

<http://www.tagesspiegel.de/weltspiegel/reise/europa/spanien/spanien-im-palmenhain/12371412.html>

DER TAGESSPIEGEL

 29.09.2015 10:59 Uhr**Spanien**

Im Palmenhain

Von Katja Bülow

Schmale Gassen rund um eine barocke Basilika - das valencianische Elche hütet viele Schätze. Einer davon ist immateriell, aber sehr gesund: die mediterrane Küche.



Auch Dattelpalmen wollen gepflegt sein. José David Macia Coves macht den Job für Schwindelfreie. - FOTO: KATJA BÜLOW

Der Arbeitsplatz von José David Macia Coves befindet sich in schwindelerregender Höhe. Mit einem langen Holzstiel in der Hand, an dessen Spitze ein sichelförmiges Messer befestigt ist, hängt er im Wipfel einer fast 30 Meter hohen Dattelpalme und befreit sie von alten Blättern. Krachend fallen die schweren Wedel zu Boden.

Der Gärtner im größten Palmenhain Europas klettert noch etwas höher und genießt den Blick über die valencianische Stadt Elche, etwa 20 Kilometer südwestlich von Alicante. Eingebettet in reichlich Grün liegen vor ihm die Dächer der Altstadt mit ihren Gassen, kleinen Plätzen und der barocken Basilika Santa Maria – ein Panorama, in dem sich gleich drei zum Weltkulturerbe erklärte Schätze verbergen.

Schatz Nummer eins ist der Palmenhain selber. Gepflanzt und mit einem ausgeklügelten Bewässerungssystem ausgestattet haben ihn einst die Mauren, als sie die regenarme Region besiedelten. Sie kannten sich aus mit Oasenlandwirtschaft und legten Äcker an, deren Ränder sie mit Palmen umsäumten. Obstbäume, Kräuter und Feldfrüchte waren so ideal gegen Sonne, Wind und Fröste geschützt.

Eine Methode, die viele Valencianer bis heute anwenden. José David sagt schmunzelnd: „Die Stadt hat inzwischen mehr Palmen als Einwohner.“ Wie pflanzliche Dinosaurier

recken sie ihre urtümlichen Stämme in den Himmel. Nicht alle wachsen kerzengerade in die Höhe, manche winden sich auch seitlich dem Licht entgegen. Auf dem ausgeschilderten Rundweg kann man unter ihnen wandeln und ab und an einen Abstecher in einen der Gärten machen.

Blond gelockte Jungen in weißen Gewändern zupfen ihre Lauten

Das zweite Weltkulturerbe der Stadt Elche verbirgt sich im Inneren der Basilika, einem Prachtbau mit runden, blau gedeckten Kuppeln und einem überbordend verziertem Hauptportal. Jedes Jahr im August und alle zwei Jahre auch im November führen die Einwohner der 230.000-Seelen-Gemeinde dort ihr Mysterienspiel auf, ein lyrisches Singspiel über die Himmelfahrt der Jungfrau Maria. Seit dem 13. Jahrhundert besteht dieses Laienspiel in unveränderter Form.

Wer die altertümliche katholische Bildersprache nicht gewöhnt ist, der muss unwillkürlich schmunzeln, wenn als Höhepunkt der Darbietung üppig geschmückte Gondeln aus einer Luke im Kirchendach in den Altarraum hinunterschweben. Da knien blond gelockte Jungen in weißen Gewändern wie Putten auf einem glitzernden Gefährt, sie singen und zupfen ihre Lauten, während rundherum Goldflitter auf die Zuschauer rieselt.

In den zahlreichen Bars und Restaurants der an die Basilika angrenzenden Fußgängerzone ließe sich symbolisch das dritte Weltkulturerbe verorten. Es ist ein immaterielles Erbe, das aber für die Menschen in der Region einen wichtigen Teil ihrer Identität ausmacht: die mediterrane Diät. Hier, in der Provinz Alicante, genießt man Spezialitäten wie die Horchata de chufa, die Milch einer im Boden wachsenden Erdmandel – eine wunderbare Erfrischung an heißen Tagen.

Es gibt Feigenbrot, und aus einer Thymianart wird der für die Region typische Cantueso-Likör hergestellt, der nach einem guten Essen angenehm würzig die Kehle hinunterrinnt. Vor allem aber kommen Reisgerichte in 1001 Varianten auf den Tisch. Ganz in der Nähe, im Ebrodelta, in Murcia und in Valencia, wird das von den Mauren mitgebrachte Getreide seit Jahrhunderten angebaut.

Die Paprikas werden im Dünensand getrocknet

Carlos Ruiz, der in Santa Pola, dem Hafen und Badeort von Elche, ein Restaurant hat, verzieht das Gesicht, wenn er an Paella aus anderen Regionen Spaniens denkt. „Von dem weichen Pamps, der da oft auf den Tisch kommt, werde ich krank.“ Während er in seinem Restaurant hinter einer großen Pfanne steht und mit einem Spatel den ockerfarbenen Rundkornreis umrührt, erklärt er: „Diese schöne Farbe haben nur unsere Paellas. Die bekommen sie von den Ñoras, den runden Paprika, die bei uns im Dünensand getrocknet werden.“

Viel frisches Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte, zubereitet mit Olivenöl und genossen mit gutem Rotwein – Wissenschaftler sind davon überzeugt, dass diese für die Mittelmeerküche typische Kombination insbesondere Herzkreislauferkrankungen, Bluthochdruck und Übergewicht vorbeugt. Selbst Datteln, die zu 70 Prozent aus Zucker bestehen, sollen gesund sein. Die in ihnen enthaltenen Süßstoffe seien leicht verdaulich, und ihr hoher Kaliumgehalt wirke blutdrucksenkend. Weil sich außerdem das Hormon

Tryptophan, eine Vorstufe vom Glückshormon Serotonin, in den kleinen braunen Früchten findet, gelten sie sogar als Garant für gute Laune.

Palmengärtner José David ist schon glücklich, wenn er einfach nur seine Arbeit tun kann. Mit einem Lächeln erzählt der 40-Jährige: „Ich bin schon als Junge geklettert. Aber selbst ein 500 Meter hoher Felsen ist gar nichts gegen eine der großen Palmen hier in Elche. Die bewegen sich nämlich im Wind, das ist ein irres Gefühl. Und dieser Ausblick, wenn man oben in der Krone angekommen ist – ich möchte meinen Job mit niemandem tauschen.“



Die blaue Dachdeckung ist das Erkennungsmerkmal der Basilika von Elche, auch sie ein Weltkulturerbe. - FOTO: IMAGO

Alicante ist nur eine halbe Stunde entfernt

ANREISE

Nächster Flughafen ist Alicante, den man von Berlin aus gut mit Air Berlin ansteuern kann. Für Ende Oktober fanden wir einen Preis von rund 350 Euro für den Hin- und Rückflug. Elche ist rund 20 Kilometer von Alicante entfernt. Mit dem Bus für zwei Euro ist man binnen einer guten halben Stunde am Ort.

ÜBERNACHTUNG

Das Vier-Sterne-Hotel Huerto del Cura (Telefon: 00 34 / 966 66/120 50) liegt direkt im Palmenhain, Doppelzimmer ab 116 Euro inklusive Frühstück.

BUMMELN

Ein ausgeschilderter Rundweg führt durch den Palmenhain von Elche auch zu angrenzenden Gärten. Start und Ziel ist das Palmenmuseum „Museu de Palmeral“ im Garten des San Plácido. Angegliedert ist eine Werkstatt, in der Künstler weiße Palmenblätter verarbeiten.

AUSKUNFT

Tourist-Info Elche sowie spain.info.de