält Siesta im Boot
Barraca, typisches Bauernhaus
Idyllische Seenlandschaft

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, kombinieren und exklusiv für das Riff abfüllen, das Etikett zeigt das Tattoo von Bernd. Für das nächste Gericht, geschmortes Lamm, möchten wir ihm den zweiten Michelin-Stern verleihen. Das Lamm zergeht förmlich auf der Zunge. Obwohl Bernd so manches Späßle macht, das glauben wir ungeschaut: Das Fleisch war 36 Stunden bei exakt 62 Grad im Rohr. Nach Maracuja-Joghurt, Rosenwassereis und Litschi haben wir das Gefühl, dass wir ebenso lange satt sein werden, und beschließen, bei unserem nächsten Besuch einen Kochkurs bei diesem innovativen Visionär zu belegen. Übrigens, an der Ecke vom Restaurant betreibt Bernd mit einem Kollegen den Feinkostladen *Bueno para comer*.

Utiel-Requena. Heute ist ein Trip in dieses Weinbaugebiet, das 100 Kilometer außerhalb von Valencia liegt, angesagt. *Hoya de Cadenas* bezeichnet sich selbst als kleines ökologisches Paradies, ist zugleich das größte der 20 Weingüter der Region. Die *Bodegas Vicente Gandia* mit weiteren Gütern in *Ribeiro del Duro* und *Rioja* werden bereits in der vierten Generation betrieben. Die Weine aus allen Gütern werden in Hoya de Cadenas gelagert und abgefüllt. Obwohl das erhebliche Mengen sind, bleibt man dem Familienmotto treu, schafft die Balance zwischen Tradition und Innovation. Ein gutes Beispiel dafür ist das originalgetreu eingerichtete Gutshaus aus dem 19. Jh., in den

Ausstellungsräumen kann man unter anderem Weinfässer bestaunen, die von namhaften Künstlern gestaltet wurden. Das besondere Mikroklima an den Hängen der *Sierra de la Bicuerca* verleiht *Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot* und *Tempranillo* eine ganz besondere Note. *Bobal*, die typische Rebsorte



der Herkunftsbezeichnung Utiel-Requena, fühlt sich sowieso daheim. Vor der Einführung strenger Ursprungsbezeichnungen kamen viele Trauben für Rioja-Weine von hier. Jedenfalls lohnt sich ein Ausflug in die Region, eine Weinverkostung in der Hoya de Cadenas inklusive.

La Chufa. Tigernuss, Erdmandel, *Cyperus esculentus*, auf Valenciano *xufa* – alles Begriffe für die tolle Knolle, die auf den Feldern von *Alboraya* wächst. Wir haben sie noch nie gesehen, sehr wohl aber schon *horchata de chufa* getrunken, mit Laura in der *Horchatería de Santa Catalina*. In Valencia ist Erdmandelmilch das typische Erfrischungsgetränk, dazu

gibt's *fartons*, ein warmes Gebäck aus Gernteig. Wir besuchen die Firma *Món Orxata*, welche alles Erdenkliche aus der gesunden Frucht produziert: Cremes, Lotionen, Seifen, Öle, Honig, Schokolade, Mehl. Und natürlich *horchata*, die an fahrbaren Ständen in Valencia verkauft wird. Wir schauen uns die Herstellung an, bekommen ein Gläschen frisch gepresst, packen ein paar Säckchen *xufas* ins Gepäck, pressen demnächst unsere eigene *horchata*. Das ist einfach: Erdmandeln über Nacht einweichen, mit Wasser pürieren, ab in den Kühlschrank, nach acht Stunden nochmals Wasser dazu, abseihen.

Paella. Der Name ist eigentlich die Bezeichnung für die flache Pfanne. Sie muss so groß sein, damit die Zutaten nur wenige Zentimeter hoch geschichtet sind. Für vier Portionen sollte sie einen Durchmesser von mindestens 45 Zentimetern haben. PS: Unsere größte zuhause hat gerade mal 35, somit können wir nur zwei Portionen kochen. Außerdem passen so riesige Pfannen gar nicht auf unsere Herdplatte, dazu später. O.k., am besten gelingt die *paella* sowieso auf offenem Feuer. Die *Paella Valenciana* hat nichts mit den Reisbergen mit Meerestier und Fleisch zu tun, die man allorts sieht. Der Valenciano entscheidet sich, nimmt Fleisch oder Fisch, für Vegetarier gibt's die Gemüseversionen. Bohnen, große weiße und lange grüne, sind unumgänglich, und das Wichtigste, der Reis, kommt aus den Feldern der Stadt. Völlig neu ist uns die *fideuá*, die Paella mit Nudeln.



Playa de la Malvarrosa. Von der Altstadt sind es zwar sechs Kilometer, doch Valencia liegt am Mittelmeer. Breiter Sandstrand, tolle Uferpromenade, unzählige Lokale. Laura hat im **La Pepica** reserviert. Das Restaurant ist riesig, die Terrasse auch. Uns gefällt die offene Küche, wo unzählige Paella-Pfannen in den unterschiedlichsten Größen von der Decke baumeln. Es herrscht ein ziemlicher Trubel, anscheinend sind nur Valencianos hier. Laura ordert **cocina valenciana**. Wir sind gespannt auf **esgarraet, puntillitas**, die kleinen Calamari kennen wir. Ersteres entpuppt sich als in reichlich Olivenöl marinierte Stockfischstreifen mit Paprika, dazu gibt's getrockneten Thunfisch. ¡Fantástico! Das gilt auch für die fideuá, die wir nach Lauras Instruktion direkt aus der großen Pfanne essen.

La Albufera. Wieder entfliehen wir dem Lärm der Stadt. Der Naturpark ist das Hideaway für Gestresste, Naturfreaks und all jene, die den Ursprungsort der Paella erkunden wollen. Wir machen eine Bootsfahrt auf dem idyllischen See, freuen uns über die rundümpelnden Vögel, den Blick über die Reisfelder. Der Kapitän unseres Kahns ist Fischer, wie die meisten hier. Dort, wo das Schilf besonders hoch ist, macht er einen Stopp, kontrolliert die Netze. Er nickt zufrieden, einige Aale zappeln darin. Den Reis haben die Mauren nach Albufera gebracht und kultiviert. Die Sorten **bomba, bahía** und **senia** sind aufgrund ihrer Quelleigenschaften die einzig wahren für die Paella. Schade, selbst wenn wir den Reis mitnehmen, wird das Gericht bei uns nicht so gelingen. Denn der Einheimische schwört, das schafft man nur mit Wasser aus Valencia. Na gut, dann essen wir sie hier. Und zwar im **Mateu**. Laura ist Stammgast, hat arrangiert, dass wir dem Koch in die Paella-Pfannen schauen können. Er ist gut vorbereitet, das Kaninchen schmort geduldig in der großen Pfanne vor sich hin, daneben köchelt eine Riesenportion für eine Schulklasse. Wir konzentrieren uns auf Ersteres, beobachten, wie der Meister Fisolen, Knoblauch, Pelati, Paprika und Wasser zugibt. Das Ganze muss jetzt köcheln. Das gibt uns Zeit für die Vorspeise. Kaum haben wir den letzten Bissen geschluckt, ruft man uns in die Küche. Zeit, den Reis in die Pfanne zu geben. Der Mann am Herd macht das fotogerecht. So, jetzt dauert es nur noch zwanzig bis dreißig Minuten, und die weltbeste, originalste, einzigartigste **Paella Valenciana** wird auf unserem Tisch landen, und wir werden sie mit Laura direkt aus der Pfanne essen. ¡Que aproveche!

¡Muchas gracias! Danke Laura, es war großartig. Wir haben viel gesehen, eine Menge gelernt, vorzüglich gegessen, herrliche Weine verkostet, einiges eingekauft: **Turrón**, die nougatähnliche Süßigkeit, ist zwar ein Plombenzieher, schmeckt aber so was von gut. Dank Bernd Knöllner haben wir **joselito** und **sobrasada** vom Feinsten im Gepäck. Reis, Erdmandeln, zwei Fläschchen Wein aus der Hoya de Cadenas müssen auch noch in das Köfferchen. Das kann schwer werden. Wir sind vorsichtig. Mit den kulinarischen Souvenirs hatten wir uns schon einmal kräftig verschätzt, mussten der Fluggesellschaft für ein paar Kilo Übergepäck so einiges berappen. Wir sind lernfähig, haben seitdem stets eine Kofferwaage dabei ...

Im Mateu kocht man traditionell.



Paella 2 Portionen

100 g große weiße Bohnen
2 Kaninchenkeulen
150 g Fisolen
2 Knoblauchzehen
2 EL Pelati
1 TL Paprikapulver
1 Briefchen Safran
200 g Mittelkornreis
Salz, Olivenöl



Bohnen ca. 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, im Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde). In einer Pfanne (Ø mind. 32 cm) 4 EL Olivenöl erhitzen, Keulen darin rundum anbraten und ca. 15 Minuten schmoren. Fisolen halbieren. Fisolen, zerdrückten Knoblauch und Pelati in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Paprika zugeben, mit 800 ml Wasser aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln. Bohnen, Salz, Safran und Reis zugeben und ca. 30 Minuten weiterköcheln.

**Spanisches
Fremdenverkehrsamt**
www.spain.info

Turismo Valencia
www.turisvalencia.es

SH Inglés Boutique Hotel
Tolle Lage, nette Zimmer,
gutes Restaurant
C. d. Marqués de Dos Aguas 6
T: +34 902 453 015
www.sh-hoteles.com

Riff
Calle Conde Altea 18
T: +34 96 333 53 53
www.restaurante-riff.com

El Alto de Colón
Calle de Jorge Juan 19
T: +34 963 530 900
www.grupoelalto.com

La Pepica
Paseo Neptuno 6
T: +34 963 71 03 66
www.lapepica.com

Restaurant Mateu
El Palmar, C/ Vicente Baldovi 17
T: +96 162 02 70
www.albuferaparc.com

Horchateria de Santa Catalina
Plaza de Santa Catalina 6
www.horchateriasantacatalina.com

Hoya de Cadenas
46370 Chiva
Ctra. Ceste a Godelleta s/nº
T: +34 96 252 42 42
www.vicentegandia.es

ValenciaBIKES
T: +34 963 851 740
www.valenciabikes.com

