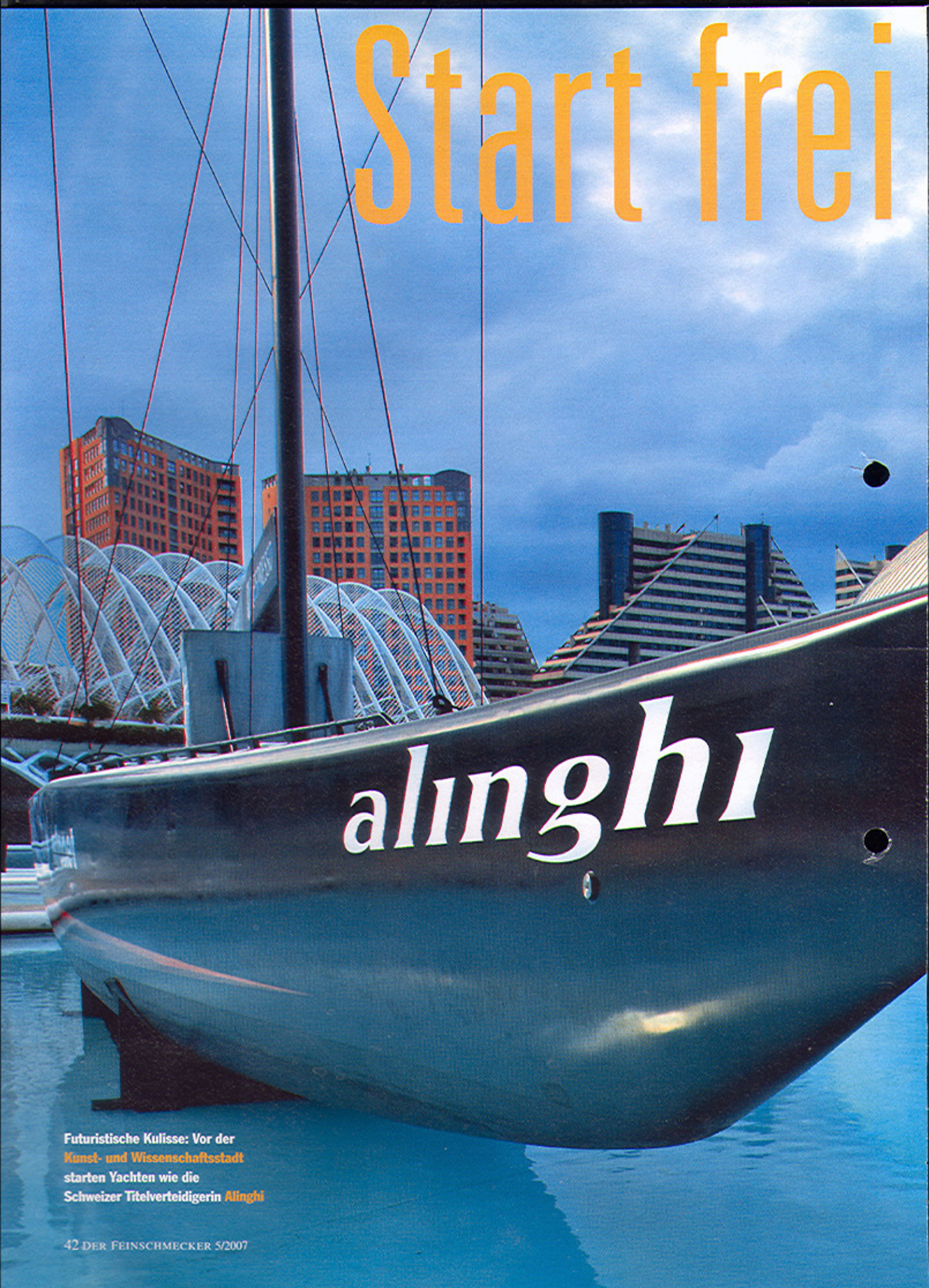
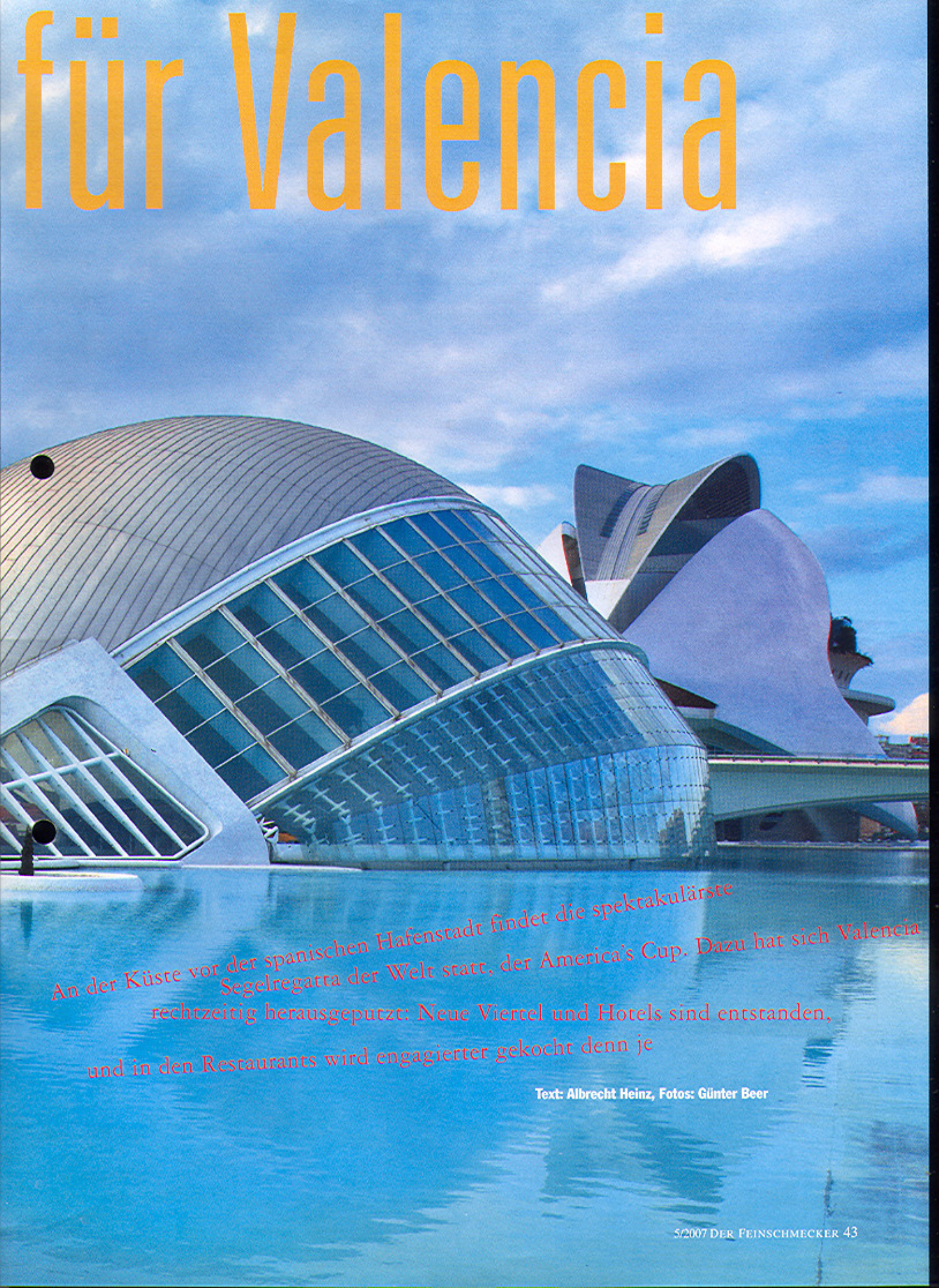


Start frei

A large black racing yacht, the Alinghi, is shown from a low angle on the water. The name 'alinghi' is written in white script on its side. In the background, the modern architecture of Barcelona is visible, including the distinctive white, ribbed 'El Caball de Fusta' structure and several tall, colorful apartment buildings under a blue sky with light clouds.

Futuristische Kulisse: Vor der Kunst- und Wissenschaftsstadt starten Yachten wie die Schweizer Titelverteidigerin **Alinghi**

für Valencia



An der Küste vor der spanischen Hafenstadt findet die spektakulärste
Segelregatta der Welt statt, der America's Cup. Dazu hat sich Valencia
rechtzeitig herausgeputzt: Neue Viertel und Hotels sind entstanden,
und in den Restaurants wird engagierter gekocht denn je

Text: Albrecht Heinz, Fotos: Günter Beer



Auch Valentias Restaurants setzen dieses Jahr effektiv Segel:
Schokoladenmousse mit Mango-Coulis und rosa Pfeffer im „El Alto de Colón“

Valencias schönster Platz für einen Drink vor dem Abendessen liegt in der ersten Reihe: Die „Estrella-Damm-Lounge“ steht auf einer Landzunge im neuen America's Cup Park. Während sich am Wasser eine

talentiertere Band durch ihr Modern-Jazz-Repertoire groovt, geht über den Häusern der Stadt die Sonne unter. Am Hafenbecken aber brennt in den großen Hangars noch Licht. Dort werden – hermetisch gegen neugierige Blicke abgeschirmt – die Wettkampf-Yachten perfektioniert, die vom 23. Juni bis zum 7. Juli vor der Küste Valencias den 32. America's Cup austragen, die spektakulärste Segelregatta der Welt.

Dabei kam die Stadt eher zufällig zu dem bedeutendsten Hochseerennen. 2003 hatte das Schweizer „Alinghi“-Team den Bug vorn. Da die Eidgenossen aber knapp an maritimen Gewässern sind, wurde die Titelverteidigung nach Spanien verlegt. Und Valencia hat die Chance genutzt: Am Hafen, wo man noch vor wenigen Monaten am Abend nicht durch die düsteren Straßen an heruntergekommenen Lagerhallen vorbeigehen mochte, reihen sich heute Cafés, Bars, Clubs und Nobelboutiquen dicht aneinander. Die alten Hallen wurden saniert und verströmen Jugendstilcharme, das schönste Strandhotel der Stadt, das „Las Arenas Balneario Resort“ an der Playa de Malvarossa, glänzt nach einem energischen Facelift. Überall wird renoviert und gebaut; so wurde auch die U-Bahn zum erweiterten Flughafen in Manises verlängert.

Beim allgegenwärtigen Aufbruch mochten auch die traditionell erstklassigen Restaurants der Stadt nicht zurückstehen. Das „Ca' Sento“ etwa ist nicht wiederzuerkennen: Die gediegen-dunkle Einrichtung ist einem sehr hellen, klaren Ambiente gewichen, mit 70er-Jahre-Zitaten an der Decke, elegantem schwarzem Marmorboden und riesigen silbern lackierten Baumstämmen am Eingang. Vater Vicente („Sento“) Aleixandre hat sich in den Ruhestand verabschiedet und das Lokal seinem Sohn Raúl übergeben, der unter anderem in Ferran Adrià's „El Bulli“ gelernt hat.

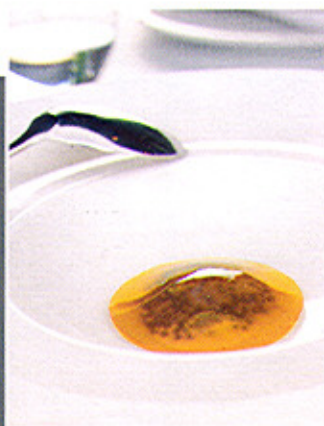


Sehr gut gefällt uns der kurz angebratene Thunfisch auf Artischockenpüree im Schnittlauch-Orangen-Sud. Kaviar verpackt der experimentierfreudige Küchenchef unter einem hauchdünnen Mantel aus Lammspeckgelee – ein Genuss für Augen und Gaumen. Wunderbar saftig wird der mit Schalotten marinierte Wolfsbarsch serviert. Den *arroz cremoso*, mit Milch, Zucker und Kräutern aufgekochten Reis, vollendet der Kellner am Tisch mit einer aromatischen Kräutersauce. Toll auch das rosa gebratene Lammfilet mit Bries, Pfifferlingen und Polenta. Da verzeiht man sogar, dass einige Teller (und mitunter auch das Christoffle-Silber) noch nicht auf Hochglanz poliert sind.

Das elegante Restaurant „La Sucursal“ im Museum für moderne Kunst mit dunklem Holz, Leder, Spiegeln und schmalen Fenstern ist äußerlich unverändert. In der Küche aber steht seit vergangenem Herbst ein neuer Mann. Nazario Cano (vormals im „El Amparo“ in Madrid) komponiert aus Dorsch-Innereien, Artischockenherzen und Trompetenpilzen ein

köstliches Gericht. Sein Reis mit Täubchen (die Brust rosa gebraten, die Keule zart geschmort) begeistert mit einer intensiven dunklen Sauce. Zum zarten Hirschrücken reiht er Dattelbonbons mit weißer Schokolade und gelber Pflaume – das klingt abenteuerlich, schmeckt aber überragend. Die

Ganz vorn: Die neue „Estrella-Damm-Lounge“ (o.) am Wasser. Apart: Im „Ca' Sento“ (u. l.) wird Kaviar in Lammspeckgelee verpackt. Kompetent: Im „La Sucursal“ hütet Manuela Romeralo Zigarrenschätze (u. r.)



Weinkarte führt beste Gewächse aus Spanien und dem Rest der Welt, die Wasserkarte ist satte 40 Positionen lang. Die charmante Sommelière Manuela Romeralo hat im letzten Jahr beim Havanna-Festival auf Kuba den ersten Preis gewonnen, was am Restaurant-Humidor glücklicherweise nicht spurlos vorübergegangen ist.

Wie gut sich in einer genussfreudigen Stadt wie Valencia Alt und Neu vertragen, zeigt der kürzlich renovierte Mercado Colón. Wo früher Obst und Gemüse verkauft wurden, stehen heute im prächtigen, luftigen Marktgebäude kleine Glaspavillons für Feinkost- und Weinhändler. Das Schmuckstück ist aber das Gourmetrestaurant „El Alto de Colón“ hoch unter dem Dach der filigranen Jugendstilkonstruktion.

Prima schmeckt uns hier das Trüffel-*bocadillo* – hauchdünn getoastetes Weißbrot mit noch dünner geschnittenem Speck und schwarzen Trüffelscheiben –, das mit Eigelb übergossen ist. Schade, dass beim Salat mit *langostinos* und Linsen die subtile Süße der Krustentiere vom allzu derben Sherryessig erschlagen wird. Schön saftig und herrlich deftig ist das zum Quader geformte Fleisch vom *cochinillo* (Spanferkel) mit einer knackigen, dünnen Kruste, zu dem allerdings recht belangloses Apfelmus gereicht wird. Das Dessert, eine federleichte Safrancrème zwischen knusprigen Teigblättern, würde uns noch besser schmecken, wenn zwischen den Gängen etwas mehr Zeit bliebe.

Ein anderer Höhepunkt für die Stadt war die Einweihung des Palau de les Arts Reina Sofia. Die Oper, entworfen von dem valenzianischen Architekten Santiago Calatrava, mutet fast wie ein gestrandeter Fisch im trocken gelegten Bett des Turiaflusses an. Der Musikpalast ist mit Millionen von kleinen weißen Fliesen verkleidet; er komplettiert Calatravas Ensemble der Ciudad de las Artes y las Ciencias, der Kunst- und Wissenschaftsstadt. Bereits in Betrieb sind das lang gezogene Wissenschaftsmuseum Museo de las Ciencias Príncipe Felipe, das an ein menschliches Auge erinnernde Hemisfäre mit Planetarium und Imax-Kino sowie das Oceanogràfic, ein riesiges Aquarium samt sehr amerikanischer Delfinshow.

Um die eindrucksvollen Monumentalbauten sind ganz neue Stadtviertel und ein großes Einkaufszentrum entstanden. Dort steht das „Confortel Aqua 4“, eine gute Adresse für alle Besucher des Kulturzentrums. Wer aber gut essen möchte, muss sich wie in der Vergangenheit auf den Weg in die schöne Innenstadt machen. Dort geht im kuppelbekrönten Mercado Central der Verkauf von köstlichem Käse, würzigen Würsten und saftigen Schinken verlässlich weiter – auch während der

Die Bewohner Valencias wissen zu feiern. Diesen Sommer bieten sie ihren Gästen ein architektonisches und kulinarisches Feuerwerk

Auf dem Heimweg werden wir von einem Feuerwerk überrascht – typisch für Valencia. Die Lebenslust der Bewohner erreicht ihren Gipfel jeden März bei den *fallas*: Beim traditionellen Fest wird nächtelang geböllert, werden riesige Pappfiguren auf der Plaza del Ayuntamiento verbrannt und Umzüge durch die Viertel veranstaltet. Ein Ereignis, das immer wieder mal lautstark geübt wird.

längst überfälligen Renovierungsarbeiten, die sich noch über Jahre hinziehen werden.

Einen kleinen Feinkostladen hat sich auch der Gastronom Bernd Knöller aus dem Schwarzwald zugelegt. Gleich neben seinem Restaurant „Riff“, das zu den besten der Stadt gehört, gibt es deutsche Weine und Delikatessen aus aller Welt. Im elegant-luftigen

Formstrenge unter Ranken: Im „El Alto de Colón“ mit seinen Jugendstildecken (u.) serviert Chefkoch Enrique Barella (l.) Ferkelfleisch als Quader. Umbruch: Kräne ragen hinter dem Malvarossa-Strand auf





Lokal schmeckt uns diesmal der aromatische, in viel Brühe gegarte und servierte *arroz caldoso* mit Morcheln und Kabeljauschaum. Dass der rührige Exilant Knöller beim Fleisch penibel auf Garzeit und Temperatur achtet, beweist die zarte Lammschulter, zu der es Auberginenpüree und Graupen gibt. Lustiger Abschluss: Knöllers „Kaffeesatz“ – Schokoladen-Kaffee-Brownies, die getrocknet und gemahlen werden, ehe er sie mit Chirorée-Eis und einer in Gewürzen gekochten Banane anrichtet.

Nicht immer aber steht den *Valencianos* der Sinn nach großem Restauranttheater, sie lieben auch ihre vielen ausgezeichneten Tapas-Bars. In der hemdsärmeligen „Aperitivo Bar“ im Vorort Godella warten sie oft lange am Tresen auf einen Platz an einem der schmucklosen Resopalische, wo es immer fangfrische Meeresfrüchte und prima Fischhäppchen gibt. Längst eine Institution aber ist die „Casa Montaña“ im ehemaligen Fischerviertel El Cabanyal nicht weit vom Malvarossa-Strand – nicht nur, weil die mit ausgesuchten Zutaten bereiteten Tapas in der Bodega von 1836 eine Klasse für sich sind. Die Kartoffeln für die frittierten *patatas bravas* stammen aus einem abgelegenen Gebirgsdorf, die *anchos* (Sardellen) kommen aus dem Golf von Biskaya, werden aber im Hause verarbeitet, und die meisten Muscheln lässt man hier aus Galicien liefern. Das Ochsenfilet mit jungem Knoblauch erweist sich als pikant-saftige Köstlichkeit. Die uralten Holzfässer entlang der Wand zeigen jedoch, wozu es in der Bar mit den typisch valenzianischen Fliesen in erster Linie geht: Mehr als 900 Weine hat der Inhaber Emiliano García auf Lager.

So umfangreich ist dieses Sortiment, dass die *carta de vinos* sogar nach einer Dreiteilung verlangt: Eine Broschüre präsentiert das internationale Angebot – darunter auch den 1982er Pétrus für knapp 5000 Euro –, eine zweite ist den spanischen Gewächsen gewidmet, die dritte den Erzeugern aus der Provinz Valencia vorbehalten. „Es hat lange gedauert, bis hier aus schlichten Bauern qualitätsbewusste Winzer wurden“, sagt Juniorchef Alejandro, der auf der anderen Straßenseite auch einen kleinen Wein- und Feinkostladen betreibt, „jetzt aber werden sie Jahr für Jahr besser.“

Auswanderer, gut integriert:
Bernd Knöller kocht im „Riff“
grünen Reis mit Kabeljauschaum
und Morcheln (o.). Perfekt
gewürzt: Paella in der „Casa
Carmina“ (o. r.). Schnelle Gäste:
America's-Cup-Yachten (u.)

Geradezu besessen sind die *Valencianos* dagegen, wenn es um ihre Reisgerichte geht. Der *arroz* ist auf vielen Speisekarten der Region neben Fleisch und Fisch als eigene

Disziplin zu finden, die Zubereitung nimmt mitunter fast religiöse Züge an: Valencianer können ganze Sonntage damit verbringen, aus Fleisch, Gemüse, einer immer wieder reduzierten Brühe und Reis eine echte Paella zu köcheln.

Der Reis dafür stammt aus dem Naturschutzgebiet von Albufera südlich der Stadt. Inmitten der gefluteten Felder liegt der Badeort El Saler und dort in einer unscheinbaren Gasse das Restaurant „Casa Carmina“, das als beste Adresse für Reisgerichte gilt. Die Gambas sind auf den Punkt gegrillt, die Tintenfische mit Reis und ihren Tentakeln gefüllt und in der eigenen Tinte geschmort. Dann kommt der *arroz cremoso* mit Languste – bissfest in einer tief aromatischen Krustentiersauce, die wunderbar nach Meer schmeckt.

Danach lockt der milde Abend zum Spaziergang an den Strand. Und mit etwas Glück kann man dort weit draußen die America's-Cup-Yachten bei ihrem Training beobachten.



FOTO: PICTURE-ALLIANCE/JASA