

BASKENLAND

# ALTES LIEBEN,



Tradition |  
Das Meer in der Bucht  
von San Sebastián  
brandet wie eh und je.



Moderne |  
Das spektakuläre  
Guggenheim-Museum  
wertet Bilbao auf.

# NEUES LEBEN

Unterschiedlicher können zwei Städte kaum sein: Die abgewirtschaftete Hafenstadt Bilbao hat sich komplett neu erfunden. San Sebastián, das edle Seebad nebenan, bleibt dagegen seiner Tradition unverändert treu. Ein Duell in Spaniens Norden.

Text: Veronica Frenzel, Fotos: Malte Jäger



**Tradition II**  
 Hobbykoch Manolo Garcia  
 sorgt in San Sebastián für  
 Café con leche.

**A**ls Bilbao neu geboren wurde, stand Daniel Garcia – ein kleiner, rundlicher Mann Anfang 60 – zur Feier des Tages am Herd. Es war ein Dezembertag im Jahr 1991 und der Sternekoch bereitete »Bacalao« zu, Stockfisch im Blätterteigmantel, außerdem Dorade an Herzmuscheln, Täubchen und Schokolade auf drei verschiedene Arten, flüssig, hart und schaumig. In Garcias Restaurant »Zortziko« stieß der Bürgermeister mit seinen Mitstreitern auf den Vertrag mit der Guggenheim-Stiftung an – und auf mehr. Denn an jenem Tag bekam die Stadt nicht nur ihr Guggenheim-Museum, sie bekam auch ein neues Gesicht.

»Das Guggen brachte uns die Sonne«, sagt Garcia heute. »Davor war Unwetter.« Er steht in der Edelstahlküche seines Restaurants, fünf Gehminuten vom liebevoll abgekürzten Museum entfernt. Wie ein riesiger Origami-Dampfer aus Silberpapier liegt es am Ufer des Flusses Nervión.

Die Bilbainos sprechen vom Guggenheim-Effekt, wenn sie die Verwandlung ihrer Stadt meinen, die Welt gar vom Bilbao-Effekt. Vor jenem Dezembertag lautete Bilbaos Spitzname »das Loch«, die Stadt war lediglich für Werften, Minen und Fabriken bekannt. Die schlossen im Laufe der europäischen Stahlkrise, entlassene Arbeiter lieferten sich Ende der 80er, Anfang der 90er Jahre vor aufgegebenen Fabriken Straßenschlachten mit der Polizei. In der Folge verfiel die einst wohlhabende Stadt. Dann kam das Guggen und Bilbao wurde vom Loch zum Laufsteg für die besten Architekten der Welt – und zur Konkurrentin der bis dahin beliebtesten Stadt des Baskenlands: San Sebastian. Das alte Seebad an der Grenze zu Frankreich ließ Federn im Vergleich mit der wuchtigen Aufwertung 100 Kilometer weiter westlich.

Denn kurz nach der Feier im Zortziko verschwanden Kräne und Häfen. Sie machten zuerst dem Museumsgebäude der Architektur-Ikone Frank O. Gehry Platz. Dann der geschwungenen Fußgängerbrücke des Valencianers Santiago Calatrava. Den neu gestalteten Metrostationen des Briten Norman Foster, die sich an den Eingängen wie Garnelenschalen über die Bordsteine der Innenstadt wölben. Schließlich dem Kongresspalast Euskalduna der Spanier Dolores Palazo und Federico Soriano. Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen, zuletzt kam das vom französischen Designer Philippe Starck gestaltete Kulturzentrum La Alhóndiga hinzu, ein entkerntes Zollhaus aus dem Jahr 1905 mit drei auf Säulen ruhenden Würfeln im Inneren.

Auch Daniel García profitierte. Mit der Stadt wurde auch sein Restaurant berühmt, er erhielt Angebote, Restaurants in New York und Peking zu eröffnen. Doch er blieb, wie jeder gute Baske, seiner Heimat treu. Heute unterrichtet er auch: Molekularküche – die Kunst, Nahrungsmittel aus ihrer ursprünglichen Form zu befreien und in Olivenöl-Spiralen zu verwandeln oder in Eis, das auf der Zunge heiß wird.

Seine Schüler sind vor allem Touristen. Die kamen mit den neuen Gebäuden und machten die Stadt wieder reich. In der jetzigen Schuldenkrise liegt die Ar-



**Moderne II**  
 Richard Serras Installation  
 »The Matter Of Time« sorgt in  
 Bilbao für Orientierungsverlust.

## ESSEN & TRINKEN

### Bilbao Zortziko

Baskische Molekular-Sternküche. Alameda de Mazarredo 17, [zortziko.es](http://zortziko.es)

### ZAWP

Kunstgalerie. Plaza Eugenio de Olabarrieta 1, [zawpbilbao.com](http://zawpbilbao.com)

### Sala La Haceria

Flamenco, Jazz & Theater. Ribera de Deusto 42, [haceria.org](http://haceria.org)

### San Sebastián Bodega Donostiarra

Eine der ältesten Pintxo-Lokale. Peña y Goñi, 13, [bodegadonostiarra.com](http://bodegadonostiarra.com)

### Bar Nestor

Die angeblich größten Ochsenkoteletts der Stadt. Pescaderia Kalla 11. [barnestor.com](http://barnestor.com)

beitslosenquote bei 18 Prozent, wenig im Vergleich zu den landesweit über 25 Prozent.

Das Guggenheim von Gehry, der übrigens während der Bauphase fast täglich im Zortziko aß, ist immer noch die Attraktion der Stadt. Jedes Jahr sehen sich rund eine Million Besucher das zwölf Meter hohe, aus 17 000 Blumen bestehende Hundewelpen »Puppy« von Jeff Koons an oder die riesigen rostigen Eisenkreisel »The Matter Of Time« von Richard Serra – die größte Auftragsarbeit, die je ein lebender Künstler für ein Museum gestaltet hat.

Doch das nächste architektonische Highlight ist schon in Planung. Die anglo-irakische Stadtplanerin Zaha Hadid soll die Halbinsel Zorrotzaurre in das Manhattan von Bilbao verwandeln – mit schicken Wohnhäusern und eleganten Läden. Geht man vom Museum aus etwa eine halbe Stunde am rechten Flussufer entlang Richtung Meer, stößt man auf diesen Ort. Noch erinnert nichts an Manhattan, vieles eher an »das Loch«. Zwischen alten Fabrikhallen stehen ein paar Wohnhäuser, fast alle Hallen sind leer. Nur die Firma Vicinay schmiedet noch die größten Kettenglieder der Welt, solche, die Bohrplattformen am Meeresboden verankern.

»Manhattan? Pah!« Manu Gomez, 51, speit das Wort aus, als sei es Gift. »Das soll wohl nach Paradies klingen. Dabei erlebt Zorrotzaurre die beste Zeit gerade jetzt, wo die Stadt noch nicht perfekt ist, wo Platz für junge Künstler ist, fürs Ausprobieren.« Gomez liebt seine Stadt und auch das neue Bilbao. Aber er kritisiert, dass die Stadtverwaltung keinen Platz lässt

für Privatinitiativen, sondern alles glatt bügelt. Er steht neben einer der Hallen von Vicinay, drinnen sprühen Funken, draußen strahlt die Abendsonne auf Grafitti auf Fassaden und verfallende Häuser.

Gleich ums Eck betreibt Gomez seit 15 Jahren eine Bühne für Jazz, Flamenco und junges Theater, die »Sala Haceria«. Gomez, eigentlich Lokführer, ist gegenüber der Halbinsel aufgewachsen. Als die Fabriken schlossen, mietete er eine Halle an – und erfand das Prinzip der Zwischennutzung für Bilbao. Vor etwa fünf Jahren professionalisierte er es: Gemeinsam mit Ruth Mayoral, einer 26-jährigen Soziologin, gründete er den Verein ZAWP, Zorrotzaurre Art Workin Progress, der fünf weitere Hallen anmietete. Die beiden strichen Wände, bauten Bühnen, stellten Schreibtische auf. Heute stellen sie die Hallen jungen Künstlern und Start-Ups zur Verfügung. Nur wer kann, zahlt auch Miete.

Ganz im Westen der Stadt stehen ebenfalls noch Fabrikgebäude, die an das alte Bilbao erinnern, auch sie von Künstlern erobert. In der letzten Etage einer Fabrik arbeitet Zigor Barayazarra, 36, in seinem Atelier, neben einem Bildhauer und über einem einsamen Stahlschmelzer. Barayazarra wendet das Prinzip der vertikalen Gärten auf Kleidungsstücke an: Überall hängen Jacken mit Epauletten aus Hängepflanzen.

Auch er mag jene Ecken am liebsten, wo Bilbao noch unfertig ist. Einer seiner Lieblingsorte ist Bilbo Zaharra, das »alte Viertel«, welches der Fluss von der Altstadt trennt. Diesen Teil der Stadt, um 1300 gegründet und älter als die Altstadt selbst, bevölkerten bis vor kurzem Drogenabhängige und Prostituierte, heute haben hier junge Firmen ihren Sitz, am Flussufer reihen sich hippe Bars aneinander. Positive Umstrukturierung sagen die einen, Vertreibung Alteingesessener die anderen. Barayazarra mag vor allem den Künstlertreff »Marzana 16«.

Baskische Kultur sucht man allerdings vergebens, alles orientiert sich an internationalen Standards. »Für baskische Kultur muss man nach San Sebastian, die baskischste Stadt des Baskenlandes«, erklärt Barayazarra. »Dort hört man auch auf der Straße noch Euskara.« Er selbst ist aber so gut wie nie in San Sebastian. »Zu provinziell.«

Euskara ist die seltsame Sprache der Basken, von der niemand so recht weiß, woher sie stammt, ob aus Atlantis, wie Basken gern behaupten, von den Kelten oder aus Afrika. Die Basken gelten gene-



rell als eigenwillig: Ihre Häuser besitzen nicht selten Ähnlichkeit mit alpinen Höfen, obwohl sie südlich der Pyrenäen stehen. Ihre Worte weisen häufiger als üblich den Buchstaben X auf. Und den Kampf für eine autonome Republik Baskenland verfolgte die separatistische Untergrundorganisation ETA über Jahrzehnte bis 2011 mit blutiger Gewalt.

Daher: Spurensuche vor Ort. Donostia – wie San Sebastián auf baskisch heißt – hat keine 200.000 Einwohner und ist auch sonst das Gegenteil von Bilbao. Schon Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Stadt zum Tourismusmagneten, seither hat sie sich kaum verändert. Damals kurte die spanische Königin Isabella II. am Golf von Biskaya, sie litt an Lippenherpes und sollte zur Behandlung die Sommermonate am Meer verbringen.

Mit ihr kam der Adel aus ganz Europa. Wenig später zählte der Baedeker Spanien mehr Sterne-Hotels in San Sebastián als in Madrid und Barcelona. Elegante, gut erhaltene Stadtvillen aus jener Zeit verteilen sich um zwei Hügel und entlang von drei Buchten – die größte liegt wie eine Jakobsmuschel in der Stadt, daher auch ihr Name, »la Concha«. Die teuersten der Immobilien tragen Fachwerk, Holzbalken in der weißen Fassade sind auch im Baskenland eine architektonische Tradition.

Am westlichen Ende von La Concha liegt der Stadtpalast Miramar. Die spanische Regentin Maria Christina von Österreich ließ ihn Ende des 19. Jahrhunderts errichten. An der Strandpromenade leuchten noch Gaslampen aus jener Zeit, das weiß gestrichene Eisen-

# Anzeige rechts

1/3, 67x280



**Tradition IV**  
Nächtliche Ansicht des historischen Hafens von San Sebastián.

#### ANREISE

Lufthansa fliegt von München nach Bilbao, Air Berlin, German Wings und Iberia von diversen Orten mit Zwischenstopp. San Sebastián ist via Madrid mit Iberia erreichbar. Alle Fluglinien sind Partnergesellschaften von Rail&Fly, dem Zug zum Flug. Informationen bei den Airlines sowie [bahn.de/bahnflug](http://bahn.de/bahnflug)

geländer könnte schon die Könige während ihrer Sommerfrische in den Händen gehabt haben.

Die Industrie ist weitgehend vor die Tore von San Sebastián verbannt, auch Neubauten existieren kaum. Ausnahme ist der Kongresspalast Kursaal, entworfen vom spanischen Architekten Rafael Moneo im Viertel Gros, der aus zwei in sich verschlungenen asymmetrischen Würfeln besteht. Bis vor 25 Jahren stand an der Stelle noch das alte Kasino der Stadt, das den selben Namen trug, heute findet dort das Filmfestival von San Sebastián statt, das mit Cannes, Venedig und der Berlinale zu den sogenannten A-Festivals zählt.

In der Bucht von La Concha gräbt der weißhaarige Elias Pierola seine Turnschuhe in den Sand. Sein Blick ist auf vier andere weißhaarigen Basken geheftet, die mit Holzschlägern einen kleinen Gummiball gegen die Kaimauer schlagen. Die vier spielen Pelota Vasca, das traditionelle baskische Ballspiel. Das Spielfeld am Strand ist improvisiert, eigentlich ist auch eine Seitenwand nötig.

»Flacher«, kommentiert Pierola die Schläge. Der ehemalige Ranglistenerte in dieser Disziplin – Beiname »der Geniale« – schnitt fast jeden Ball so an, dass Gegner ihn nur selten zurückbrachten. Spielen kann er heute, im Alter von 69 Jahren nicht mehr, die Knie. Also gibt er Tipps. Im Gegensatz zu heutigen Hobby-

spielern schlug Pierola den Ball aber noch mit der Hand, die ursprüngliche Variante. Seine Handflächen sehen deshalb fast aus wie Schläger, platt und groß.

Nicht nur die Gebäude in San Sebastián sind alt, auch die meisten Lokale existieren schon ewig. Zum Beispiel die »Bodega Donostiarra«, eröffnet 1928, eines der Lieblingslokale der Sterneköche. Von denen gibt es viele, San Sebastián verfügt über die größte Sternerestaurantdichte pro Einwohner weltweit.

Einige der besten Pintxos der Stadt gibt es im Donostiarra – der baskischen Variante der Tapas: kleine Häppchen wie Thunfisch-Sardellen-Oliven-Peperoni-Spieße, die mit zwei Bissen vertilgt sind. »Pintxos haben einen anderen Ursprung als die Tapas in Spanien«, widerspricht Besitzer Miguel Monitorio, 46. Er sagt bewusst: Spanien; nicht: übriges Spanien. »Früher durfte in Weinlokalen kein Essen serviert werden. Deshalb erfanden die Wirte Pintxos, ziemlich laborierte Häppchen. Tapas entstanden als Deckel fürs Bierglas, damit keine Insekten hineinfliegen.«

Manolo Garcia ist Stammgast hier. Der 60-Jährige ist zwar Bankangestellter von Beruf, trotzdem kocht er mehrmals die Woche öffentlich. Er ist Mitglied in einem Kochclub, einer »sociedad gastronómica«. Seit fast 200 Jahren existieren diese Gesellschaften, zu denen nur Mitglieder und deren Freunde Zutritt haben. Zudem können nur Männer Mitglied werden und dies nur, wenn sie mindestens zwei Bürgen vorweisen. Frauen haben in manchen Gesellschaften bis 18 Uhr Zutritt, in die Küche dürfen sie nie.

»Wenn Frauen dabei wären, wäre die Stimmung anders«, sagt Garcia. Er weiß, wovon er spricht: Garcia ist auch Mitglied in der Casa de Castilla-León, dem Kulturverein der Region Kastilien-León. Seine Eltern zogen vor 50 Jahren auf der Suche nach einem Arbeitsplatz ins prosperierende industrielle Baskenland und passten sich den Sitten an. Zum Kulturverein gehört auch ein Kochclub – doch hier dürfen Frauen an den Herd. »Sie übernehmen sofort das Kommando in der Küche«, sagt Garcia. »Und es ist viel lauter.«

Garcia will heute noch zu einem Kochclub in der Altstadt. Auf dem Weg deutet er alle paar Meter auf einen Hauseingang und sagt: »eine sociedad gastronómica.« Gleich neben der Kirche Santa Maria im Norden der Altstadt stoppt er vor einer schweren Holztür. Ein kleines Schild verrät, dass sich dahinter die »Sociedad Gaztelubide« versteckt.

Garcia klopft drei Mal. Nach bangen Sekunden öffnet sich die Tür. Antonio, ein Kollege Garcias, öffnet. Garcia erklärt sein Anliegen. »Ihr könnt reinkommen«, antwortet Antonio schließlich. »Aber nur kurz.« An einer Holztafel sitzen fünf Männer um die 50, sie essen »Rabo de Toro«, Stierschwanz, und trinken Rotwein. Dahinter grillt Antonio Lammkoteletts. Gemurmel, Geklapper von Geschirr und Besteck. Nach ein paar Minuten ist Schluss. Manche Geheimnisse ihrer Kultur wollen die Basken bewahren.

Als Entschädigung zeigt Garcia eine weitere Lieblingskneipe, die »Bar Nestor«. »Dort werden die größten Ochsenkoteletts der Stadt serviert«, schwärmt er. »Eine Spezialität, mindestens ein Kilo schwer.«

Und man versteht: Auch wenn sich Bilbao und San Sebastián grundlegend unterscheiden, hier das hippe junge Ding, dort die gelassene reife Dame – in Hinblick auf Stolz und Selbstbewusstsein gibt es keinen Unterschied. ■

#### VOR ORT

##### Bilbao

Größte Stadt des Baskenlandes mit rund 350.000 Einwohnern, Jahresdurchschnittstemperatur 20 Grad. Sehenswürdigkeiten: Guggenheim-Museum, Brücke Zubizuri, Metro sowie die älteste Schwebefähre der Welt. Hotels unter: [bilbao.net/bilbaoturismo](http://bilbao.net/bilbaoturismo) (englisch)

##### San Sebastián

Kulturhauptstadt Europas des Jahres 2016, zählt knapp 200.000 Einwohner, Jahresdurchschnittstemperatur 13 Grad. Sehenswürdigkeiten: Bucht »La Concha«, die Architektur des 19. Jahrhunderts. Hotels unter: [sansebastianaturismo.com](http://sansebastianaturismo.com) (englisch)



**Moderne IV**  
Nächtliche Ansicht des neuen Stadtkerns am Fluss Nervión in Bilbao.

FOTOS: XXX GALLIA; EST; OMNIS; DIVISA/IN; PARTES [3]; TRES FÜR MOBIL