

MERIAN
Reiseführer

Barcelona



★ MERIAN TOP 10

Das sind sie – die Sehenswürdigkeiten, für die Barcelona weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt ist.

★ Barri Gòtic

Alte Gemäuer, enge Gassen, verwunschene Plätze – das historische Herz der Stadt. → S. 54

★ Les Rambles

Viel Verkehr, dichtes Gedränge, bunte Straßenkünstler: Barcelonas berühmt-berüchtigte Flaniermeile. Eine Bühne für Einheimische und Gäste. → S. 65

★ La Boqueria

Der legendäre Markt gilt als »Bauch von Barcelona«, wird von den besten Köchen der Stadt geschätzt und hat eine unschlagbare Lage: direkt an den Ramblas. → S. 71

★ Museu Picasso

Das meistbesuchte Museum der Stadt, gewidmet vor allem dem Frühwerk des großen Künstlers, der einst an der Kunstakademie der Stadt studierte. → S. 103

★ Palau de la Música Catalana

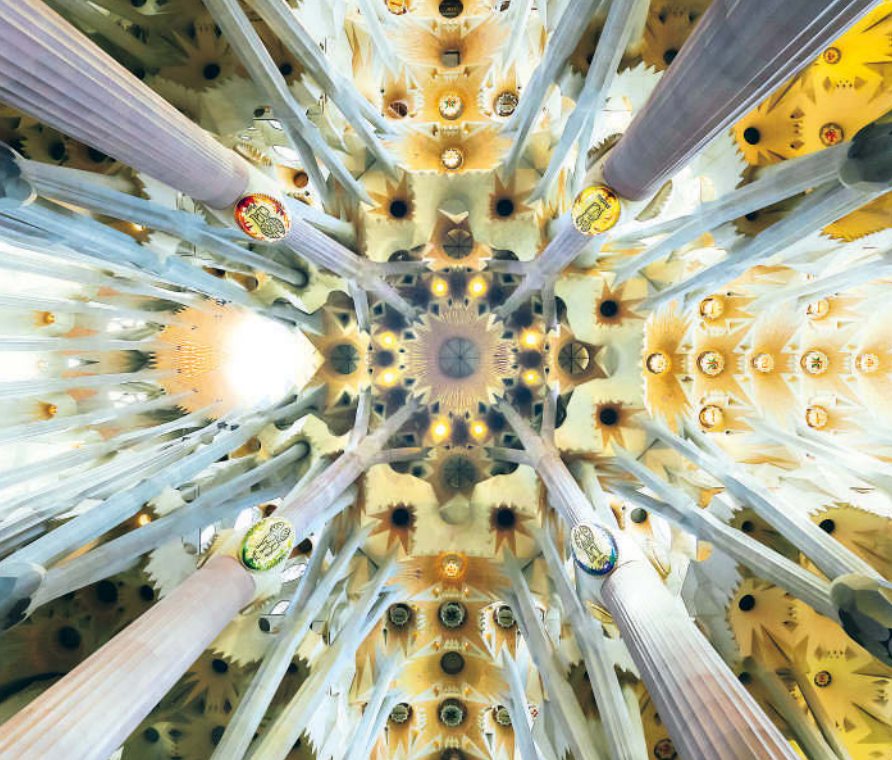
Prunk, Protz oder Peinlichkeit? Die opulente Ornamentik des Musikpalasts polarisiert. Einst wurde sein Abriss gefordert, heute gehört das Gebäude zum Weltkulturerbe. → S. 107

★ Passeig Marítim de la Barceloneta

Mit der Metro zur Platja: Auf der Strandpromenade trifft sich die ganze Stadt. → S. 115

★ Park Güell

Geplant als Gartenstadt, heute eine herrliche Park- und Märchenlandschaft. → S. 145



Innenraum der Sagrada Familia. Erst seit 2019 gibt es eine Baugenehmigung für die Kirche. 137 Jahre lang war das Lebenswerk von Antoni Gaudí ein Schwarzbau.

8 **Passeig de Gràcia**

Beste Adresse: Die noble Prachtmeile ist gesäumt von eleganten Hotels, hochkarätigen Museen – und berühmten Gaudí-Gebäuden. → S. 162

9 **Casa Batlló und Casa Milà**

Bizarrr und weltberühmt: die beiden Stadtpaläste am Passeig de Gràcia, gebaut zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Architekturgenie Antoni Gaudí. → S. 168, 170

10 **Sagrada Familia**

Barcelonas weltberühmtes Wahrzeichen: die wohl seltsamste – und bald auch größte – Kirche der Welt. 2026, 100 Jahre nach Gaudís Tod, soll der Bau vollendet sein. → S. 174

STADTBILD

Barcelona ist gebaute Geschichte: Von den Epochen, Ereignissen und Persönlichkeiten, die das Gesicht der Metropole bis heute prägen – und sie unverwechselbar machen.

Gotik: alte Gemäuer

Drei große Epochen haben Barcelona geprägt: die römische Antike, die Gotik im Mittelalter und der neuzeitliche Modernismus. Reste aus römischer Zeit sind fast vollständig aus dem Stadtbild verschwunden – anders als rund 100 Kilometer weiter westlich in Tarragona, der früheren römischen Provinzhauptstadt, wo man beispielsweise noch die Ruinen eines großen Amphitheaters besichtigen kann (→ S. 202). Viele bleibende Spuren hat dagegen die Gotik hinterlassen. **Große Kirchen**, etwa Santa Maria del Mar (→ S. 94) und Santa Maria del Pi (→ S. 70), wurden von gotischen Baumeistern errichtet. Allerdings sind längst nicht alle Gebäude, die in Barcelona nach Mittelalter aussehen, tatsächlich so in dieser Zeit entstanden. Manche wurden im 19. und 20. Jahrhundert regelrecht gotisiert (→ S. 30), also um pseudogotische Elemente ergänzt.

1714: von Ciutadella bis Barceloneta

In vielen deutschen Städten hat der Zweite Weltkrieg bleibende Narben hinterlassen; in Barcelona war es der Spanische Erbfolgekrieg, der das Stadtbild einschneidend verändern sollte. Katalonien stand auf der Seite der Habsburger, den Krieg gewannen aber die Bourbonen – die Barcelona dann mit einer mächtigen Festung sicherten. Für diese sogenannte Ciutadella rissen sie ein ganzes **Altstadtviertel** ab, 4500 Menschen wurden so obdachlos. Aus der **Barackensiedlung**, die man für die Vertriebenen am Strand baute, entwickelte sich später der Stadtteil La Barceloneta (→ S. 114). Die Zitadelle wurde im späten 18. Jahrhundert geschleift, auf der frei gewordenen Fläche schließlich der große Volkspark Parc de la Ciutadella (→ S. 99) angelegt.



Ein Besuch der weltberühmten Sagrada Família gehört zum Pflichtprogramm.

Nasse Füße

Wo heute das beliebte Strandviertel La Barceloneta steht, hätte man früher übrigens nasse Füße bekommen. Noch im Mittelalter lag das Szeneviertel El Born (→ S. 92) direkt am Strand. Der Küste vorgelagert war die kleine **Insel Maians**, die auch schon mal als Piratenstützpunkt diente. Im Jahr 1477 wurde Maians durch einen Damm mit dem Festland verbunden, so wollte man Barcelonas Hafen vor schwerem Wellengang sichern. Praktischer, aber wohl unbeabsichtigter Nebeneffekt: Allmählich lagerte sich immer mehr Sand am Damm ab, die anfangs schmale Verbindung zwischen Insel und Küste wurde langsam breiter und breiter – und bot irgendwann Platz für ein ganzes Stadtviertel.

Märchenhafter Modernisme

Barcelonas großer Zauber geht auf die Zeit des Modernisme (→ S. 178) zurück. Bauten, die aus heutiger Sicht regelrecht märchenhaft wirken, entstanden damals, also im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert. Manche sind mittlerweile weltberühmt, vor allen anderen die noch immer unvollendete Kirche **Sagrada Família** (→ S. 174), das Wahrzeichen der Stadt. Viele andere sind nicht weniger opulent und prächtig, immer mehr werden jetzt aufwendig saniert und für Besucher geöffnet.

Im Bauch von Barcelona: Märkte auf der Überholspur

Man stelle sich vor, in Hamburg, Berlin oder München sperrten sie eine Straße. Nicht irgendeine, sondern eine ganz schön große, vierspurige. Auch nicht nur für ein paar Stunden, etwa wegen einer Parade, sondern gleich für ein paar Jahre, weil auf der Fahrbahn künftig ein Lebensmittelmarkt abgehalten werden soll. Kaum denkbar? In Hamburg, Berlin oder München sicher nicht – wohl aber in Barcelona.

Als zwischen 2009 und 2018 der **Mercat de Sant Antoni** (→ S. 182), Barcelonas größte Markthalle, restauriert und modernisiert wurde, verlegte man den Markt selbst kurzerhand auf die benachbarte Ronda de Sant Antoni. Dass die Leute aus der Nachbarschaft weiter beim Händler ihres Vertrauens einkaufen konnten, war einfach wichtiger als die 16000 Autos, die man nun pro Tag auf ihrem Weg zwischen Zentrum und Hafen umleitete. Erst als der wunderschöne Bau mit seinen kühn geschwungenen Fenster- und Türbögen wiedereröffnete, durften die Autos auf den Asphalt zurückkehren.

Vielleicht verdeutlicht diese Episode, wie wichtig die Stadt ihre Märkte nimmt: Rund 40 Markthallen versorgen ihre jeweiligen Viertel mit frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, oft in bester Qualität und das bei einer opulenten Auswahl. Fast in jedem Viertel steht ein solcher Palast des guten Geschmacks, die Wege sind also kurz, die Öffnungszeiten dafür lang. Man kennt die Verkäufer (die ihre Stände meist schon von den Eltern und Großeltern übernommen haben), trifft die Nachbarn, tauscht bei *cafecito* (Espresso) oder *cava* (Schaumwein) den neuesten Klatsch aus. Essen hat in Barcelona eben auch eine starke soziale Komponente, und das beginnt bereits beim Einkauf.

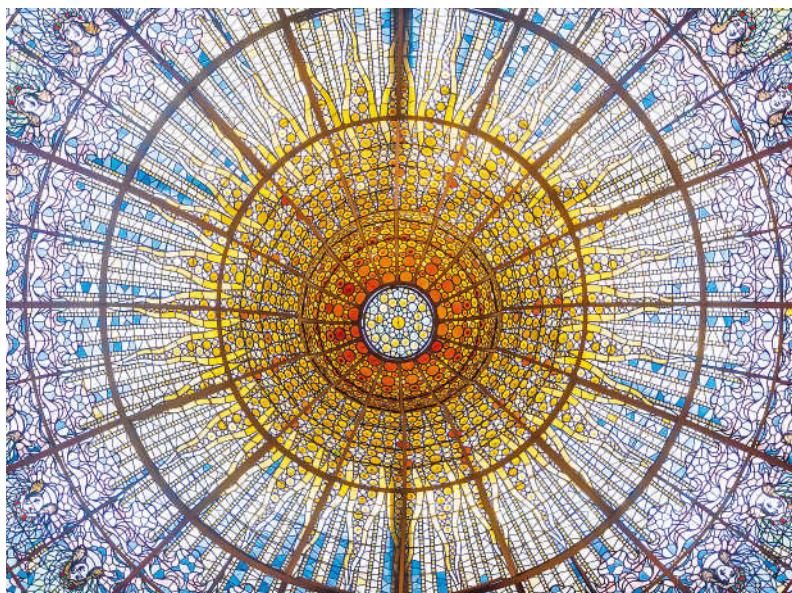
Die größeren Märkte sind sogar echte Sehenswürdigkeiten, schon wegen ihrer Architektur: Viele Hallen gehen auf bedeutende Modernisme-Baumeister zurück. Noch bekannter als



Das Hallendach des Mercat de Santa Caterina ist ein echter Hingucker.

der 1881 gebaute Mercat de Sant Antoni ist natürlich der direkt an den Rambles gelegene **Mercat de San Josep de la Boquería** (→ S. 71) – am frühen Morgen kaufen hier, im »Bauch von Barcelona«, sogar Köche aus den besten Restaurants der Stadt ein. Um die alten Hallen fit für die Zukunft zu machen, wurden und werden die Märkte jetzt modernisiert. Dabei erhielt die älteste Halle der Stadt, der im Jahr 1845 erbaute **Mercat de Santa Caterina** in El Born, ein neues, geschwungenes kunterbuntes Dach, das an einen Drachenrücken erinnern soll. Der eingangs erwähnte Mercat de Sant Antoni wurde um zusätzliche Untergeschosse und Tiefgaragen ergänzt, sogar ein Disc-counter ist jetzt eingezogen.

Das klingt vielleicht paradox, ist aber nur konsequent weiter gedacht. Wer in der traditionellen Markthalle wirklich alles erhält, was er irgendwie benötigt, muss dann nirgendwo sonst mehr einkaufen. So wird der gute, alte Markt im Viertel wieder konkurrenzfähig – und ein Gegenentwurf zur gesichtslosen Shopping Mall vor der Stadt.



Das Auge kommt nicht zur Ruhe im Palau de la Música Catalana (s. S. 107).

Sein Abriss steht natürlich nicht mehr zur Debatte, inzwischen hat ihn die UNESCO sogar ins Weltkulturerbe aufgenommen. Ursprünglich war die Konzerthalle für den renommierten Volksschor Orfeó Català gebaut worden, und noch immer gehört das Gebäude dem Chor, zu dessen illustrieren Dirigentenreihe etwa der deutsche Komponist Richard Strauss zählte. Doch auch hochkarätige Symphonieorchester aus aller Welt geben ihre Gastspiele im Palau de la Música Catalana. Pro Jahr verzeichnet er rund eine halbe Mio. Besucher – die jetzt auch zu **Jazz-, Kammermusik- und Popkonzerten** kommen. Die Akustik des Hauptsaals, die früher auf Chormusik ausgelegt war, wurde mittlerweile angepasst. Ein zeitgenössisch wirkender Backsteinanbau aus den 1980er-Jahren komplettiert heute den Musikkomplex.

C. Palau de la Música 4–6 | Metro: Urquinaona | Tel. 9 32 95 72 00 | www.palaumusica.cat | Führungen u. a. auf Englisch und Spanisch tgl. 10–15.30 Uhr, erweiterte Zeiten zu Ostern und im Hochsommer (55 Min., Start immer zur vollen und halben Stunde) | Eintritt 20 €, erm. 11–16 € (Rabatt bei mehr als drei Wochen vor dem gewünschten Termin)

Essen und Trinken

7 MERIAN EMPFEHLUNG

① *Weltberühmte Cava-Bar*

EL XAMPANYET E7

Die herrliche Wandkeramik würdigen wohl nur die wenigsten Gäste eines Blicks. Zu sehr sind sie damit beschäftigt, sich bis zur Bar vorzukämpfen. Obwohl dieses Kultlokal mittlerweile in fast jedem Reiseführer gelistet wird, hat es kaum etwas von seinem ursprünglichen Charme verloren: Auch die einheimischen Stammgäste lassen sich beim besten Willen nicht vertreiben. Man kommt für ein, zwei, drei Gläser Cava, isst dazu die einfachen, aber köstlichen Tapas – und zieht dann weiter.

C. de Montcada 22 | Metro: Jaume I | Tel. 9 33 19 70 03 | www.elxampanyet.es | Di–Sa 12–15.30, 19–23 Uhr | €

② *Süßes bis zum Umfallen*

ESSENCE ESPAI SUCRE E7

Der von Pâtissier Jordi Butrón geschaffene »Zuckerraum« ist ein echter Exot in

der städtischen Gastroszene. Früher führte Butrón neben seiner renommierten Pâtissier-Schule ein Restaurant, in dem er nur Desserts servierte, diese aber als abend- und magenfüllende Menüs mit bis zu fünf Gängen. Nach seinem neuen Konzept gibt es jetzt sogar elf Gänge: Auf drei herzhaftere Tapas folgen fünf Desserts und drei süße Tapas. Mit dem Nachtschiff wie bei Muttern, sagt Butrón, hätten seine süßen Kreationen aber kaum noch etwas zu tun. Zucker, Sahne und Schokolade sollen andere Zutaten nicht ersticken, sondern dezent akzentuieren. Und so ergänzt der Pâtissier dann blonde Valrhona-Schokolade mit Ziegenkefir, Karamell, Eigelb, Lakritz und Minze. Oder die Edel-Schokosorte Guanaja mit Birne, Kaffee, Galanga und – ja, doch! – Schweineschmalz. Bewirtet werden pro Abend nur zwölf Gäste, die sich hier gemeinsam auf eine kulinarische Entdeckungsreise begeben.

C. de Sant Pere Més Alt 72 | Metro: Arc de Triomf | Tel. 9 33 15 10 22 | www.essence-espaisucre.com | je nach Jahreszeit Di, Do–Sa 21 Uhr, nur mit Reservierung | €€–€€€