

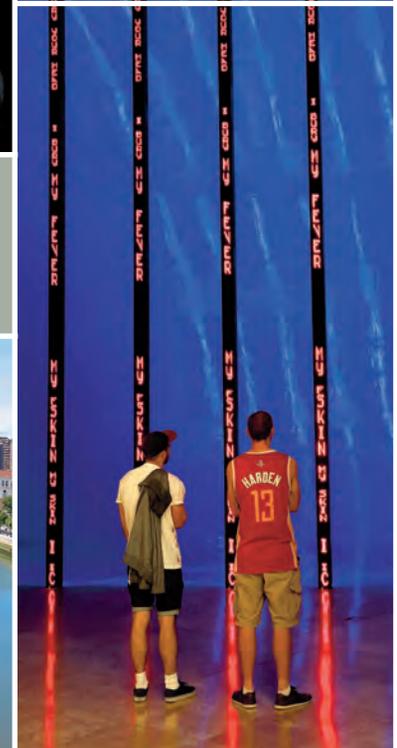
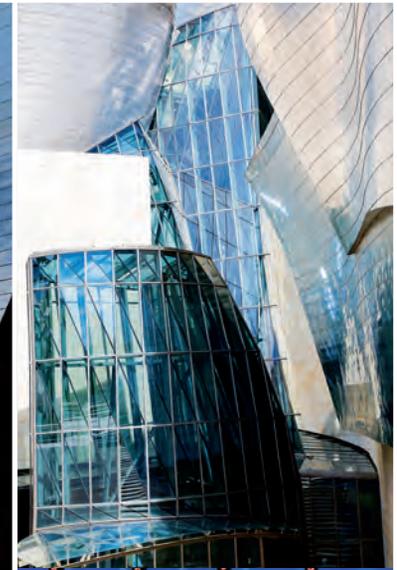
Wie Phönix aus
der Asche ist Bilbao nach
der Eröffnung des
Guggenheim Museums
wiederauferstanden und
präsentiert sich seither
als attraktive, weltoffene
und boomende Stadt,
die ihre Türen für die
Zukunft weit offen hält.
Ein Bummel durch
Bilbao kommt dem
Besuch eines Freilicht-
museums für
Architektur gleich.
Frank O. Gehry,
Santiago Calatrava,
Sir Norman Foster,
Zaha Hadid,
César Pelli und
Philippe Starck;
alle sind sie
gekommen
und haben das
Bild der
Stadt mit
ihren archi-
tektonischen
Meisterwerken
in eindrückli-
cher Weise
bereichert.

BILBAO

Als heruntergekommene Industriestadt mit einer Arbeitslosenquote von 25 Prozent präsentierte sich Bilbao in den 1990er Jahren. Doch die Stadtväter sahen die Krise als Chance. Anstatt in Depression und Selbstmitleid zu versinken, spuckten sie in die Hände und räumten auf. Elena Pérez, unsere enthusiastische Stadtführerin, ist Bilbaína aus Leidenschaft und mächtig stolz auf das, was aus ihrer Stadt in den letzten 20 Jahren geworden ist. Und an Selbstbewusstsein fehlt es ihr ebenso wenig. Das kleine «Museo de Bellas Artes» findet sie zum Beispiel viel besser als das weltberühmte «Museo Nacional del Prado» in Madrid. Und die Begründung ist erfrischend einfach. «Wir zeigen hier die gleichen Künstler, nur benötigt man für die Besichtigung drei Stunden und nicht drei Wochen wie im Prado.» Unangefochtener Star unter den Museen und sozusagen Mutter des neuen Bilbao ist aber ganz klar das 1997 eröffnete Guggenheim-Museum. Nachdem Kulturmetropolen wie Venedig und Salzburg kein Guggenheim-Museum wollten, klopfen die Kulturverantwortlichen von Bilbao an die Türen der US-amerikanischen Stiftung und erhielten prompt den Zuschlag. Die Bürger der Stadt waren allerdings entsetzt, als sie erfuhren, dass für den Bau des Museums weit über 100 Millionen Euro benötigt wurden. Elena erklärt: «Die Bevölkerung von Bilbao konnte sich nicht vorstellen, dass man mit Kunst Geld verdienen kann. Für sie war Kunst Geldverschwendung.» Zum Glück wurden sie eines Besseren belehrt. Schon im ersten Jahr kamen 1,3 Millionen Besucher in die Stadt, um das Museum zu besuchen. Die Kosten waren in fünf Jahren amortisiert. Der Museumsbau des Nordamerikaners Frank O. Gehry sprüht vor Energie und Dynamik. Das scheinbar chaotische Nebeneinander geschwungener Formen machen das mit Titanplatten verkleidete Gebäude zu einer architektonischen Skulptur, die je nach Blickwinkel an ein gigantisches Schiff oder einen Industriehafen erinnert.



Guggenheim Bilbao



Frank O. Gehry schuf mit dem Guggenheim-Museum eine grandiose architektonische Skulptur, die zum Wahrzeichen Bilbaos geworden ist. Publikumsliebbling ist das von Jeff Koons erschaffene, mit tausenden von Blumen bepflanzte Hündchen «Puppy». «The Matter of Time» heisst die raumgreifende, aus acht begehbaren, tonnenschweren Stahlstrukturen bestehende Installation von Richard Serra. Das 60 Meter hohe Atrium aus Stahl, Kalkstein und Glas ist Dreh- und Angelpunkt des Museums. Mit ihrer riesigen Bronzeskulptur «Maman» hat Louise Bourgeois der Spinne zu Kunst- und Kultstatus verholfen.



RESTAURANT NERUA



Aussergewöhnlich ist nicht nur das Guggenheim-Museum, auch das kulinarische Angebot ist von der kreativen Aura, die diesen Ort umgibt, inspiriert. Wir treffen uns mit Iker Callejo, dem Leiter der Gastronomiebetriebe im Bistro, das sehr modern und mit angesagten Designmöbeln eingerichtet ist. Hier ist der ideale Ort, um die vielen Eindrücke, die man beim Besuch des Museums gewonnen hat, zu verarbeiten, und sich mit ausgezeichneten basiskischen Spezialitäten verwöhnen zu lassen. Wir sind erstaunt, als Iker uns wieder aus dem Bistro herausführt. «Wir haben für euch im Nerua reserviert. Das befindet sich auf der anderen Seite des Museums, direkt an der Uferpromenade des Río Nervión. Das Guggenheim-Museum betreibt zwei Restaurants mit zwei verschiedenen Konzepten. Wenn man sie mit der Mode vergleichen würde, so wäre das Bistro «Prêt-à-Porter» und das Nerua «Haute Couture».

Als wir das Restaurant betreten, sind wir etwas unsicher, ob heute wirklich geöffnet ist, denn die grossen, runden Tische sind nicht gedeckt. Kein Besteck, keine Gläser, keine Dekoration. Urko Mugartegui, der Maître de Restaurant, lacht und erklärt uns, dass dieser pure Stil ihr Konzept sei. Der Gast soll sich ganz auf die Gerichte konzentrieren. Erst als wir uns gesetzt haben, werden die Gedecke aufgetragen. Selbst Paul Bocuse ist vom puristischen Stil des 35-jährigen Chefs Josean Alja angetan und hat seine Küche der Aromen und Texturen gelobt. Unser Menü beginnt dann auch mit einem Geschmacksfeuerwerk. Konfierte Tomaten, gefüllt mit unterschiedlichen Aromen wie Rosmarin, Basilikum, Ingwer, Estragon, Himbeere und Pfefferminze, in einer Tomaten-Kapern-Essenz. Himmlisch war dann auch, was folgte. Wir kommen bestimmt wieder!



Alt und Neu harmonieren perfekt in Bilbao. Mit der Metro hat es Sir Norman Foster verstanden, Architektur und Ingenieurskunst auf meisterliche Art zu verbinden. «Fosteritos» werden die transparenten Metroeingänge liebevoll von den Einheimischen genannt. Beeindruckend auch das von Philippe Starck erbaute ehemalige Weinlager Alhóndiga, welches heute ein multikulturelles Zentrum beherbergt. Von der Plaza Arriaga führt die Brücke Puente del Arenal hinüber zum Jugendstilbahnhof FEVE. Ebenfalls direkt am Rio Nervión gelegen ist die grösste Markthalle Spaniens «Mercado de la Ribera».



BASKISCHE VERFÜHRUNG

Rund um das Guggenheim-Museum, das im Stadtteil Abandoibarra liegt, entstanden in den letzten Jahren zahlreiche beeindruckende Bauten, die von namhaften Architekten erbaut wurden. So gut wie nichts erinnert daran, dass hier einst die Schloten der Hochöfen loderten und die Werft auf Hochtouren arbeitete. Aus Alt wurde Neu, aus Grau wurde Grün. César Pelli errichtete für die Stromgesellschaft Iberdrola einen besonders eleganten, dreieckigen, gläsernen und 165 Meter hohen Büroturm. Santiago Calatrava, der mit dem Bau des neuen Flughafen terminals «La Paloma» den architektonischen Wandel der Stadt einläutete, errichtete später die Brücke «Zubizuri», die wie ein aufgespanntes, blütenweisses Segel die beiden Ufer des Rio Nervión miteinander verbindet. Ein weiteres Aushängeschild ist der Kongress- und Musikpalast Euskalduna von Federico Soriano und Dolores Palacios und der japanische Architekt Arata Isozaki baute das Hochhausdoppel «Torres Isozaki». Der Pariser Philippe Starck, längst Synonym für Design mit Witz, verwandelte das morbide, 1909 im Modernismo-Stil erbaute Weinlager Alhóndiga in ein sehenswertes, 43 000 Quadratmeter grosses Kultur- und Freizeitzentrum. Vom alten Gebäude stehen nur noch die Aussenmauern und Ecktürme, die restauriert wurden. In Innern entstand ein modernes Backsteingebäude, mit einem «Märchenwald» aus 43 Baum-Säulen. Auf dem Dach des Gebäudes befindet sich ein Schwimmbad mit gläsernem Boden. Steht man in der Eingangshalle und schaut nach oben an die Decke, sieht man die Badegäste von unten im Pool herumplantschen.

Ebenfalls im Alhóndiga-Gebäude untergebracht ist das Restaurant Yandiola, das für seine gute baskische Küche be-



kannt ist. Ausnahmsweise zeigt sich die Sonne über Bilbao und wir ergreifen die Gelegenheit, um die letzten Sonnenstrahlen auf der Terrasse, bei einem guten Glas «txakoli», das ist ein hiesiger Weisswein, zu geniessen. Wir verkneifen uns den Genuss der leckeren Pintxos, die auch hier auf der Theke stehen, denn wir werden uns gleich in die Altstadt begeben und das tun, was die Lieblingsbeschäftigung der Bilbaínos ist und sich «txikiteo» nennt, was so viel heisst wie im Kreise der Freunde von Bar zu Bar ziehen.

Im Casco Viejo, der Altstadt, schlägt das Herz von Bilbao. Die «Siete Calles», sieben Strassen, bilden das geschäftige Zentrum und deutet mit Namen wie Somera, Artekale, Tendería und Carnicería darauf hin, dass hier einst Eisen schmiede, Seeleute, Bauern, Metzger und Händler ansässig waren. Das Quartier versprüht den guten alten Charme Bilbaos mit wappenverzierten Holzhäusern mit wunderschönen Erkern, verschnörkelten Laternen, kleinen Boutiquen, Restaurants und Bars. Wir beginnen unsere Kneipentour auf der Plaza Nueva. Der in sich geschlossene Platz wird von 64 stattlichen Arkaden gesäumt, unter denen sich zahlreiche Pintxos-Bars befinden. Wir ergattern einen Platz auf der Terrasse der Café Bar Bilbao und bestellen den obligaten «txakoli». Und jetzt geht es rein ins Vergnügen, an die Bar, wo es verführerische Häppchen in Hülle und Fülle und in allen erdenklichen Variationen gibt. Weiter südlich im Land heissen die kleinen Leckereien «tapas», hier werden sie «pintxos», Spiesschen, genannt. Dies wohl aus dem Grund, weil die kleinen Weissbrotscheiben so grosszügig mit Gemüse, Sardellen, Krabben, Oliven, Schinken und vielem mehr belegt sind, dass sie mit einem Spiesschen fixiert werden müssen. Unser nächstes Ziel ist das Restaurant Berton, wo die pintxos sogar mit gebratener Gänseleber belegt werden. Keine Frage, in Bilbao wird Essen zur schönsten Nebensache der Welt.



★★★★HOTEL GRAN DOMINE

Das 2002 eröffnete, zur Silken-Gruppe gehörende Haus beeindruckt mit seiner futuristischen, vom benachbarten Guggenheim Museum inspirierten Architektur von Fernando Salas und dem durchgestylten Design von Javier Mariscal. Kernstück des Hotels ist die «steinerne Zypresse», ein 25 Meter hoher und 80 Tonnen schwerer Baumstamm aus runden Steinen, der sich durch die Vertikale des Atriums über die ganzen sieben Etagen erstreckt. Die Innenausstattung des Hotels Gran Domine kommt einem Museum für Möbeldesign des 20. Jahrhunderts gleich, denn sie umfasst repräsentative Stücke verschiedener Schulen aus verschiedenen Epochen. Das Café Metropol beispielsweise ist ganz im Bauhausstil gehalten; seine Lage und sein Ausblick sind auf das Museum gegenüber ausgerichtet. Die Lesecke ist eine ruhige Nische mit einem Sortiment von Design- und Architekturbüchern sowie einer Ansammlung historischer Sofas und Sesseln. Und die Cocktaillounge «Splash & Crash» ist komplett den Sixties gewidmet, ganz in Rot und Weiss, mit Stühlen und Tischen von Eero Saarinen, die dem Ganzen einen charmanten retro-futuristischen Touch verleihen. Die Zimmer, zum Teil mit Blick auf das Museum, sind sehr grosszügig bemessen und bieten allen Komfort, den man sich wünscht. Auch hier wird Design gross geschrieben. Bilder von Javier Mariscal schmücken die Wände und die Badewanne trägt Philippe Starcks Handschrift. Einen phantastischen Ausblick bietet das im obersten Stockwerk untergebrachte Restaurant Doma, welches zum Imperium des 3-Michelin-Sterne-Kochs Martin Berasategui gehört. Seine exzellenten, fantasievollen Gerichte auf der Dachterrasse mit Blick auf das Guggenheim-Museum zu geniessen, ist ein wirklich gelungener Abschluss eines ereignisreichen Tages.

