

Mit offenen Karten

Urlaubsströme jenseits der Trampelpfade: Ein Besuch beim Veranstalter Erlebe-Fernreisen. Seite 2

Das Geheimnis der Goldmine

Deutsches Welterbe, Mysterien der Rocky Mountains und andere Bücher für die Reise. Seite 4

Tod auf dem Nil

Touristische Eiszeit statt Arabischer Frühling: Eine Kreuzfahrt nach Assuan in Zeiten der Krise. Seite 5

**Auf doppelter Spur**

Im Herzen von Delhi: Die fünfte Etappe von Wolf Böwigs Tour entlang der Grand Trunk Road. Seite 6

Es ist eine Bar, wie es sie hunderttausendfach in Spanien gibt, „an bar de toda la vida“, so sagt man hier, ein Lokal fürs ganze Leben, in das man von Kindesbeinen bis ins Greisenalter jeden Tag geht, für ein Schwätzchen, für einen Kaffee oder eine „caña“, das frisch gezapfte Bier im schlanken Glas, oder für das Mittagessen mit katalanischer Hausmannskost. Montags gibt es im „Can Roca“ immer den Eintopf Escudella, mit dem die dicken weißen Faves-Bohnen, donnerstags Arroz mar i muntanya, Kataloniens Nationalreiß mit Zitaten aus Land und Meer. Und die Glöses läuft dann ununterbrochen, meist lautlos, aber immer mit voller Lautstärke, wenn der FC Barcelona spielt.

Nur ein Detail stimmt nicht in diesem schlichten Lokal, das sich in einem Arbeiterviertel von Girona versteckt: An den Wänden reihen sich leere Flaschen aneinander, die in einer „bar de toda la vida“ nichts verloren haben, Romantico-Conti, Roederer Cristal, Château Ausone, die teuersten Burgunder, kostbarsten Champagner, erlesensten Bordelaisers Grand Crus Classés. Und noch eine Kleinigkeit passt nicht so recht ins Bild: Jeden Mittag vor dem regulären Service essen dreißig Menschen in identischer Kleidung mit dem Schriftzug „El Celler de Can Roca“ in der Bar, und unter ihnen drei Brüder, Joan, Josep und Jordi Roca, die zu den besten und berühmtesten Köcheln nicht nur Spaniens, sondern der ganzen Welt gehören und die sich in der Bar so ungezwungen bewegen, als sei sie ihr Zuhause – was kein Zufall ist, sondern eine glückliche Fügung, weil sich in der Geschichte dieser drei Brüder exemplarisch die kulinarische Seele ihrer Heimat widerspiegelt. Die Provinz Girona im äußersten Nordosten Spaniens allein den Sonnenhügel an den Buchten und Stränden der Costa Brava zu überlassen wäre ein Verbrechen wider den guten Geschmack. Denn kaum irgendwo sonst auf der Iberischen Halbinsel kann man seinen Hunger schöner stillen als in dieser jausköpfigen Provinz, deren Badetourismus nur eines ihrer beiden Gesichter ist. Das andere beginnt unmittelbar hinter der Küste, zieht sich bis in die Pyrenäen hinauf und ist geprägt aus zweieinhalb Jahrtausenden kulinarischer Traditionen und einem knappen halben Jahrhundert gastronomischen Fortschrittforos. Es ist gleichermaßen das Land stolzer Reishauern und verwegener Winzer, atavistischer Schweinezüchter und avantgardistischer Küchenchefs, katalanischer Oudantköpfe und hochschuler Weltbürger, die alle eines gemeinsam haben: Niemals würden sie ihre Seele verkaufen, ganz gleich, wie viel Geld man in Lloret de Mar oder San Feliu de Guixols mit den Gästen verdienen kann.

Es ist die Heimat von Menschen wie Fina Sala und Miquel Serra aus Ventalló im Empordà, dem Hinterland der Costa Brava, deren Familien seit Generationen Oliven anbauen und die vor dreizehn Jahren beschlossen, ihre Produktion nicht mehr in Kanistern an die Stammkunden zu verkaufen, sondern das beste Öl Gironas zu machen, als Cava aus der vornehmen Arbeguina und der autochthonen Argudell – ein wunderbar harmonisches, mit größter Sorgfalt hergestelltes, vollkommen in sich ruhendes und bei aller Präsenz niemals präpotentes Öl mit einer leichten Schärfe und minimalen Süße, das auch von den Roca-Brüdern hochgeschätzt wird. Tausend Jahre sind manche Bäume von Fina und Miquel alt, und so lange ist auch die Blütezeit des katalanischen Großweines hier, dessen Schiefe einstmals die westliche Mittelmeer beherrsch-



Schätze der Berge: Wurst und Käse in der Markthalle von Olot. Foto Bernd Inokanmatt

ten und dessen Dichter den Minnesängern ganz Europas zum Vorbild wurden, während sich die Schahartkönige Kastiliens zu jener Zeit noch gegenseitig die Köpfe einschlugen. Natürlich sind Fina und Miquel separatistische Katalanisten mit glühendem, aber friedvollem Herzen, so wie fast jeder hier. Alles im Leben solle man mit Anstand und Aufrichtigkeit machen, sagen sie, so machten sie schließlich

auch ihr Öl. Die spanische Politik aber sei ein Abgrund der Verlogenheit und des Nepotismus, eine einzige Schande und deswegen für das stolze Katalonien ein Klotz am Bein.

Eine halbe Stunde südlich von Ventalló steht mit Joan Carles Sánchez im Restaurant „Es Portal“ in Pals der nächste Separatist zwar nicht unter dem Olivenbaum, dafür aber am Herd. Auf dem Weg zu ihm



Schätze des Meeres: an der Promenade von Cadaqués im Alt Empordà. Foto Getty

kommt man nicht nur an Pfirsichhainen und Rapsfeldern, keltiberischen Ruinen und des Nepotismus, eine einzige Schande und deswegen für das stolze Katalonien ein Klotz am Bein.

„Gemeinde der katalanischen Republik“ prangen und deren Laternenmasten flächendeckend mit gelben Schleifen geschmückt sind, die sofortige Freilassung aller inhaftierten Politiker fordern. Und wenn man Glück hat, kann man unterwegs Bauern wie den erzseparatistischen, aber herzenguten, ganz und gar nicht fanatisierten Josep Mir aus dem Weiler Lla-bà dabei zusehen, wie er mit seinem se-

nyer-geschmückten Traktor separatistische Parolen in die Weizenfelder mährt, um sie anschließend als Drohnenvideo ins soziale Netz zu stellen – nicht als politische Hetze, sondern nur als Aufgehoben gegen die jahrelange zermürbende Geringschätzung der Katalanen durch die Regierung des nun endlich abgewählten Mariano Rajoy in Madrid.

Joan Carles Sánchez, ehemaliger Rettungssanitäter, koehrender Autodidakt, heißblütiger „Superindependentista“, wie er selbst von sich sagt, steht in einem Herrensau aus dem sechzehnten Jahrhundert am Herd, blickt von der Küche aus auf die berühmten Reisfelder von Pals an der Mündung des Flusses Ter und verweigert sich trotz seines Grolls auf die Arroganz der Zentralregierung jeder Sturheit eines kulinarischen Nationalismus, auch wenn das Wappentier Kataloniens der Esel ist. Er brät seinen Thunfisch als Tataki sekundenzurück an, kombiniert ihn mit Wakame-Algen und verwendet für seinen Arroz mar i muntanya die japanische Reissorte Akita Komachi, mit der die Bauern aus Pals unter Missachtung des gängigen Sprichwortes vom bäuerlichen Essen und Kennen schon lange experimentierten. Dazu serviert er confierte Entenbrust, falschen Kaviar aus Olivenölpörlen und gedünstete Seegurke, die wie ein Phantasie-Botticellis Venus schmeckt und dem Phantastisch festen, paritätisch in Fisch- und Fleischfond gegarten, diesen Nektar aus Meer und Berg nun Korn für Korn in sich hütenden Reis trotzdem nicht den Ehrenplatz auf dem Teller streichen kann.

Den Reis brachten die Araber im Mittelalter ins Empordà, der Wein aber kam schon in der Antike mit den Römern und verschwand erst mit dem Siegeszug des Tourismus. In den sechziger Jahren, weil die Winzer lieber leichtes Geld in Strandrestaurants statt Stiehlagen verdienen wollten. Sechzigtausend Hektar standen in den besten Zeiten im Empordà unter Reben, jetzt sind es keine zweitausend mehr, doch die letzten Aufbegehren sind entschlossener denn je. In Colera, hart an der Grenze zu Frankreich, hat der Sohn eines Tourismusunternehmers aus Empuries vielleicht als späte Form der Abbitte das Weingut Hugas de Batlle gegründet und mit Baggern in monatelanger Arbeit neue Terrassen in den letzten Ausläufern der Pyrenäen anlegen lassen, um jetzt ungeheuerlich intensive Weine zu keltern – nur zweihundert Gramm Trauben statt der üblichen vier Kilo erntet er pro Stock Garnacha, doch die haben es im Worsinn in sich.

Ein paar Kilometer weiter nördlich hält hingegen die Kooperative von Espolla eisern an ihren Traditionen fest, obwohl die Zukunft zu vergessen. Noch immer kann man sich dort aus Fuderfässern für 1,40 Euro pro Liter seinen Wein abzapfen lassen – oder aber für dreißig Euro hochgelegte, mineraliengetränkte, auf Schieferböden gereifte und vom Tramuntana-Wind gestreichelte Carinenaes kaufen, die auch im „Celler de Can Roca“ der Roca-Brüder oder im „Els Pescadors“ in Lluçà auf der Weinkarte stehen. Dort, ganz im Norden der Costa Brava, bringt Luis Fernández Punset, der bei Joan Roca sein Handwerk gelernt hat, die Seele des Mare nostrum auf den Tisch, klassisch als Fischtopf Suppet oder avantgardistisch mit Ponzu, Wakame und falschen Calamates a la romana, die sich als confierte, in Tempura-Teig abgekackene Zitronenscheiben entpuppen. Die Fischer

Fortsetzung auf Seite 3

DIENEUE
EXPEDITIONSKLASSE
Kleines Schiff für große Erlebnisse



EXPEDITION
CRUISES

ERSTER!



HAPAG LLOYD
CRUISES

GEHÖREN SIE ZU
DEN ERSTEN GÄSTEN

Abenteuer und Komfort bestimmen den Kurs, wenn unser neues Expeditionsschiff, die HANSEATIC nature, ab April 2019 zu Neuland vordringt – fast vor der Haustür, ohne lange Anreise.

Ab Lissabon 26.4. – 5.5.2019
Ab Dublin 5.5. – 14.5.2019
Ab Bergen 14.5. – 23.5.2019
Ab Dublin 23.5. – 1.6.2019

9 Tage pro Person z. B. ab € 4.950
Seereise (Doppelbelegung)

Weitere Infos unter:
hl-cruises.de/aufakt
Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder über Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH Ballindamm 25 · 20095 Hamburg
Tel. +49 40 30703070 · service@hl-cruises.com

Fortsetzung von Seite 1

Zu Gast bei separatistischen Feinschmeckern

sind meine Batern, und das Meer ist mein Garten“, sagt der Koch, für den die Cigalas, Gambas, Langostas vom felsenigen Cap de Creus keine Konkurrenz auf dieser Erde kennen und der seine Version des Mar i muntanya aus Saucigrà, Kabeljau, Kutteln und der katalanischen Nationalschweinewurst Botifarra kreiert, weil selbst der größte Liebhaber des Meeres gar nicht anders kann, als auch das katalanische Hinterland zu lieben.

Ob die Berge versetzt ihm wieder Katalonien noch seine Küche, und am besten begriffen hat diese leidenschaftliche Liaison in der Garrotxa, eine Stunde nordwestlich von Girona. Bis vor wenigen Jahren war sie ein katalanisches Schneewittchenland, wenn auch voller glücklicher Schweine statt hilfsbereiter Zwerg, verborgen hinter sieben Bergen, verbunden mit der Außenwelt nur über halbschneidende Serpentina, eine prall gefüllte Speisekammer fern vom Trübel der Welt, die ihr kulinarisches Erbe bis heute so sorgsam hütet wie einst die Zwergenschar das schöne Königskind und die sich das vermeintliche Hinterwälderlädchen mit drei Michelin-Sternen versüßt. Jetzt sind Tunnel durch die Berge gebohrt und in Olot, der Hauptstadt der Garrotxa, eine prachvolle Markthalle aus Glas und Stahl gebaut worden, in der fast ausschließlich Produkte aus der unmittelbaren Umgebung verkauft werden und all die Schweinemetzger, Ziegenzüchter, Gemüsebauern ihre Kostbarkeiten mit den Tagesbesuchern aus Barcelona oder Girona teilen. Nur Spanien ist in der Garrotxa noch immer weiter weg als die Galaxie Andromeda.

Allein die Auswahl an Botifarras in der Markthalle von Olot ist enzyklopädisch, wenn auch nicht alle gleich gut sind. Chicharrones oder als mittelalterliche Variante nach einem Rezept aus dem ältesten katalanischen Kochbuch von 1325 mit Entenleber, Schweineknien, Oregano, Thymian und Rosmarin. Es gibt Raritäten der Feinschmeckerkunst wie Escudons, die mit der Keilsäge zersetzte Wirbelsäule des Schweines, oder Sagi, das Rippensteak, das mit Mehl zu Kugeln geformt wird, um es als Geschmacksbomben in Fleischbrühen zu werfen. Und dass über allen Marktständen Freiheit für die „politische Gefangenensache“ steht, ist ein „unabhängigkeitskampfes“ gefordert wird, versteht sich von selbst, wobei man wohl nirgendwo auf der Welt freundlichere, zuvorkommendere, sanftmütigere Freiheitskämpfer finden wird als hier – Menschen wie den wunderbar entspannten und zugleich vor Leidenschaft brennenden Pep Nogué, der aus der Garrotxa stammt und dreizehn Jahre lang mit den Roca-Brüdern im „Celler de Can Roca“ am Herd stand, jetzt eine Kochakademie in Barcelona betreibt, im katalanischen Fernsehen immer auf der Suche nach einheimischen Qualitätsproduzenten und deswegen oft in seiner Heimat unterwegs ist und nebenbei als Botschafter für „Girona excellent“ arbeitet, ein Qualitätssiegel für die besten Produkte der Provinz, für Gambas aus Palamós, Foie Gras von Figueras, Reis aus Pals, Olivenöl aus dem Empordor. Vor ein paar Jahren, sagt Pep Nogué, habe er in der Garrotxa eine Dependence der italienischen Slow-Food-Bewegung eröffnet, um deren Ideale einer lokalen Kultur des kulinarischen Kunsthandwerks zu propagieren – und sie sehr schnell wieder schließen müssen, weil ihm die Leute den Vogel gezeigt und gesagt hätten, dass sie nichts anderes sei Generationen läten.

Xavier Codina, der aussieht wie eine Mischung aus Merlin und Miraculix, macht es inzwischen in der vierten Generation. So lange schon wird in der Destillerie Ratafia Russet in Olot der berühmteste Kräuterschchnaps Kataloniens gebrannt. Codina setzt ihn mit achtmehrigem Alkohol und Gewürzen an, mit Nelken, Kamille, Minze, Zimt, Anis – mehr verrät er nicht –, aromatisiert ihn mit grünen Walnüssen, lässt ihn fünf Monate im Barrique reifen, verfeinert das Ganze nach dem Solera-Verfahren mit Dossagen aus dreißig Jahren alten Ratafia, produziert dreihunderttausend Flaschen im Jahr und denkt nicht im Traum daran zu expandieren, obwohl ihm sein Schnaps neuerdings auch deswegen aus den Händen gerissen wird, weil ihn zu trinken seit der Unabhängigkeitsbewegung ein politischer Symbolakt geworden ist.



Dreihunderttausend sei genug, meint Codina mit einer wunderbaren Mischung aus misanthropischem Grummeln und schelmischem Grinsen, und wenn der Ratafia aus sei, dann sei er eben ans. Überhaupt habe er klare Prioritäten: Zuerst werde die Kundschaft in Olot versorgt, anschließend in der Provinz Girona, danach im restlichen Katalonien, und wenn dann noch etwas übrig sei, gehe es in den Export, nach Spanien, Amerika oder Japan, diese verrückten Japaner, die wollen immer ganz Paletten haben, aber das komme gar nicht in Frage, sagt Codina, der stattdessen dem abgesetzten Ministerpräsidenten Carles Puigdemont ein paar Flaschen Ratafia hinterher schickte, nachdem er als Exilant in Belgien Unterschlupf gefunden hatte. Denn was könnte es für einen Katalanen Schlimmeres geben als ein Leben ohne den kulinarischen Reichtum Kataloniens?

Ratafia Russet steht selbstverständlich auch im Schnapsregal des „Can Roca“ in Girona, in der ein separatistischem Freiheitswillen natürlich auch kein Mangel herrscht. Trotzdem ist die Bar keine Keimzelle katalanischer Quadratschädlichkeit, sondern das Gegenteil davon: die Wiege dreier kulinarischer Weltkarrieren, die Geburtsstätte einer der erstaunlichsten Geschichten in der internationalen Spitzengastronomie der vergangenen dreißig Jahre. Drei Brüder wuchsen in der Bar ihrer Eltern auf, die den andalusischen Arbeitsemigranten im Viertel ein nahrhaftes Mittagmahl aus katalanischer Hausmannskost für ein paar Peseten servierte und den drei Kindern zum Wohn-, Ess-, Spiel- und Arbeitszimmer wurde. Joan, der Älteste und Erstgeborene, stand schon als Grundschulter gemeinsam mit der Mutter am Herd, die ihrem Sohn mit neun Jahren seine erste maßgeschneiderte Kochkappe schenkte. Josep, der Mittlere und Spätvogel vom Dienst, wurde Jungkellner, füllte als Fünfführer die Weinkaraffen aus den Fassern unter dem Tresen auf, brachte den Stammgästen das Essen auf Rollschuhen an den Tisch, musste jede Woche drei Eimer Kartoffeln und einen großen Sack Zwiebeln schneiden, setzte sich dabei immer eine Taucherbrille auf und verbrachte ansonsten jede freie Minute mit Fußballspielen auf der Straße, wobei die Hintertür des Käses als Tor diente. Jordi schließlich, als Jüngster ein Nachzügler, verschrieb sich voll und ganz der Färisserie.

Alle drei Brüder besuchten die Hotelhochschule in Girona und wussten schon mit Anfang zwanzig, dass ihre Welt nicht das „Menü del dia“ im „Can Roca“ bleiben würde. Im Jahr 1986 eröffneten sie in einem Nebenraum der elterlichen Bar ihr ersten „Celler de Can Roca“, kochten

dort eine hoch experimentelle, radikal modernisierte katalanische Avantgardenküche, wurden von der gesamten Nahrungswelt für verrückt erklärt und spielen anfangs die meiste Zeit Tischkicker, weil kein Mensch zum Essen kam – selbst der erste Tester des Guide Michelin soll, so will es die Familienlegende, aus Versehen in der Bar statt dem Gourmetrestaurant gegessen haben. Da sich überragendes Talent aber nicht lange unter dem Kochtopfdeckel verbergen lässt, kam es, wie es kommen musste: 1995 der erste Stern, 1997 die Vergrößerung des „Celler“ an derselben Stelle, 2002 der zweite Stern, 2007 die Eröffnung des dritten und aktuellen „Celler“ in einer Villa zweihundert Meter von der Bar entfernt, 2009 der dritte Stern, 2013 und 2015 die Wahl zum besten Restaurant der Welt, zwischenzeitlich, danach und wohl auch künftig so viele weitere Auszeichnungen, dass sie ganze Bibliotheken füllen, und dazu eine Warteliste von fast einem Jahr für einen der kostbaren Plätze im Restaurant.

Im Grunde aber hat sich gar nicht so viel verändert. Die Eltern stehen noch immer in der Küche des „Can Roca“ und servieren das Mittagmenü für ein Euro. Josep wohnt über der Bar, Joan über dem „Celler“, Jordi ist erst kürzlich ein paar Kilometer weiter weg auf Land gezogen, und ihre Aufgabenverteilung als Küchenchef, Sommelier und Pâtissier ist nach all den Jahren nach wie vor dieselbe. In der Masia gleich neben dem Gourmetrestaurant, dem kulinarischen Laboratorium der drei Brüder, steht – wengelt jetzt als Mahnung zur Demut – wie einst im ersten „Celler“ ein Tischkicker unter dem Trikot von Andrés Iniesta, lebende Legende und langjähriger Kapitän des FC Barcelona, mit der Widmung „A mi amigo Joan, el mejor cocinero del mundo“, für meinen Freund Joan, den besten Koch der Welt. Und eines der Amuse-Gueules im „Celler“ ist eine Hommage voller zärtlicher Dankbarkeit an die Speisekarte der elterlichen Bar mit Canelones, Bocadillo und Calamares a la romana.

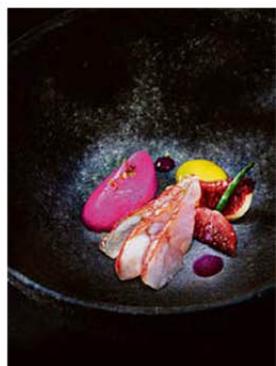
Und doch hat sich fundamental viel verändert, weil die Roca-Brüder nicht nur die katalanische Küche so radikal modernisiert haben wie vor ihnen nur ihr Freund Ferran Adrià in seinem mythologischen Lokal „El Bulli“ bei Rosas – keine sechzig Kilometer nördlich von Girona, was Bände spricht über diesen Teil Kataloniens als Kraftwerk kulinarischer Kreativität, das indes ohne den Treibstoff des Traditionalismus niemals funktionieren würde. „Unsere Leute sollen nie vergessen, woher wir kommen, denn der beste Koch ist die Erinnerung“, sagt Joan und schickt deswegen bis heute seine komplette Mannschaft jeden Tag zum Personalessen ins „Can Roca“.

Im „Celler de Can Roca“, der um einen dreieckigen Innenhof gebaut ist und auf dessen Tischen immer drei Kieselsteine aus dem nahen Fluss Ter als Symbol für die drei Brüder als ein Lebewesen mit drei Köpfen und sechs Händen liegen, ist zu bestaunen, wie phantastisch die Fusion aus Tradition und Innovation, Bodenständigkeit und Avantgardismus, Bescheidenheit und Weltruhm schmeckt. An einem winzigen Olivenbäumchen hängen schwarze und grüne Oliven, die in Wahrheit Sphären aus Oliven-Tempura und Olivenöl mit Anchovis sind. Ein Austern-Tar liegt gemeinsam mit Bergamotte-Pulver und Earl-Gray-Mayonnaise auf einer essbaren Muschelschale, die aus dem ge-

friergetrockneten Saft und Fleisch einer Miesmuschel besteht. Eine Gamba aus Palamós, mariniert in Rettigessig und ansonsten so belassen, wie sie Poseidon schuf, wird nicht nur mit einer Algen-Velouté, sondern auch mit einer ungeheuerlich intensiven Sauce aus den Gamba-Köpfen begleitet, als schöne Anspielung auf die katalanische Volkssitte, die Köpfe der Meerestiere genüsslich auszusaugen. Das Mar i muntanya wird bei den Roca-Brüdern zu einer radikalen Abstraktion aus einem Schaum von Rindermarkknochen und gegrilltem Seeigel. Und als rettungslose Fans des FC Barcelona spielen sie zum Dessert auf einem halbierten Fußball mit Zitrone, Minze, Passionsfrucht

und Baisers ein unvergessliches Tor von Lionel Messi gegen Real Madrid, nach, wobei sich alle Barça-Fans, ganz gleich ob Separatisten oder Unionisten, Katalanisten oder Hispanisten, als Gipfel des Glücks auch noch am originalen Radiokommentar erfreuen können.

„Spanien muss uns Katalanen nicht lieben, aber es könnte nicht schaden, wenn es uns ein bisschen mögen würde, dann wäre schon vieles gewonnen“, sagt Josep Roca zum Abschied und fächelt dabei so freundlich, bescheiden und sanftmütig, wie man einen Carles Puigdemont oder Mariano Rajoy niemals lächeln sieht. Und spätestens in dieser Sekunde wird schlagartig klar, wie einfach alles sein könnte.



Kochen soll keine Kunst sein? Das wird niemand mehr behaupten können, der jemals Joan Rocas Kreationen wie marinierte Rotbarbe mit Feigen und Birnenschaum (oben) oder Austern in Albartho-Creme gegessen hat. Fotos: Joan Puig-Ortiz



Mein Schiff.

Eine Klasse für mich.

IN 15 TAGEN MEHR ENTDECKT ALS KOLUMBUS IN EINEM JAHR.

KARIBIK UND MITTELAMERIKA · 14 Nächte · Balkonkabine
inklusive Flug · ab 3.195 €**

PREMIUM ALLES INKLUSIVE*

10 JAHRE

TUI Cruises

Mehr im Reisebüro oder +49 40 60001-5111 oder auf www.tuicruises.com

* In Reisepreis enthalten sind grundsätzlich der meiste Bord- und Restaurantservice, ein vielfältiges kulinarisches Angebot und Markengüter in Premium-Qualität sowie Zutritt zum Beach Club, Spa, Schwimmbad und Kinderbetreuung. ** Plus Preis (den letzten Kontingenzpreis) für die Zahlung einer Balkonkabine und ein Plus, das auch verfügbar ist, aber Abgaben und Zuschläge nach der Luftverkehrsverordnung, Transfers und Zuzug zum Flug, ohne Abgaben enthalten. | TUI Cruises GmbH · Heisterkampweg 50 · 20097 Hamburg · Deutschland

Die Tränken und Schatzkammern der katalanischen Küche

- **El Celler de Can Roca:** Carrer de Can Sunyer, 48, 17007 Girona, Telefon: 0034 972 72 22 21, www.cellerocano.com. Die Warteliste für einen Platz beträgt derzeit ein knappes Jahr.
- **Es Portal:** Crta. de Pals a Torroella de Montgrí, 17, 17256 Pals, Telefon: 0034 972 63 65 96, www.esportalhotel.com.
- **Pescadors:** Carrer Castellar, 41, 17480 Llançà, Telefon: 0034 972 38 01 25, www.restaurantlescaldors.com.
- **Oli d'Oliva Serraferran:** Carrer de Basa, 20, 17473 Ventalló, Telefon: 0034 972 79 30 76, www.oliventallo.com.
- **Caixa de Batià:** Carrer de Francesc Riera, 28-30, 17469 Colera, Telefon: 0034 972 38 91 49, www.cellerhugadesbatia.com.



- **Celler Cooperatiu d'Espolla:** Crta. de Roses, S.N., 17753 Espolla, Telefon: 0034 972 56 31 78, www.cellerespolla.com.
- **Mercat d'Olot:** Carrer de l'Hospital, 3, 17800 Olot, Tel.: 0034 972 26 47 03, www.mercatdilot.cat.
- **Ratafia Russet:** Crta. de Santa Pau, 2-4, 17800 Olot, Telefon: 0034 972 26 10 88, www.russet.cat.
- **Informationen:** Patronat de Turisme Costa Brava Girona, Avinyuda Sant Francesc, 29, E-17001 Girona, Telefon: 0034 972 20 84 01, www.costabrava.org und www.pirineugirona.org; in Deutschland: Catalan Tourist Board, Palmengartenstraße 6, 60325 Frankfurt, Telefon: 069 74 22 48 73, www.katalonien-tourismus.de und www.catalunya.com.