

Die Metropole des LICHTS

Cádiz müsste es auf Rezept geben: Ein Besuch in der südspanischen Atlantikstadt ist die reinste Therapie. Und gutes Essen gibt es an jeder Ecke



MAURITILUS/LAMY; GETTY IMAGES/F. J. JIMÉNEZ; PRISMA BILDAGENTUR/ALBERTO PAREDES; GETTY IMAGES/BLANCHI COSTELA

Kontrastprogramm: Die gleißend helle Altstadt von Cádiz hebt sich wunderbar ab vom türkis Atlantik

Man muss Cádiz für vieles rühmen, am meisten aber für sein Licht. Als gäbe es hier mehr als eine Sonne, als hätte der Himmel Scheinwerfer auf diese Stadt geworfen, als wäre der Atlantik, der sie umgibt, mit nichts anderem beschäftigt, als diesen Glanz zu verdoppeln, verzehn-, verhundertfachen. Wer das erste Mal an der Playa de la Caleta, dem Strand in der Altstadt, spazieren geht, ist fassungslos über so viel gleißende Helligkeit, zumal wenn er aus dem langen dunklen Nordwinter kommt: Cádiz, das müsste es eigentlich auf Rezept geben, das ist die reinste Lichttherapie, eine Stadt wie ein Antidepressivum.

VON ANNETTE PROSINGER

Am besten entfaltet es seine Wirkung, wenn man sich in eines der Terrassenlokale an der Strandpromenade setzt und zuschaut, wie sich andalusische Klischees wie von selbst erfüllen: Fischerboote, blau, rot, grün auf den Wellen, der Kellner bringt den Kaffee lächelnd, dann eilt er für ein Handyfoto an den Nachbartisch. Muss eine Damenrunde knipsen, die gerade noch über die Aussichtslosigkeit, in Cádiz in mittlerem Alter einen Job zu finden, geflucht hatte, nun aber Frisuren, Sonnenbrillen, Dekolleté richtet und die Sektgläser hebt. „Des-pa-cito“, stimmt der Kellner den Sommerhit des vorvergangenen Jahres an, und die Runde schwingt kichernd die nicht mehr schmalen Hüften. Draußen auf dem Meer kommt ein Kreuzfahrtschiff näher, Möwen fliegen auf, Kinder mit Ranzen auf dem Rücken trödeln vorbei, vier Uhr, die Schule ist aus, der Kaffee kostet nur einen Euro, ein zweiter ist schon unterwegs, ein ganz normaler Nachmittag nimmt seinen Lauf.

Cádiz' Normalität ist so berückend wie seine Eine-Million-Watt-Beleuchtung. Kilometerlange Sandstrände, malerische Insel-Altstadt und jede Menge Historie – das ist hier, an der spanischen Südküste, eigentlich eine giftige Mischung, die Folgen sind zubetonierte Buchten, Remmidemmi-Unterhaltung und Billiggastronomie übelster Form. In Cádiz aber geht es auch 60 Jahre nach Beginn des Massentourismus in Spanien entspannt zu. Es gibt Besucher, aber keine Horden. Zwar legen auch hier im Hafen Kreuzfahrtschiffe an, aber nicht jeden Tag. Und wenn sie kommen, fallen ihre Passagiere nicht wie ein Heuschreckenschwarm über die Stadt her. Dazu haben sie gar keine Zeit.

Das ist der Vorteil von Cádiz: Es hat zu starke Konkurrenz. Sevilla, Córdoba, Jerez, die weißen Dörfer – es gibt fantastische Orte zu sehen im Westen Andalusiens, viel maurisches Erbe zu bestaunen, gewaltige Kirchen, sagenhafte Gold- und Silberschätze aus der Zeit der Konquistadoren, pittoreske Gassen, idyllische Gärten. Cádiz hat das alles auch, aber eben ein, zwei Nummern kleiner, es gehört nicht zu den Hotspots der üblichen Andalusienroute.

CÁDIZ WURDE EINMAL SILBERTÄSSCHEN GENANNT

Zwar ist die Stadt mit ihren 3000 Jahren die älteste des Landes, sie hat den Triumphzug der Weltmacht Spanien miterlebt und ihren Niedergang. *Tacita de Plata*, Silbertässchen, wurde sie einst genannt, die erste spanische Verfassung wurde hier geschrieben. Und die 300 Sonnentage im Jahr brachten schon im 19. Jahrhundert den französischen Schriftsteller Théophile Gautier aus der Fassung. Das Blau des Atlantiks erschien ihm „wie Türkis, wie Saphir, wie Kobalt“, die weißen Häuser der Altstadt erinnerten ihn an Silber, Milch, Marmor. Am meisten aber faszinierte ihn die flimmernde Helligkeit: „Etwas Strahlenderes und Schimmernderes, ein diffuseres und gleichzeitig doch greller Licht ist nicht vorstellbar.“

Ein Brillant am Meer. Doch so bekannt wie Sevilla und Granada, eine echte Berühmtheit wurde Cádiz nie. Die Tourismusmanager mögen darüber betrübt sein, für die Besucher (und die 36.000 Bewohner der Altstadt) ist es ein Segen: Cádiz bleibt gelassen – und bewahrt seine Traditionen.

Was das heißt, merkt man, wenn man durch die engen Gassen schlendert, und das ist eigentlich die Hauptbeschäftigung jedes Besuchers: durch die pielgeraden, gitterförmig sich kreuzenden Straßen zu laufen und gespannt zu sein, wo man diesmal rauskommt. An einem der unzähligen Plätze, an einer verheißungsvollen Kneipe, einem auf Wiederentdeckung wartenden Stadtpalais oder an einem Hutgeschäft, dessen Schaufenster ausladende Kreationen mit üppigem Blumenschmuck präsentiert, handgemacht und komplett unironisch. In manchen Straßen zwischert und tschilpt es wie in einem Buschwald: Kanarienvogel, ihre Käfige hängen an den verglasten Balkonen. Die Häuser stehen dicht, die Gassen sind dunkel und lang, man kann sich hier verlaufen – aber niemals verirren. Schließlich ist Alt-Cádiz fast eine Insel, am Ende jeder Gasse schimmert wie eine Verheißung das Meer.

Alles kam hier über den Atlantik, die Phönizier, die die Siedlung Gadir gründeten, die Römer, die Araber, die Kolonialschätze aus der Neuen Welt. Die Schiffe, die im 16. Jahrhundert aus Amerika zurückkehrten, legten zunächst hier im Hafen an, dann erst ging es weiter, den Guadalquivir hinauf nach Sevilla. Cádiz hat von der unersättlichen Gier der *conquistadores* nach Gold und Silber profitiert: Im Jahr 1717 wurden ihre Schiffe zu groß und zu schwer, um es den Fluss hinaufzuschaffen, und Sevilla musste das Handelsmonopol für Übersee an Cádiz abgeben – die Silber-Tässchen-Zeit begann. Nie wieder waren die *Gaditanos*, wie die Bewohner von Cádiz genannt werden, so wichtig und so reich wie damals. Das Museum der Kathedrale bewahrt die protzigen Hinterlassenschaften jener Zeit: gigantische Mons-

tränzen, aus massivem Silber, eng mit Edelsteinen besetzt.

HALBIERTE KANONENROHRE ALS ECKENSCHONER

Über das Meer kam immer auch das Unheil: Piraten plünderten und brandschatzten, der berühmteste war Francis Drake, nach ihm sollte noch eine ganze Reihe von englischen Kriegsherren Cádiz heimsuchen. Auf den Resten der alten Befestigungsanlagen kann man heute spazieren gehen, ihre ins Meer ragenden Spitzen geben der Stadt die Form eines Diamanten. Genutzt haben die Forts nicht bei jedem Angriff: In immer neuen Kriegen wurde die begehrte Hafencity mehrfach zerstört, antikes Gemäuer gibt es deshalb kaum noch, die meisten der alten Häuserfassaden stammen aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Aber die Aussichtstürme stehen noch: Die Kaufleute ließen sie auf ihre Häuser bauen, um schnell zu erfahren, wer da über den Atlantik heransagelte, ob Handelsschiff oder etwa Piraten, und wie viele. Knapp 130 Türme sind heute noch erhalten, zum Teil sind es Wohnungen (und manche kann man als Tourist mieten).

Auch auf die alten Kanonenrohre stößt man beim Durchwandern der Altstadt. Sie wurden halbiert und an sehr engen Kreuzungen aufgestellt: als eiserne Eckenschoner, falls die Kutsche es nicht um die Kurve schaffte. Und in einigen Häusern lagern im Keller immer noch riesige Amphoren. In ihnen wurde einst Getreide und Öl aufbewahrt.

Der alte Handelsgeist lebt fort, wenn auch in gezähmter Form. Es gibt unglaublich viele Geschäfte in dem kleinen Cádiz, die üblichen Mode- und Kosmetik-Ketten natürlich, aber auch herrlich Altmodisches: das geheimnisvolle Sammelsurium der *Mercerías*, der bei uns längst ausgestorbenen Kurzwarenhandlungen, Spezialläden für Kunstblumen, wunderbare Eisenwarengeschäfte, in denen man mit Glück die spiralförmigen Brenneisen findet, die es braucht, um den Zucker auf einer *Crema Catalana* stilecht zu schmelzen.

In der gut hundertjährigen „Taberna La Manzanilla de Cádiz“ (Calle Feduchy 19), wo aus gewaltigen Fässern ausgeschenkt wird, kann man alles über den hiesigen Sherry-artigen Manzanilla lernen, wenn man es nur schafft, den ernsten Wirt zum Reden zu bringen. Und immer wieder muss man stehen bleiben, um die bunten Auslagen der *Pasterías*, der Konditoreien, zu bewundern: *Turrón* in allen Größen und Spielarten, Gebäck für jedes Kirchenfest, alles mit viel Honig, Zucker, Mandelmasse und jeder Menge Colorante – für unseren Geschmack ungenießbar süß und klebrig, aber es sieht einfach hinreißend aus.

Kurios ist der Laden „Pelayo“ in der Calle Cobos: Hier bekommt man Produkte aus der Region, Wein, Öl, Käse, Thunfisch – und Motorräder. Die natürlich nicht zum Verkaufen, sondern nur zum Bestaunen. Antonio Carrión hat eine Leidenschaft für Oldtimer auf zwei Rädern, und weil er schon 140 hat und im Laden noch Platz war, hat er sie nun dort aufgereiht: Raritäten von Moto Guzzi, aber vor allem spanische Marken wie Bultaco, Derbi und Ossa. Und alle funktionieren noch. „Viele Ausländer“, davon ist Carrión überzeugt, „kommen nur wegen der Motorräder nach Cádiz.“

FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE MUSS MAN PROBIEREN!

Und alle kommen sie, um zu essen. Das kann man beim Stadtbummel überall einschieben, ganz normale Tapasbars gibt es genug, doch das sollte, zumindest für Cádiz-Neulinge, nicht die erste Wahl sein. Die Spezialität hier sind nämlich die *Freidurías*, Frittierereien. Da bekommt man in spitzen Papiertüten Fisch und Meeresfrüchte, knusprig gebacken, auf Wunsch mit Knoblauchmayonnaise. Unbedingt probieren muss man die *Tortillita de camarones*, eine Art Krabben-Rösti, eine der besten gibt es auf dem Markt, aber bestellen Sie nur eine! Denn vom Markt sind es nur ein paar Schritte ins „Las Flores“ an der Plaza Topete, die berühmteste *Freiduría* der Stadt und ein großartiger Ort, südspanisches Essverhalten zu studieren.

Viele Worte braucht man dazu nicht: Man quetscht sich an die dicht umstandene Bar, schaut auf die Auslagen und rechts so bestellen, ein Fingerzeig genügt, und schon hat man eine untertassengroße Tapa mit Paella, Tintenfisch oder eingelegten Sardinen vor sich stehen. Der Service ist so schnell wie die Kundschaft verfressen. Das Grüppchen Geschäftsleute, das an der Bar in wenigen Minuten mehrere Streifen Tortilla, einen Teller voll paniertes Gambas und drei Portionen Meeresfrüchtesalat samt ein paar Bieren verputzt hat, wird gerade vom Saalkellner informiert: Ihr Tisch sei nun frei – fürs Mittagessen. Tapas, selbst die frittierten, sind für Spanier eben nur eine Vorstufe zum eigentlichen Menü. Sie zum Hauptgericht zu erheben ist eine Erfindung aus dem Ausland – hier bleibt man traditionell.

„In ganz Cádiz gibt es kein reines Touristenlokal“, versichert Stadtführer Juan Antonio García – er sagt es mit demselben Stolz, mit dem er auf seinem Handy eine Filmszene vorspielt, aus dem James-Bond-Film „Stirb an einem anderen Tag“: Halle Berry taucht aus den Wellen auf und geht an Land. Im Film ist das Kuba. In Wirklichkeit aber, nun hält García den Film an, „hier, sehen Sie, die Boote, das *Balneario*“, in Wirklichkeit wurde diese Szene in Cádiz gedreht, an der Caleta, das alte königliche Badehaus wurde dafür extra in eine karibische Bar verwandelt.

García hatte damals als Fremdenführer Hauptdarsteller Pierce Brosnan zu betreuen, selbst nach 16 Jahren ist er noch sichtlich bewegt von diesem historischen Besuch in seiner Stadt. Und dank seiner guten Kontakte zum Set weiß er auch, wie es dazu kam: Es haben eben nicht nur mit der Schönheit dieser Badebucht zu tun. Und auch nicht nur damit, dass die Kaimauer genauso aussieht wie der *Malecón* in Havanna. Der wahre Grund sei das Licht: „Hier ist es so hell, dass man sich die Scheinwerfer sparen kann.“

Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt vom Spanischen Fremdenverkehrsamt und von Cádiz Turismo. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter www.axelspringer.de/unabhaengigkeit

KATHARINA KOPPENWALLNER

Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?

Viele große Airlines und Billigflieger fliegen nach Sevilla, einige auch nach Jerez. Weiter per Zug, er hält direkt in der Altstadt von Cádiz.

WO WOHNT MAN GUT?

„Hotel Argantonio“, hübsches, freundliches Hotel mitten in der Altstadt, mit Dachterrasse, Doppelzimmer ab 90 Euro, hotelargantonio.com. „Parador de Cádiz“, Vier-Sterne-Komfort, etwas zu modern für die Altstadt, aber tolle Dachterrasse mit Pool und Meerblick, DZ ab 120 Euro, parador.es/de/paradores/parador-de-cadiz



WO ISST MAN GUT?

Günstig und authentisch in „La Carbonera“, Calle Márquez de Cádiz 1. Kreativ-modern in „La Candela“, Calle Feduchy 3. Traditionell und gehoben im „El Faro“, Calle San Felí 15 (die Tapas-Bar dort ist auch gut, aber günstiger als das Restaurant).

FLAMENCO IN CÁDIZ

„La Perla“, fast täglich Veranstaltungen, mit Gastronomie, unbedingt reservieren, laperladedcadiz.es. „La Isleta de la Viña“, Musikkneipe mit guter Küche und abendlichem Konzertprogramm, auch zum Lunch treten hier oft Musiker aus der lokalen Flamencoszene auf, isletadelavina.com

WEITERE INFOS

www.cadizturismo.com,
www.spain.info/de_DE/