



Stilvoll

Volvos neuer XC60 zelebriert das Understatement

Fahrttest — 62

Hunde auf Tour

Mit Vierbeinern über die Berge

Alpenwanderung — 63

Costa Tranquilla

Costa Brava einmal anders: An der wilden und partytrunkenen Ferienküste gibt es Perlen zu entdecken – abseits der Touristenströme

David Sarasin

Hotelblöcke, volle Strände, Sangriakübel: Klischees zu den spanischen Rivas gibt es viele. Insbesondere zur Costa Brava, dem 220 Kilometer langen Streifen zwischen Blanes nördlich von Barcelona und der französischen Grenze. Das Vorurteil lässt sich leicht bestätigen in Lloret del Mar, das in den Sommermonaten Zehntausende Touristen anzieht. Und doch zeigt sich an dieser Küste auch die Schönheit des mediterranen Raums.

«Die Katalonier haben einen Teil ihrer Küste verkauft, den anderen Teil würden sie umso lieber geheim halten», sagt der Taxichauffeur auf der Fahrt von Barcelona nach S'Agaró zum Hostal de la Gavina. In diesem in den 30er-Jahren auf einer kleinen Halbinsel erbauten, von felsigen Küsten gesäumten 5-Stern-Resort, lässt sich der geheime Teil der Costa Brava bereits erahnen.

Vom Hotel mit Grandezza in die Altstadt von Girona

Schon in der weiten, vom Architekten Raphael Maso erbauten Lobby breitet sich eine Grandezza aus, die sich von der Atmosphäre etwa in südfranzösischen Häusern unterscheidet. Die über Jahrzehnte von der Betreiberfamilie Ensesa gesammelten antiken Möbel verbreiten Charme. Verwinkelte, mit Wandteppichen geschmückte Gänge unter Kreuzrippengewölbe, führen zu den 74 Zimmern, von denen jedes anders möbliert ist.

Diese für Familienbetriebe typische Atmosphäre blieb auch Hollywoodberühmtheiten nicht verborgen: Ava Gardner, Orson Welles oder Elizabeth Taylor kehrten vor mehr als einem halben Jahrhundert im Gavina ein – zudem diene es ihnen als Filmkulisse. Auch Robert De Niro oder Lady Gaga waren schon zu Gast.

Und seit der Sterne Koch Romain Fornell im hausinternen Restaurant Candlelight das Zepter führt, ist es wieder auf den Radar jener Touristen geraten, die an die Costa Brava kommen, um zu essen – sie wählen zwischen 14 Restaurants mit «Michelin»-Sternen in der Gegend. Auf Fornells Karte stehen neben Interpretationen traditioneller Gerichte auch Klassiker wie Chateaubriand. Das Degustationsmenü gibts für 89 Euro.

Der zweite Tag führt uns nach Girona, der zweitgrößten Stadt Kataloniens. Dass die Provinzhauptstadt im Schatten Barcelonas steht, erweist sich als Glücksfall. In der Altstadt lässt sich durch Gässchen laufen, ohne Hundertschaften von Touristen zu kreuzen. Von der begehbaren Stadtmauer reicht der Blick bis weit ins



Ruhe geniessen in Barri Vell, der Altstadt von Girona: Gässchen, Treppen und immer ein schattiges Plätzchen

Foto: Frank Heuerlaif

bewaldete Hinterland. Und der Abstecher ins jüdische Museum im historischen jüdischen Viertel gibt Einblick in die 2000-jährige Geschichte der Juden in Katalonien.

Durch eine Landschaft, an deren Hügeln Dutzende Dörfer kleben, geht es zurück in Richtung Küste. Auf halbem Weg direkt an der Hauptstrasse liegt das Restaurant Els Tinars, das mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet ist. Die Geschichte des Familienbetriebs geht zurück in die 1910er-Jahre, als der Tourismus in der Gegend noch jung war. Man isst hier traditionelle Landspeisen wie Taube oder Gitzi, neu interpretiert vom jungen Marc Gascons. Spektakulär: die Vorspeise aus Pilzen, geriebenem schwarzem Trüffel und frischen Kräutern. Das Degustationsmenü kostet 79 Euro.

Wo Dali, Chagall und Picasso es sich gut gehen liessen

Da uns die direkte Umgebung des Gavina bisher noch verborgen blieb, betreten wir abends den Spazierweg El Cami de Ronda, der die Halbinsel umrundet. Er zeigt eine zauberhafte Costa Brava. Unter Arkaden, vorbei an Pinien, geht es auf einem Sandweg etwas oberhalb der Küste der Abendsonne entgegen. Ob es das Klima war, die Speisen oder der Wein, die Künstler wie Marc Chagall und Pablo Picasso zeitlebens an die Costa Brava zogen, ist unklar. Wahrscheinlich alles zusammen.

Wir folgen vorerst der Spur des Weines: Der Celler Bell Lloc liegt etwas abgelegen in einem waldigen Tal und ist nur über eine Holperstrasse erreichbar. Dafür imponiert der von prämierten Architekten gebaute Keller. Rostige, von gesunkenen Schiffen entnommene Metallwände führen den Weg ins Untergeschoss und erinnern eher an einen Ausflug durch eine Science-Fiction-Kulisse als an einen Weinkeller. Ganz ohne Holzfasslagerung kommen diese leichten Bioweine aus. Im angrenzenden, ebenfalls mit «Michelin»-Sternen prämierten Agriturismo lassen sich diese bei deftigem Essen vom Hof kosten.

Natürlich hätte diese Reise weitaus ausgedehnter ausfallen können. Das Haus von Salvador Dali in Cadaqués etwa wäre ein Besuch wert gewesen, ebenso die Zitadelle in Roses oder die griechisch-römischen Ruinen von Empúries. Zudem die mittelalterlichen Stadtkerne von Pals oder Palamós. Für Barcelona-Reisende, so viel lässt sich sagen, bietet das Gavina so oder so einen angenehmen Rückzugsort. Zimmer gibts ab 350 Franken pro Nacht.

Die Reise wurde unterstützt vom Hostal de la Gavina