

Mit Maxi-
Faltkarte

ADAC

Andalusien

Spaniens feuriger Süden



3-mal draußen

1 Sterne über Südspanien

Weite Landstriche Andalusiens sind nur spärlich besiedelt, in den Sierras stören daher nur wenige Lichtquellen den klaren Blick in den Nachthimmel. Sternegucker können es sich einfach auf einer Decke bequem machen und den Blick nach oben richten, z. B. bei der Talstation der Sierra Nevada, Pradollano. Einen tieferen Blick ins All bietet das Observatorium von Sky Andaluz Astrotourism (Juli–Aug.).

■ skyandaluz.com



2 Ab in die Botanik!

Unterschiedliche Klimazonen und Höhenlagen lassen in Andalusien eine unglaublich vielfältige Vegetation gedeihen. Botanische Gärten geben einen Überblick über die einzigartige Pflanzenwelt. Ein Geheimtipp, den man oft für sich allein hat, ist der auf 2000 m Höhe gelegene Jardín Botánico Hoya de Pedraza. Auf gut beschilderten Pfaden können Besucher hier den großen Reichtum an endemischen Pflanzen bewundern.

■ C/ Sierra Nevada Richtung Pradollano, Abfahrt bei Km 27, Di–So 9–14.30 Uhr, Eintritt frei



3 Alhambra von oben

Viele Andalusier mutieren am Wochenende zu »Domingueros« (Sonntagsausflügler). Sie treffen sich an Picknick- und Grillplätzen im Grünen, und immer mehr Gemeinden richten für diese Zwecke »Areas Recreativas« ein. Abseits der Waldbrandsaison (Oktober–Mai) dürfen dort auch Grillstellen genutzt werden. Ein herrlich gelegener Naturplatz ist z. B. der Llano de la Perdiz in Granada hoch über der Alhambra mit Panoramablick auf die 3000er-Gipfel der Sierra Nevada.

■ Granada, Llano de la Perdiz, Camino Nuevo del Cementerio



Seite
34

Intro

3-mal draußen	2
Impressionen	8
<i>Schmelztiegel der Kulturen an der Sonnenküste</i>	
Auf einen Blick	11

Magazin

Panorama	12
<i>Das sieht nach Urlaub aus!</i>	
Beste Reisezeit	18
Frühling, Sommer	18
Herbst, Winter	20
So schmeckt's in Andalusien	22
In aller Munde	25
Einkaufsbummel	26
Das perfekte Souvenir	27
Mit der Familie unterwegs	28
Urlaubskasse	28
Übernachten	29
Strand und mehr	29
Schneewittchenteller	30
Entdeckertouren	30
Leuchtende Augen	31

Wanderdestination

Andalusien	32
Afrika-Blick vom Dach Iberiens	35
Kunstgenuss	36
Der Albaicín, Granadas arabisches Viertel	36
Kalif Al-Hakam II.	39

So feiert Andalusien	40
<i>Eine ganze Region zelebriert die Semana Santa mit schaurig-schönen Umzügen</i>	

Seite
51Seite
29

Granadas Indie-Rockszen	42
<i>Zu Füßen der Alhambra spielen Bands und Stars ganz groß auf</i>	

Andalusien – gestern und heute	44
Am Puls der Zeit	47

Orte, die Geschichte schrieben	48
<i>Der Kampf um den südwestlichen Zipfel Europas – gestern und heute</i>	

Das bewegt Andalusien	50
Eintauchen in die Flamenco-Szene	51

ADAC Traumstraße	52
<i>Autotour durch das grüne Hinterland zum grandiosen Welterbe Andalusiens</i>	
Von Málaga nach Ronda	52
Von Ronda nach Vejer de la Frontera	53
Von Vejer de la Frontera nach Sevilla	54
Von Sevilla nach Córdoba	55
Von Córdoba nach Granada	56
Von Granada zurück nach Málaga	57

Seite
37

Im Blickpunkt

Mudéjar: Arabisch-christlicher Stilmix	71
Ibérico-Schinken und -Schweine	78
Die ersten Tapas	94
Federico García Lorca	119
Hollywoodreife Landschaften	120
Ruta de Castillos y Batallas	134
Andalusiens grünes Gold	136
Christoph Kolumbus	155
Der Iberische Luchs	157
»Ayayayay, Flamenco!«	158
Ruta de los Pueblos Blancos	164

Seite
46

■ Unterwegs

ADAC Quickfinder

Das will ich erleben 60

Von Sevilla durch das Guadalquivir-Becken 64

- 1 Sevilla 66
- 2 Itálica 78
- 3 Carmona 79
- 4 Écija 81
- 5 Utrera 82
- 6 Lebrija 83
- Übernachten 84

Málaga, die Costa del Sol und die Serranía de Ronda 86

- 7 Ronda 88
- 8 Marbella 89
- 9 Mijas 90
- 10 Málaga 92
- 11 Álora und der Caminito del Rey 98
- 12 Antequera 99
- 13 Nerja 100
- Übernachten 102

Granada, die Alpujarras und Almería 104

- 14 Alhama de Granada 106
- 15 Almuñécar und die Costa Tropical 107
- 16 Vélez de Benaudalla 108
- 17 La Alpujarra 109
- 18 Granada 110
- 19 Montefrío 120
- 20 Guadix 120
- 21 Tabernas 122
- 22 Almería 123
- 23 Níjar und der Cabo de Gata 124



- 24 Mojácar 126
- 25 Orce 126
- Übernachten 128

Córdoba und das grüne Andalusien 130

- 26 La Iruela und die Sierra de Cazorla 132
- 27 Úbeda und Baeza 133

■ Service

Andalusien von A-Z 170

Alle wichtigen reisepraktischen Informationen – von der Anreise über Notrufnummern bis hin zu den Zollbestimmungen.

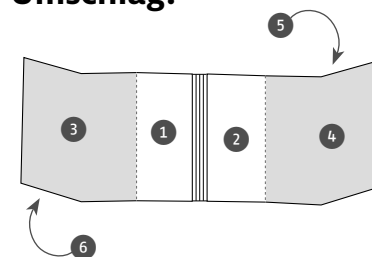
- Festivals und Events 176
- Chronik 184
- Mini-Sprachführer 185
- Register 186
- Bildnachweis 189
- Impressum 190
- Mobil vor Ort 192

- 28 Baños de la Encina 135
- 29 Jaén 136
- 30 Alcaudete 138
- 31 Alcalá la Real 138
- 32 Priego de Córdoba 139
- 33 Zuheros 140
- 34 Medina Azahara 141
- 35 Córdoba 142
- 36 Almodóvar del Río 148
- 37 Palma del Río 148
- Übernachten 150

Cádiz und die Costa de la Luz 152

- 38 Aracena 154
- 39 Minas de Riotinto 154
- 40 Huelva 155
- 41 Palos de la Frontera 155
- 42 Parque Nacional Coto de Doñana 156
- 43 Sanlúcar de Barrameda 157
- 44 Jerez de la Frontera 158
- 45 Cádiz 160
- 46 Vejer de la Frontera 163
- 47 Tarifa 165
- 48 Gibraltar 166
- Übernachten 167

Umschlag:



1 ADAC Top Tipps: Vordere Umschlagklappe, innen 1

1 ADAC Empfehlungen: Hintere Umschlagklappe, innen 2

Übersichtskarte Andalusien West:

Vordere Umschlagklappe, innen 3

Übersichtskarte Andalusien Ost:

Hintere Umschlagklappe, innen 4

Stadtplan Sevilla:

Hintere Umschlagklappe, außen 5

Ein Tag in Sevilla:

Vordere Umschlagklappe, außen 6

 Zu diesen Orten und Sehenswürdigkeiten finden Sie Detailkarten im Innenteil des Reiseführers.



Magazin

In Ronda kamen schon Rainer Maria Rilke und Ernest Hemingway ins Schwärmen: Auf zwei Felsen über der Tajo-Schlucht inmitten der Serranía de Ronda thront die verträumte Kleinstadt mit ihrem Wahrzeichen, einer imposanten Steinbrücke aus dem 19. Jahrhundert. Hier beginnt das authentische Andalusien mit seiner reichhaltigen Folklore, lokal-typischen Küche und vielen Geschichten über berühmte »Bandoleros« – Banditen, die einst in der Region ihr Unwesen trieben.



Bei El Rinconillo, der ältesten Tapas-Bar Sevillas, wird seit 1670 geschlemmt

Die Sonne und das Meer auf der Zunge

Andalusiens Küche hat weit mehr zu bieten als frittierten Fisch und ist so facettenreich wie die Region selbst. Fangfrisches aus den »zwei Meeren« trifft auf landwirtschaftliche Topprodukte aus dem grünen Hinterland, mittlerweile vielerorts auch in Bio-Qualität. Vollkommen zu Recht zählt heute die andalusische Küche mit ihren jahrhundertealten Einflüssen aus drei Kulturen zum immateriellen Weltkulturerbe.

Tapas-Zeit

In den andalusischen Provinzen Granada, Jaén und Almería werden Tapas kostenlos zum Getränk gereicht, jedoch meist zur Tapas-Zeit (12–15.30/16.30 u. 20–23.30/24 Uhr).

ALLABENDLICHES FEST DER SINNE

Jeden Abend, wenn die Sonne allmählich im Meer versinkt, zieht ein verführerischer Duft über die Strandpromenade von El Palo und Pedregalejo in Málaga. Dann wird in den Chiringuito-Strandrestaurants die Glut in den ausgemusterten blau-weißen Fischerboots entfacht, die hier häufig als Grill genutzt werden. Die Meeresbrise vermischt sich mit dem Aroma von Paella-Pfannen, gegrilltem Oktopus, Sepia und den lokaltypischen »Espetos«-Sardinenspießen. Traditionell wird in Andalusien spät zu Abend gegessen, und es zeigen sich schon die ersten Sterne am Himmel, wenn auf der Tafel die Vorspeisen (»entrantes«) aufgetischt werden – von gepökelten Fischeiern (»huevas«), Thun

(»mojama«) und Stockfisch-Carpaccio bis hin zu frittierten Auberginen-Scheiben mit Zuckerrohr-Honig oder Austern aus Málaga (»concha fina«), die roh mit Zitronensaft aus der Schale geschlürft werden.

FEUER UND FLAMME FÜR FRISCHEN FISCH

Fischliebhaber haben in dieser Region, die mit einer rund 800 km langen Küste gesegnet ist, die Qual der Wahl: Goldbrasse (»dorada«), Seehecht (»merluza«), Petersfisch (»san pedro«), Seeteufel (»rape«) und anderes Meeresgetier kommt fangfrisch in die Vitrinen der Restaurants. Zu den lokalen Delikatessen des Mittelmeers zählen die »gamba roja« aus Almería, der »pulpo seco« (getrockneter Oktopus) aus Motril, »quisquillas« (unglaublich schmackhafte Mini-Garnelen) und natürlich Thunfisch. Insbesondere der Rote Thun, nachhaltig gefangen mit der Almadraba-Fangmethode (S. 165) rund um Barbate, wird vielfältig zubereitet. Auch roh, als Tartar oder Tataki, ist er ein Genuss, der seinen Preis hat. Natürlich ist kein Spanien-Urlaub komplett ohne Paella, die in Andalusien in allen erdenklichen Variationen und unbedingt mit Meeresfrüchten zubereitet wird, z. B. als »arroz negro« mit Tintenfischtinte oder »caldoso con bogavante« mit Hummer. Montags kommt übrigens selten frischer Fisch auf den Teller. Die katholischen Fischer fahren sonntags nicht aufs Meer.

DAS GRÜNE GOLD ANDALUSIENS

In Andalusien werden jedes Jahr mehr als 1 Mio. Tonnen Olivenöl produziert, darunter das exzellente kalt gepresste »Aceite de Oliva Virgen Extra«. Es verwundert daher nicht, dass viele der heimischen Spezialitäten frittiert zubereitet werden, so z. B. Backfisch, Meeresfrüchte wie Gambas, Calamari und kleine Tintenfische (»chipirones«), im Bergland außerdem Forellen, die vor dem Frittieren in Serrano-Schinken gewickelt werden. Auch bei der Zubereitung der weltberühmten andalusischen Tapas spielt das heimische Olivenöl eine Hauptrolle. Die Häppchen werden ganz klassisch – als Kartoffel-Omelette (Tortilla), maurische Spießchen (»pinchitos morunos«), mit orientalisch-gewürztem Schweinefleisch ohne viel Schnickschnack – oder modern-kreativ serviert. Tapas sind ein nicht wegzudenkender Bestandteil des Alltags: Die Andalusier treffen sich öfter »auf eine Tapa« als zum Kaffee!

Frisches Gemüse spielt im sonnigen Andalusien eine Hauptrolle in der Küche

