

# Äpfel, Meer und feine Küche



Bildtext.

BILD: SN/

**Asturien.  
Der Landstrich an der  
atlantischen Küste  
Spaniens ist ein weißer  
Fleck auf der touristischen  
Landkarte. Zu Unrecht.**

MARTIN SWOBODA

# B

Beim Flug über die Iberische Halbinsel wundert man sich gelegentlich, warum die Hauptstadt Spaniens ausgerechnet im staubtrockenen, sandgelben Landesinneren liegt. Wahrscheinlich sind die Spanier deshalb so stolz auf auf ihre „Costa Verde“ und stauen sogar selbst, wenn sie sich nach der Landung in Oviedo in einer Rosamunde Pilcher Verfilmung wähnen, so sattgrün kippen die Wiesen über steile Klippen unmittelbar in den Atlantik.

Auch wenn Asturien in den Katalogen der Reiseveranstalter zurzeit ein Schattendasein führt, zählt der Landstrich doch zu den Wegbereitern des Tourismus. Waren es doch die Könige von Asturien, die den Mauern flugs den nördlichsten Teil ihrer jüngsten Eroberung nach ein paar Jahren in der Schlacht von Covadonga 722 wieder entrissen und mit der Einrichtung des Jakobsweges eine erste Fremdenverkehrsattraktion geschaffen hatten. Nicht zuletzt, um Siedler in den entvölkerten Landstrich zu locken, um die lokale Wirtschaft zu unterstützen.

Die kränkt gelegentlich, die Stahlindustrie jedoch hat sich in der Küstenregion sichtbar gehalten, ein wahres Schauspiel für Freunde alter Industriearchitektur. „Hier wurde Spaniens erster Hochofen errichtet als Prestigeobjekt von Francos Industriepolitik“, erzählt Liliana, die Kunstsachverständige. Der Ofen trägt heute noch den Namen von Francos Frau, Doña Carmen. Den „korrekten“ Namen von Gijon, der bedeutenden Hafen- und bevölkerungsreichsten Stadt Asturiens, nämlich „Xixon“, wie er auch auf diversen offiziellen Gebäuden und Bussen geschrieben steht, spricht man „Schischon“ aus.

Velleicht hat sich die asturische Sprache ja vom spanischen Rachenputzer weg zu einer sanften Aussprache hin entwickelt, weil die Asturianer eine ausgeprägte Liebe zu genussvoller Nahrungsaufnahme auszeichnen. Und beim „sch“ bleibt halt mehr von den herrlichen Gerichten im Mundraum, während die korrekt kastilianische Aussprache mitunter zu unziemlichen Zwischenfällen führen kann. Aber das ist nur eine Theorie. Die ausgezeichnete Qualität der Speisen jedenfalls findet man hier genauso wie im, mittlerweile gastronomisch geradezu legendären, benachbarten Baskenland. Michelin-Sterne gibt's auch hier genug, die Hermanos Manzano etwa haben für ihre beiden Restaurants insgesamt drei verliehen bekommen.

Fischfang ist einer der wichtigsten Wirtschaftszweige in Asturien. Verständlich, besteht das Land doch hauptsächlich aus einer zerklüfteten Küstenlinie mit viel Ausblick auf die endlose Biskaya und einigen geschützten Buchten. Aus denen haben sich früher die Tapfersten aufgemacht, um Wale an Land zu ziehen. Das was lohnende Beute, viel Fleisch, Tran und jene Fischbeine, die die Korsette der Damen verstärkten und ihnen zu einer Figur verhalfen, welche die asturische Küche eher wieder zunichte macht. Heutzutage verfängt sich eher kleineres Getier in den Netzen, allerdings von ausgesuchter Qualität, dementsprechend gut besucht ist die Fischbörse der Kooperative im Hafen von Lastres. Nachdem man im Restaurant darüber vorzüglich gespeist hat, lässt sich gut beobachten, wie sich via Internet und Sensal Fischhändler aus ganz Spanien ihre Lots sichern: Der frische Fang wartet feinsäuberlich aufgereiht auf sein Los, der Auktionator ruft den festgelegten Preis pro Kilo aus, dann geht es los. So lange, bis jemand online zuschlägt. An mini-

malen Zuckungen in den Gesichtern der scheinbar teilnahmslos herumstehenden Fischer kann man ablesen, ob ihre Ware gut ankommt. Und es scheint so zu sein, kein Wunder, in ganz Europa ist kaum bessere zu finden.

Im schmalen Streifen hinter der Küste liegt da und dort fruchtbare Land, vorzugsweise bestanden von Apfelbäumen. Geplückt wird aber nicht, nein, man wartet, bis die Früchte sich freiwillig ergeben, Fallobst ist nämlich der bevorzugte Rohstoff für Asturiens liebstes Getränk. Sidra nennt sich der moussierende Apfelwein, den speziell geschulte Mundschenke aus großer Höhe in kleine Gläser plätschern lassen. Immerhin tragen sie Gummigaloschen.

Aus der asturischen Erde kommen jedoch auch, abgesehen von einer Vielzahl köstlicher Wurstwaren und Jamones, ganz vorzügliche heimische Käsen. Vornehmlich aus den Bergen. Von Ribadasella, einem entzückenden Seebad in der Mündungsbucht der Sella, fährt man lediglich eine halbe Stunde flussaufwärts, vorbei am Wallfahrtsort Covadonga, bis zu den Covadonga Seen. Hier lässt sich die Kuhle der Höhe genießen, so wie auch die Kühe das tun. Das elegante Grauvieh wartet genüsslich vor dem malerischen See, in dem sich die stets schneebedeckten Gipfel spiegeln, wideräuend auf die Sennerin, Idylle pur!

Würde diese dann nicht deutlich vernehmbar Spanisch sprechen, man könnte glauben, irgendwo in den Alpen zu stehen. Und nicht am westlichsten Ende Europas, wo einst die Reconquista ihren Ausgangspunkt nahm, die Missionierung Indiens übrigens auch, die sich dann als Karibik herausstellte. Aber warum jenseits des Atlantik so genau schauen? Asturien selbst ist einzigartig genug!

[www.spain.info](http://www.spain.info)



Bildtext.



Bildtext.

BILD: SN/