



Ein Hauch von Belle Époque schwebt auch heute noch über San Sebastian, der Grande Dame der baskischen Atlantikküste.

# SAN SEBASTIAN

Verführerisch und aristokratisch beugt sich die Stadt zwischen ihren schützenden Bergen zum Meer hinunter. Sie bewahrt in ihrer Altstadt einen Hauch von Belle Époque, die sie so einmalig macht.

Als Königin Maria Cristina den Strand La Concha in San Sebastian entdeckte, waren die Tage der Stadt als beschauliche baskische Fischersiedlung gezählt. Sie erwählte San Sebastian zu ihrer Sommerresidenz und liess 1893 für sich und ihren Hofstaat den Palacio Miramar errichten, in dem sie fortan den Sommer verbrachte. Die königliche Gesellschaft zog Adel und High Society jener Epoche an, und mit dem Bau des Casinos 1897 etablierte sich San Sebastian endgültig als mondäner Ferienort. Während der Belle Époque und der Goldenen 1920er Jahre entstanden zahlreiche prächtige Bauten wie das Hotel María Cristina, das Teatro Victoria Eugenia, noble Stadtpaläste und Villen, die den Vergleich mit Pariser Bauten nicht zu scheuen brauchen und der Stadt ihr heutiges Caché geben. Um 1914 galt San Sebastian als kosmopolitischste Stadt Europas. Im Casino gaben sich unter

anderem Mata Hari, Trotzki und Maurice Ravel die Türklinke in die Hand. Die glamourösen Tage des Glücksspiels fanden 1925 unter Primo de Rivera ein jähes Ende. Heute dient das Casino der Stadt ganz profan als Rathaus. Die Bucht von San Sebastian, die Stadt wird übrigens von den Basken Donostia genannt, wird eingerahmt von dem 184 m hohen Monte Igueldo im Westen und dem 135 m hohen Monte Urgull im Osten. Die beiden Hausberge bieten einen wunderbaren Panoramablick auf die Stadt und die «Bahía de la Concha», die Muschelbucht mit der vorgelagerten kleinen Insel Santa Clara. Wir beginnen unseren Stadtrundgang am Fusse des Monte Igueldo, wo wir das faszinierende Kunstwerk «Peine del Viento», was Windkamm bedeutet, bestaunen. «Dichter des Eisens» wurde der aus San Sebastian stammende Künstler Eduardo Chillida genannt. Sein Werk besteht

aus tonnenschweren Zangenarmen, die 1977 nach umfangreichen statischen und geologischen Studien mit Hilfe von Hubschraubern in die Felsen eingelassen wurden. Scheinbar natürlich «wachsen» sie aus dem Gestein hervor und bieten mit der Gischt der Brandung ein Schauspiel der Elemente – ein gelungenes Beispiel für Kunst im Einklang mit der Natur. In der Nähe der Skulpturen befinden sich Löcher im Bodenfelsen, durch die bei jeder auf die Küste treffende Welle ein Luft- oder Wasserstoss gelangt. Wir beobachten kleine Mädchen, die ihren Kopf mutig über die Löcher halten und darauf warten, dass der Luftstrom ihre Haare in die Höhe bläst – ein quietschfideles Vergnügen! Weiter geht es in die «Parte Vieja». Bei der Besichtigung der Altstadt fällt uns auf, dass wir vergebens nach wirklich alter Bausubstanz suchen, denn das früher fast ausschliesslich aus Holzhäusern bestehende historische Viertel fiel immer wieder verheerenden Feuersbrünsten zum Opfer. An der Plaza de la Trinidad liegt die barocke Iglesia de Santa María. Hoch über dem Kirchenportal wacht in einer Nische der heilige Sebastián, der Stadt-

patron, umgeben von überschäumendem spätbarockem Dekor. Der Besuch des Museo San Telmo, das am Fuss des Monte Urgull zwischen der dicht bebauten Altstadt und dem üppigen Grün des Hügels liegt, lohnt sich nicht nur wegen des interessanten Einblicks in die baskische Geschichte und Kultur, sondern auch auf Grund des ultramodernen Erweiterungsbaus der baskischen Architekten Enrique Sobejano und Fuensanta Nieto. Der Neubau vermittelt zwischen Stadt- und Naturraum und wirkt wie eine artifiziiell bewachsene Felswand, die einen markanten Kontrast zum bestehenden Museumskomplex, einem ehemaligen Dominikanerkloster aus dem 16. Jahrhundert, bietet. Einer der schönsten Plätze San Sebastians ist die klassizistisch strenge Plaza de la Constitución, auf der früher Stierkämpfe stattfanden. Die Zuschauer verfolgten die Corrida aus sicherer Entfernung von den Balkonen der umliegenden Häuser, die zu diesem Zweck in Logen umfunktioniert wurden. Bei unserem Besuch gab es ebenfalls ein Spektakel zu sehen, allerdings ein weitaus friedlicheres: die Fiesta de la Sidra. Sidra ist für die Spanier nach dem Wein das zweitliebste Getränk und rund um San Sebastian gibt es zahlreiche Betriebe, die hervorragenden Apfelwein produzieren. An der Fiesta de la Sidra reihen sich unter den Arkaden des Platzes Stand an Stand, wo die sichtlich stolzen Bauern hektoliterweise Sidra ausschütten. Wir kaufen für 5 Euro Coupons und ein Degustationsglas. Jetzt dürfen wir den Apfelm most von zehn verschiedenen Produzenten probieren, denn jeder Sidra schmeckt ein biss-

chen anders. Frisch eingeschenkt muss der Sidra sein, denn er sollte schäumen und zwar kräftig. Um diesen Effekt zu erzielen, wird die Flasche zum Einschenken weit in die Höhe gehalten. Ob der Most dann im Glas landet oder eben nicht, zeichnet die Professionalität des jeweiligen Mostbauern aus. Essen ist in Spanien eines der wichtigsten und angenehmsten Rituale des Alltags, wobei sich die Essenszeiten gegenüber unseren locker um 2 bis 3 Stunden nach hinten verschieben. Knurrt bei uns der Magen so gegen Mittag, denkt der Spanier noch lange nicht ans Mittagessen und abends sitzen wir um 20 Uhr noch mutterseelenallein im Restaurant. Die Vorliebe der Spanier für Ess- und Tischkultur ist in San Sebastian ganz besonders ausgeprägt. Weit verbreitet sind hier auch die Kochgesellschaften, die bis vor kurzem ausschliesslich Männern vorbehalten waren. Man erzählt, dass die ersten «Sociedades Gastronómicas» in der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden, als die Männer nach einem unterhaltsamen gemeinsamen Zeitvertreib weit ab der Frauenherrschaft ihres Zuhauses suchten. Heute gibt es weit über tausend solcher



Clubs, in denen die Señores mit grossem Eifer am Herd perfekt ausgestatteter Küchen werkeln und sich mit ihren Kochkünsten gegenseitig zu übertreffen versuchen. Die baskische Küche geniesst in Spanien schon seit Generationen einen sehr guten Ruf, und dieser wird in jüngerer Zeit von internationalen Gastronomie-Kritikern bestätigt.

In San Sebastian, so sagt man, gibt es weltweit die höchste Anzahl von Michelin-Sternen pro Quadratmeter, und trotz ihrer vergleichsweise geringen Grösse ist San Sebastian neben Paris die einzige Stadt, in der es gleich drei Restaurants mit der Maximalbewertung von drei Sternen gibt. Aber man muss keine hochdekorierten Lokale besuchen, um in San Sebastian in den Genuss gastronomischer Höhepunkte zu kommen: auch die «Pintxos», die kleinen Häppchen, die in vielen Bars – besonders in der Altstadt «Parte Vieja» – serviert werden, sind oft wahre Meisterwerke der Kochkunst. Angefangen hat alles mit einfachen Kleinigkeiten, zum Beispiel ein Stück Brot mit Chorizo oder Gildas – auf einem Zahnstocher aufgespieste grüne Peperoncini mit je einer Olive und einem Sardellenfilet – die ganz selbstverständlich zum Gläschen Wein gereicht wurden. Heute ist es in San Sebastian gang und gäbe, das Abendessen mit einer Pintxos-Bar-Tour zu ersetzen. «Wollen wir uns mit Freunden zum Essen treffen, gehen wir in die Altstadt und ziehen von Bar zu Bar», erklärt Amaia, unser Cityguide. «Wir kochen nicht zuhause, denn die Pintxos sind so reichhaltig und köstlich, dass man auch so genug gegessen hat.»





## RESTAURANT MIRADOR DE ULÍA

Wieder einmal sind wir früh, viel zu früh für ein Abendessen in Spanien. Bei unserer Ankunft im ehemaligen Ausflugslokal Mirador de Ulía ist das Servicepersonal erst dabei, die Tische aufzudecken und von Küchenchef Ruben Trincado ist auch noch nichts zu sehen. Macht nichts, denn als Erstes zieht es uns sowieso auf die Terrasse. Der Blick über San Sebastian, die muschelförmige Bucht La Concha und den Atlantischen Ozean ist phantastisch. Es ist nicht einfach, in der von Michelin-Sternen übersäten Stadt die Aufmerksamkeit der Gourmets auf sich zu lenken. Immerhin ist Ruben Trincado in seinem hoch über der Stadt gelegenen Gourmetrestaurant den Sternen etwas näher wie seine Kollegen und nach einem dieser Sterne hat er bereits gegriffen. Seit 2011 wird seine innovative, aber trotzdem traditionelle baskische Küche mit einem Michelinsterne bewertet. Ruben wurde das Kochen in die Wiege gelegt. Seine wichtigsten Lehrmeister, sagt er, waren sein Vater Mixel und seine Mutter Carmen, die das Restaurant in 2. Generation führten. Mit Ruben steht nun bereits die 3. Generation am Herd. Auch wenn er die Küche seiner Eltern über alles schätzt, hat er sie nicht einfach weitergeführt, sondern zeitgemässer und raffinierter gemacht. Inzwischen ist es 20.30 Uhr und die 8-köpfige Küchenbrigade schickt uns den ersten Gruss aus der Küche. Als Apérogebäck werden Chips aus Algen, Tintenfisch und Beef serviert. Danach folgen sehr schön präsentierte Teller mit modern interpretierten baskischen Gerichten wie zum Beispiel Rindermark und Kaisergranat im Knochen serviert. Ruben verwendet nur erstklassige Produkte, die er am liebsten frühmorgens selbst auf dem Markt einkauft. Je nach Angebot, wird das 10-gängige Degustationsmenü täglich aktualisiert. Ruben Trincado ist es gelungen, die Ansprüche einer zeitgenössischen Gastronomie – das heisst leichte Gerichte, gewagte Geschmackskombinationen und technische Virtuosität – harmonisch mit den Wurzeln seiner Heimat zu vereinen. Das Essen im Mirador de Ulía war ein Erlebnis für alle Sinne.

In der grenzenlosen Welt der Pintxos verliert man sich gerne. Mit den kleinen delikaten Häppchen hat das Baskenland eine neue Esskultur kreiert. Ab 18 Uhr gibt es für die Bewohner von San Sebastian kein Halten mehr. Man schlendert von Bar zu Bar, um sich mit Freunden zu treffen, ein oder auch zwei Pintxos zu geniessen und ein oder auch zwei Gläschen Txakoli zu trinken. Ein beliebter Treffpunkt ist das Gandarias an der Calle 31 de Agosto.





## HOTEL ASTORIA7

Eines der herausragendsten Ereignisse in San Sebastian ist das seit 1953 jedes Jahr im September stattfindende, weltberühmte «San Sebastián International Film Festival», das regelmässig Leinwandstars und Regisseure aus der internationalen Filmindustrie in die Stadt lockt. Ganz dem Film und seinen Protagonisten verschrieben haben sich die Besitzer des Hotels Astoria7. In dem Gebäude war von 1961 bis 2003 das Kino Astoria, das über sieben Kinosäle verfügte, untergebracht. Daher der Name Astoria7. Schon in der Lobby werden wir von Alfred Hitchcock, der als lebensgrosse Puppe in einem alten Kinossessel sitzt, begrüsst. Im ganzen Haus gibt es Schwarzweissfotos von Schauspielern und Filmschaffenden, die anlässlich des Filmfestivals in der Stadt waren, um den begehrten Preis, die «Concha de Oro» entgegenzunehmen. Jedes der 100 Zimmer ist individuell gestaltet und einem Leinwandstar oder Filmregisseur gewidmet und so hatte ich die Ehre, die Nacht in Gesellschaft von Michael Caine zu verbringen. Und auch beim Frühstück im Restaurant Sala7 winken uns die Stars freundlich zu. Leider auch hier nicht persönlich, sondern in Form von Grossaufnahmen. Abends serviert hier der kreative Küchenchef Iñigo Palma, traditionelle baskische Spezialitäten.

Für die Einrichtung des 2009 eröffneten 4-Sterne-Boutiquehotels zeichnet das baskische Unternehmen Treku, das sich auf die Einrichtung von Hotels spezialisiert hat, verantwortlich. Speziell für das Astoria7 wurden massgefertigte Möbel, die vom unvergesslichen Spirit der 50er Jahre geprägt sind, gefertigt. Das Astoria7 liegt im Stadtteil Amara Nuevo. Die Altstadt und das Kongresszentrum, wo die verschiedenen Veranstaltungen des Filmfestivals stattfinden, sind in einem rund 15-minütigen Spaziergang entlang des Río Urumea bequem zu erreichen.

RESTAURANT  
NI NEU

Einen interessanten Kontrastpunkt zu den umliegenden Gebäuden aus dem 19. Jh. bilden die beiden leicht geneigten, postmodernen Glaskuben des «Palacio de Congresos Kursaal» des spanischen Stararchitekten Rafael Moneol. Inspirationsquelle für den Architekten waren die ins Meer vorspringenden Berge San Sebastians. Die nächtliche Illumination setzt die beiden «gestrandeten Felsen» stimmungsvoll in Szene. Das Kongresszentrum liegt am «Puente de Zurriola», dort wo der Río Urumea in den Atlantik mündet und die wagemutigen Surfer an der «Playa de Zurriola» ihre Kapriolen vorführen. Eine bessere Kulisse hätte sich das Restaurant Ni Neu, das im Komplex des Kongresszentrums untergebracht ist, nicht wünschen können. Hier treffen wir auf ein junges Publikum, das das lockere Ambiente und die gute, preiswerte Küche schätzt. Der aus San Sebastian stammende Küchenchef Mikel Gallo arbeitet seit 14 Jahren im Ni Neu und war Souschef bei Martín Berasategui, einem der höchst dotierten Köche Spaniens, als dieser im Ni Neu Küchenchef war. Kochen auf Sternenniveau mag man heute im Ni Neu nicht mehr. Vielmehr hat Mikel Gallo es verstanden, eine neue Art von Pintxos zu kreieren. Anstatt einzelne kleine Häppchen zu servieren, gibt es bei Mikel ein 3-Gang-Degustationsmenü, das aus verschiedenen Minigerichten besteht. Zur Auswahl stehen fünf Vorspeisen, neun Hauptgänge und fünf Desserts. Mikel hat für uns eine Auswahl getroffen und ist gespannt, wie wir seine Lieblingsgerichte beurteilen. Ich fand den Mix zwischen rustikalen spanischen und zeitgemäss verfeinerten baskischen Gerichten interessant. Sehr fein im Geschmack war das Tomaten-Gazpacho mit Thunfischtatar, klassisch, deftig wie eine Paella der Safranrisotto mit Meeresfrüchten und raffiniert die marinierten Sardellen mit Nusspüree und gebackenen Peperoncini. Zum Dessert gab es «Torrija caramelizada», das sind karamellisierte «arme Ritter» oder «Fotzelschnitten», wie wir sie bei uns zu Hause nannten. Damit hat Mikel mich endgültig um den Finger gewickelt, denn nichts mochte ich als Kind lieber wie diese süsse Schleckerei.



## ARZAK

«Die Liebe zum guten Essen ist Teil der baskischen Kultur.» Das sagt kein Geringerer als Juan Mari Arzak, einer der baskischen Dreisterneköche und Mitbegründer der Neuen Baskischen Küche. Autorenküche nennt er seinen Stil, baskisch mit Avantgarde, Tradition und Evolution, regionale Produkte mit fremden Aromen. Dabei waren die Anfänge durchaus bescheidener. Als er nach absolvierter Hotelfachschule 1966 in den elterlichen Betrieb einstieg, installierte er als Erstes einen Grill. Und wenn er wieder einmal in der Küche zu experimentieren begann, meinte seine Mutter lakonisch: «Solange es gut schmeckt, ist es mir egal.» Daran hat sie gut getan, denn bereits mit 32 Jahren, das war 1974, erhielt Juan Mari Arzak seinen ersten Michelin-Stern, 1989 folgte der dritte. «Wieso ist die baskische Küche besser als viele andere?», möchte ich wissen. «Wahrscheinlich haben wir eine besondere Leidenschaft und Hingabe, eine grössere Sensibilität für die Zutaten und Kompositionen.»

Seit einigen Jahren begleitet ihn seine Tochter Elena auf seinem kulinarischen Sternflug und ergänzt den unzählbaren und kreativen Geist von Juan Mari durch einerseits Sensibilität aber auch mit Rigorosität. «Mein Vater hat mich schon mit 19 Jahren gefördert und motiviert», sagt Elena. Sie hat die Hotelfachschule in Luzern besucht und anschließend in verschiedenen Gourmetrestaurants wie dem «Le Gavroche» in London, dem Château Gütsch in Luzern dem «Troisgros» in Roanne oder dem «Carré des Feuillants» in Paris gearbeitet. Heute bildet sie zusammen mit ihrem Vater Juan Mari ein Tandem, wie sie betont. In der Laborküche im ersten Stock tüfteln sie zusammen mit ihren Souschefs an neuen Kreationen. Auf die Karte schaffen es dann nur die Gerichte, die sowohl Elena wie Juan Mari für gut befinden. Aber schlussendlich hat dann doch mein Vater das letzte Wort, sagt Elena und lacht.

VITORIA  
GASTEIZ

Die Hauptstadt des Baskenlandes liegt etwas im touristischen Abseits. Zu mächtig sind ihre weltberühmten und an Attraktionen reichen Konkurrenten Bilbao und San Sebastian. Dabei gilt die Stadt als eine der grünen Spaniens und erhielt mehrfach Preise für nachhaltige Stadtentwicklung. 1181 schlug die offizielle Geburtsstunde der Stadt. Ihr Gründer war Navarras König Sancho VI. Die Altstadt, die sich in Form einer grossen Mandel um einen Hügel legt, hat zum Glück ihren historischen Charme bewahrt. Die lang gestreckten Gassen tragen die Namen der einstigen Zünfte. In der Herrería hämmerten vormals die Schmiede, in der Zapatería die Schuhmacher. Prominentester Fan von Vitoria Gasteiz ist der englische Schriftsteller Ken Follett. «An keinem anderen Ort der Welt kann man so etwas sehen», versicherte Ken Follett, nachdem er die Kathedrale Santa María aus dem 13. Jahrhundert gesehen hatte. Was war es, was ihn so faszinierte? Es ist die Tatsache, dass am Gotteshaus der hl. Jungfrau Maria seit 2000 Restaurierungsarbeiten ausgeführt werden, an denen die ganze Welt teilnehmen darf. Die Kathedrale ist nicht, wie sonst üblich, wegen Restaurationsarbeiten geschlossen, sondern ausdrücklich geöffnet. Bevor wir die Kathedrale besichtigen dürfen, werden wir mit einem Helm baustellensicher gemacht. Auf der Führung erhalten wir detaillierte Erläuterungen, welche Arbeiten die Architekten, Archäologen und Restaurateure hier ausführen. Diese originelle und einzigartige Führung durch das Kircheninnere beeindruckte Ken Follett und regte ihn dazu an, die Fortsetzung seines Bestsellers «Die Säulen der Erde» zu schreiben. Der zweite Teil der Geschichte, der Roman «Die Tore der Welt», war ebenso erfolgreich und beide wurden verfilmt. Als Ausdruck des Dankes für diese Wertschätzung steht deshalb vor der Kathedrale eine Plastik des walisischen Schriftstellers, die Einzige, die es weltweit von ihm gibt.