

woman's



world

# BARCELONA

In der katalanischen Metropole toben sich Europas Kreative aus. Doch die Schauspielerin LAIA COSTA liebt auch andere Seiten der Stadt: alte Gärten, stille Strände und feine Tapas-Bars



Lufthansa



RIMOWA Stores in Deutschland: Hamburg, Köln, München, Stuttgart  
[www.rimowa.com](http://www.rimowa.com)

BOSSA NOVA  
WHEN STYLE BECOMES  
A STATEMENT.



Germany since 1898





MAXMARA.COM

# MaxMara



# MARINA RINALDI



*women are back*



PATRICIA ARQUETTE



VIEW THE VIDEO AT [MARINARINALDI.COM](http://MARINARINALDI.COM)



BERLIN • MÜNCHEN • HAMBURG • DÜSSELDORF • DRESDEN  
089 242 24 040 • facebook.com/FREYWILLE  
FREYWILLE.COM | VIENNA

Jetzt online shoppen: [shop.FREYWILLE.COM](http://shop.FREYWILLE.COM)



# FREYWILLE

PURE ART





Liebe Leserin,  
stolz, wenn auch  
etwas schräg  
begrüßt der Turm  
L'Estel Ferit die  
Besucher am  
Strand – Symbol  
für ein Ende  
und für einen  
Neubeginn.

Titel & Foto: Kerstin zu Pan

Am Strand von Barceloneta, dem ehemaligen Fischerviertel Barcelonas, steht diese Skulptur der deutschen Künstlerin Rebecca Horn, eine Hommage an die früheren, windschiefen Fischbuden. Das Kunstwerk symbolisiert den Wandel, den Barcelona mit den Olympischen Spielen 1992 erlebte: Vor dem Großereignis wurden viele alte Straßenzüge modernisiert, andere niedergedrückt. Das nicht immer einträchtige Nebeneinander wirkt anziehend: Heute zählt die katalanische Hauptstadt zu den beliebtesten Reisezielen in Europa.

Die Schauspielerin Laia Costa beeindruckte auf dem Stadtrundgang mit

ihrer unerschöpflichen Energie. Unsere Autorin ließ sich gern mitreißen und folgte ihr an geschwungenen Mauern und riesigen Seifenblasen entlang zu weitläufigen Parkanlagen – durch ein Barcelona, wie es sich der Künstler Antoni Gaudí nicht schöner hätte träumen können.

Carme Ruscalleda, die Frau mit den meisten Michelin-Sternen der Welt, hat sich mit ihrem Restaurant etwas außerhalb der Stadt niedergelassen. In Sant Pol de Mar arbeitet sie an ihren Kreationen – erst mit Papier und Farbstiften, dann in der Küche. Wir sind sicher, auch Sie entdecken in diesem Heft ein Stück Barcelona, das Sie noch nicht kennen.

»Barcelona - such a beautiful horizon,  
like a jewel in the sun«

Freddie Mercury



## Wie wir leben

### 28 ALLE MEINE NACHBARN

Autor Ronald Reng verliert sich auf wundersamen Wegen

### 74 DAS ERSTE MAL

Raw-Köchin Christine Mayr zeigt guten Willen und sprachlichen Einsatz

## Wohin wir gehen

### 14 SPIEL, STADT, SIEG

Im Film „Victoria“ erobert Laia Costa die Straßen von Berlin. Wir haben sie durch ihre Heimat Barcelona begleitet

### 34 GROSSE PLÄNE

Das ehemalige Fischerdorf Poblenou wird zum Szeneviertel der Avantgarde

### 54 EDLER STOFF

Susana Soler macht aus alter Spitze Schmuckstücke – und kennt die besten Vintage-Geschäfte

### 68 DIE BESTEN ADRESSEN

Kultur und Köstlichkeiten: Unsere Empfehlungen für Barcelona

### 72 SERVICE

Der Stadtplan mit allen Adressen

10

## Worüber wir sprechen

### 12 STADTGEFLÜSTER

Neuigkeiten und Legenden aus der katalanischen Metropole

### 60 KUNST AM HERD

Carme Ruscalleda ist die Köchin mit den meisten Michelin-Sternen. Ein Besuch jenseits des Tellerrands

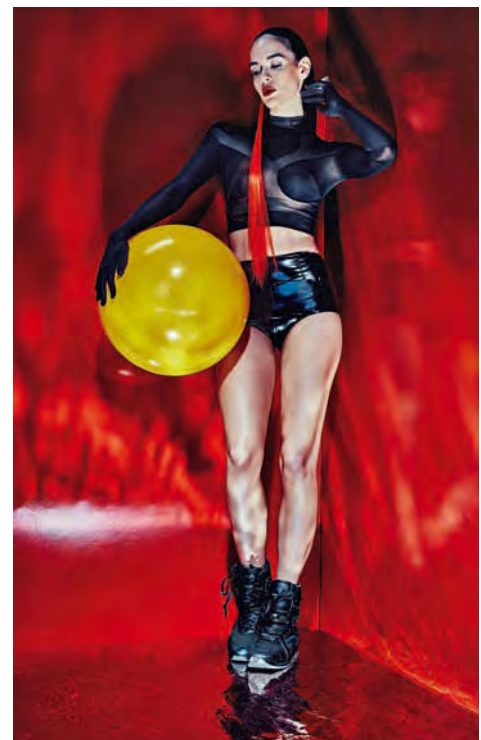
## Was wir tragen

### 30 STREETSTYLE

So lässig kleiden sich Barcelonas Bewohner

### 42 GANZ SCHÖN FIT

Starke Performance: Mode für das Sportcenter und den Strand



Fotos: Kerstin zu Pan, Christiane von Enzberg, Robert Grischek



PETER KAISER  
Germany since 1838

[www.peter-kaiser.de](http://www.peter-kaiser.de)

# Stadtgeflüster

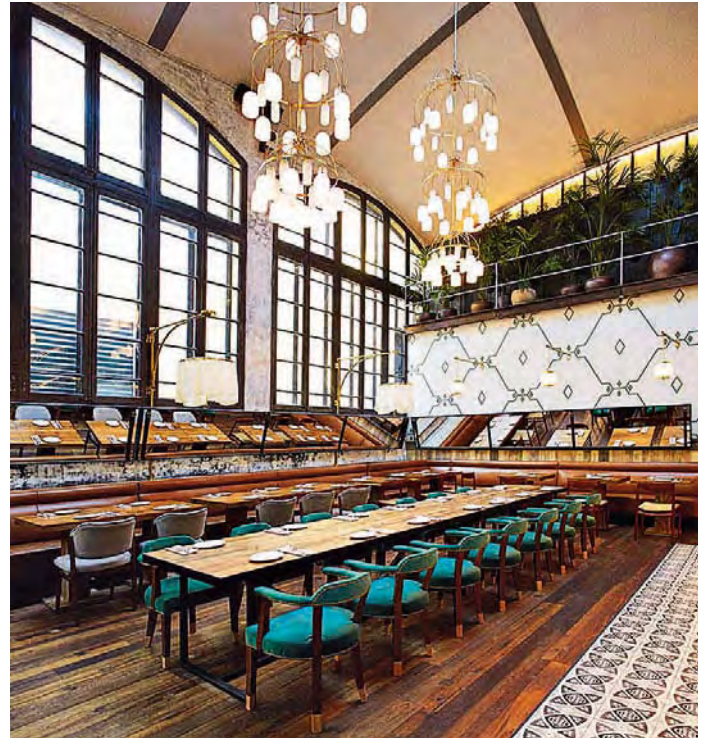
Ja, es stimmt, dass die Katalanen mehr laut als leise reden. Klatsch, Tratsch und Geheimtipps gibt es natürlich trotzdem in Barcelona

Text **Katharina Kühn**



## DIE NEUE CHEFIN

Im Juni 2015 bestimmten die Bürger Barcelonas zum ersten Mal eine Frau zum Stadtoberhaupt. Sie hatten genug von korrupter Politik. Ada Colau soll es jetzt richten: Die Aktivistin gewann die Wahl mit der eigens gegründeten Bürgerplattform „Barcelona en Comú“. Als eine ihrer ersten Amtshandlungen ließ sie die Büste des ehemaligen Königs Juan Carlos aus dem Plenarsaal des Rathauses entfernen, ein Ausdruck des katalanischen Stolzes. Ada Colau agiert gern unkonventionell: Ihr Monatsgehalt reduzierte sie auf 2200 Euro, auch ihren Dienstwagen schaffte sie ab. Lieber kommt sie jeden Tag mit der Metro zur Arbeit.



## DIE QUADRATUR DER SPEISE

Das „El Nacional“ nähert sich der kulinarischen Vielfalt Spaniens auf eigene Weise: Die hohen, großzügigen Räume sind in vier Bereiche und je eine Bar für Bier, Wein, Cocktails oder Austern aufgeteilt. Auch bei den Speisen widmet man sich je einer Spezialität: Es gibt eine Brasserie, ein Fischrestaurant, eine reine Taperia und ein Deli für Sandwiches und andere Kleinigkeiten.

[elnacionalbcn.com](http://elnacionalbcn.com)

## Zuckersüß

Wenn Naschkram so traditionell und liebevoll hergestellt wird, fühlt es sich schon fast gesund an, ihn zu verschlingen.

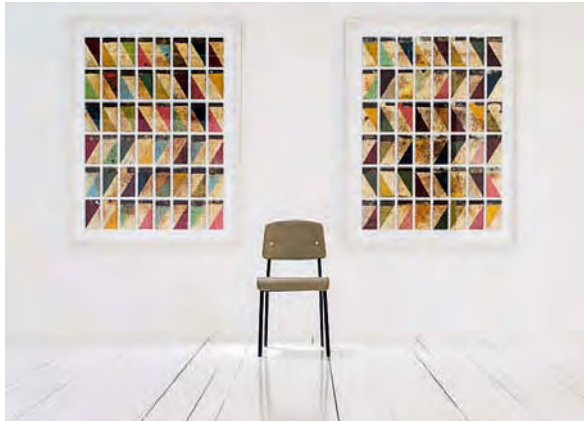
Bei Papabubble können Sie erst den Bonbonmachern beim Kneten zusehen und dann zuckrige Souvenirs kaufen.

[papabubble.com](http://papabubble.com)



## VERBORGENE SCHÄTZE

Erst in den Hinterhof, dann eine Treppe runter und schließlich durch einen Tunnel: Der Weg zur Galerie Miquel Alzueta ist ungewöhnlich und lohnt sich schon wegen des skurrilen Eingangs. Aber auch wegen der Kunst, zum Beispiel von Bruno Ollé (Foto) und der Designerstücke im Fünfziger-Jahre-Stil. Jüngste Entdeckung der Galerie: Lidia Masllorens, die mit ihren großformatigen Porträts international für Furore sorgt. [galeriamiquelalzueta.net](http://galeriamiquelalzueta.net)



## RIESIGE BÜHNE

Das Grec Festival verwandelt Barcelona für einen Monat in eine große Tanz-, Theater-, Musik- und Zirkusbühne. Dieses Jahr treten katalanische und internationale Künstler den ganzen Juli über auf. [lameva.barcelona.cat/grec](http://lameva.barcelona.cat/grec)

## LIEBE IN BLAU-ROT

Ob Saison ist oder nicht: Fußball ist in Barcelona immer ein Thema. Es gibt natürlich auch ein Museum, das den berühmten FC Barcelona feiert (den kleineren Lokalrivalen Espanyol eher nicht). Und so viele Bars behaupten von sich, die Stammkneipe von Starkickern zu sein, dass diese eigentlich gar keine Zeit mehr zum Trainieren und Spielen haben können.



## Wermütig

Die Katalanen lieben ihren Wermut, den gewürzten Wein. In den vergangenen Jahren erlebte das Getränk ein Comeback und wandelte sich vom Lieblingsaperitif der Großeltern zum Trendgetränk. Die genaue Zusammensetzung aus Wermutkraut, Anis und anderen Gewürzen variiert und bleibt natürlich geheim. Der weiße Wermut von Nordesia schmeckt fruchtig und wird in Galicien produziert. [nordesia.es](http://nordesia.es)

# IHRE STADT, IHR SPIELPLATZ



Ist sie erst mal wach, kann sie nichts mehr stoppen: Laia Costa führt uns mit Schwung durch ihre Heimatstadt Barcelona. Die Schauspielerin und die Stadt passen gut zusammen – beide sind spontan, verspielt und ständig in Bewegung

Text **Silke Bender**  
Fotos **Kerstin zu Pan**





Hält die Balance:  
Laia Costa am  
Infinity-Pool des  
Grand Hotel  
Central (rechts)



Hier liegt einem der  
Jugendstil zu Füßen:  
Seit der Gründerzeit  
wandelt Barcelona  
auf Zementfliesen

**S**o früh sei sie noch nie aufgestanden, stöhnt Laia Costa, als sie um 7.30 Uhr im Grand Hotel Central erscheint, eine Stunde zu spät zwar, dafür aber frisch und fidel. Die 31-jährige Spanierin, die als „Victoria“ im gleichnamigen Film von Sebastian Schipper durch die Berliner Nacht streunte, die in einer einzigen, atemlosen Sequenz von 140 Minuten Freundschaft, Freiheit und Tragik erlebte, scheint von Spiellust getrieben. Für ihre Darstellung erhielt die zuvor kaum bekannte Schauspielerin den Deutschen Filmpreis. Hier, auf der Poolterrasse mit dem spektakulären Blick über Barcelona, beginnt sie zu tanzen wie Mary Poppins auf den Dächern. „Das klare Licht Barcelonas, ich liebe es“, ruft sie. Sie setzt sich eine Kaffeetasse auf den Kopf und balanciert auf der Kante des Infinity-Pools, dass allen Beobachtern ganz schwindlig wird. Auch später, in ihrem Lieblingspark Ciutadella, klettert sie auf alles, was hoch ist. Einen Straßenkünstler, der vor dem Brunnen gigantische Seifenblasen in die Luft schlägt, spricht sie gleich an und bittet ihn, ihr zu zeigen, wie man mit der Stock- und Seilkonstruktion umgeht. „Es ist der grünste und größte Park Barcelonas“, sagt sie, „die Familien kommen sonntags zum Picknick, wenn es am Strand zu heiß ist. Und ich komme hierher, um zwischen den Bäumen Slacklining zu üben.“ 1888 fand auf dem Gelände der ehemaligen Zitadelle die erste Weltausstellung statt. Am prachtvollen Brunnenmonument soll der damals noch völlig unbekannte Architekturstudent Antoni Gaudí mitgewirkt haben, der Schöpfer der Sagrada Família und des Park Güell, der bekanntesten Touristenattraktionen der Stadt. Da Laia heute kein Seil zum Slacklining dabei hat, dient ihr die Balustrade über den Kaskaden als Schwebebalken.



**Tanzen Sie gern am Abgrund, Frau Costa?**

Ich kann einfach schlecht still sitzen. Und ich habe keine Angst, mich in neue Situationen zu begeben, um Dinge aus einer anderen Perspektive zu betrachten. Das habe ich aber erst während meines Schauspielunterrichts über mich erfahren. Während sich meine Mitschüler oft rational Improvisationsszenen näherten, sind mit mir immer gleich die Pferde durchgegangen. Es macht mir riesigen Spaß, aus der Reihe zu tanzen und verrückt zu spielen. Ich brauche das.

**Sind Sie also ein bisschen so wie Victoria?**

Was die Spontaneität angeht, ja. Doch ich wäre sicher nicht mit vier wildfremden, angetrunkenen Jungs in Berlin mitgegangen, die mich nachts auf der Straße ansprechen.

**Ihr Talent als Schauspielerin entdeckten Sie erst mit 26 Jahren. Warum so spät?**

Ich habe Kommunikationswissenschaften studiert und danach in verschiedenen Werbeagenturen gearbeitet, teils bis spät in die Nacht. Als ich dann ins Barcelona-Büro der deutschen Firma Netzpiloten kam, hatte ich zum ersten Mal in meinem Leben schon um 18 Uhr frei. Und da man sich bei uns nicht vor 22 Uhr zum Ausgehen oder Essen trifft, wollte ich die Zeit dazwischen füllen. Also habe ich mich mit meiner jüngeren Schwester Noemi, die damals Architektur studierte, zum Abend-Schauspielunterricht angemeldet. Einfach so, ohne großen Plan dahinter. Nach nur eineinhalb Jahren Unterricht bei Nancy Tuñón hatten wir unsere ersten Castings und bekamen gleich Rollenangebote. Auch Noemi ist jetzt Schauspielerin, allerdings in Dänemark, bei ihrem Freund.



**Wohin wir gehen**  
Laia Costa

Seifenblasen  
schweben durch die  
Luft, wasserspeiende  
Drachen bewachen  
den Brunnen im  
Parc de la Ciutadella.  
Antoni Gaudí soll als  
Student bei der  
Gestaltung geholfen  
haben







Jesus ist Spitze:  
Die Kirche Sagrat  
Cor thront über der  
Stadt auf dem  
Hausberg Tibidabo



Der Einstieg gelang mühelos. Eine ihrer ersten Rollen spielte Costa in der mit einem Emmy ausgezeichneten katalanischen Teenager-Krankenhaus-Serie „Polseres vermelles“. „Red Band Society“ oder „Der Club der roten Bänder“ wurde in vielen Ländern erfolgreich adaptiert – in Deutschland lief die Serie auf Vox, in den USA wurde sie von Steven Spielberg produziert. Zugleich versuchte Costa möglichst viel über Kino und Theater zu lernen. Ihre Eltern – die Mutter ist Taxifahrerin, der Vater Buchhalter – hatten mit Schauspielerei bis dahin wenig am Hut. Laia entdeckte erst mit 26 Jahren ihre Lieblingsfilme „Eine Frau unter Einfluss“, „Das Piano“, „Breaking the Waves“ und „Das Fest“. Sie begann die vielen kleinen Off-Theater in Barcelona zu besuchen, die sich am ehemaligen Broadway der Stadt, der Avinguda del Paral·lel, eingerichtet haben, wo vor dem Spanischen Bürgerkrieg die großen Kabarett- und Varieté Bühnen waren.

Costa führt uns an einen leisen Ort mitten im von Touristen überlaufenen Gotischen Viertel. Auf der Plaça de Sant Felip Neri habe sie das erste Mal vor der Kamera gestanden, in einem Studentenfilm, der während der Franco-Zeit spielt. Hier richteten die Faschisten ein Massaker an, die mit Einschusslöchern übersäte Kirchenfassade ist noch heute ein Mahnmal

des Krieges. Ein unheimlicher und intensiver Ort, findet sie, an dem die Zeit wie eingefroren scheint, ein Ort, den auch Woody Allen in seinem Film „Vicky Cristina Barcelona“ verewigte. Ein paar Schritte weiter befindet sich im ersten Stock das kleine Arthouse-Kino und Theater El Maldà, wo sie den Freund und Soap-Opera-Kollegen Robert trifft. In der ehemaligen Privatresidenz eines Adligen hat er mit 13 anderen Schauspielern einen Kultursaal etabliert, für Tanz, Film, Musik und Theater. Gerade mal 54 Zuschauer finden in dem ehemaligen Schlafzimmer Platz.

### **Haben Sie auch schon in Theatern wie diesem gespielt?**

Ja, und sogar eine Rolle auf Deutsch! Ich habe den Text mit Lautschrift auswendig gelernt. In Berlin, wo ich drei Monate während der Dreharbeiten von „Victoria“ lebte, spricht ja jeder Englisch.

### **Ist Barcelona eine Theaterstadt?**

Und wie! So wie Berlin seinen Mauerpark mit den erstklassigen Straßenmusikern hat, die dort jedes Wochenende Open Air auftreten, gibt es hier Hunderte solcher kleinen Bühnen. Oft werden dort sehr schräge Stücke gespielt – vor nur 30 Leuten. Ich finde das irre und entdecke immer wieder etwas Neues. Man hat mir erzählt, dass Barcelona besonders in den 1980er-Jahren sehr kreativ war und dass die Krise die Menschen dazu gebracht hat, diese Tradition wiederzubeleben. Weil sie ohne Job mehr Zeit haben – und irgendwie Dampf ablassen müssen, und weil sie kreativ sein wollen.

### **Was schätzen Sie besonders an Ihrer Heimatstadt?**

Das Wetter, das Licht, die Lebensfreude. Madrid ist für mich wie ein Mann, der Bier trinkt und wüste Partys feiert. Barcelona ist eine Frau, die sich mit Muße ihre Zeit vertreibt. Immer hält man einen kleinen Schwatz mit den Nachbarn im Hausflur. Wer das nicht macht, gilt als unhöflich. In keiner anderen Stadt hat man auf einer so kleinen Fläche so schöne historische und moderne Architektur, so verschiedene Viertel – und das Meer vor der Haustür und die Berge im Rücken. Ich habe lange gedacht, dass ich nirgendwo sonst leben will. Aber dann kam ich nach Berlin, Buenos Aires und Los Angeles – alles Städte, die ich auch mag. Und jetzt hat es mich nach Miami verschlagen!



Vitamine tanken:  
Der Mercat de Sant  
Josep de la  
Boqueria liegt direkt  
an der Rambla



Auf dem Weg nach Horta, in das Viertel, wo Laia aufgewachsen ist, erzählt sie, wie es dazu kam. Ihr Freund David, den sie schon seit ihrer Studienzeit kennt, übernimmt dort in Florida die Leitung einer Werbeagentur. Eine Fernbeziehung zu führen, nein, das wäre nichts für sie. „Nur für die Papiere“, so sagt sie, hätten sie deshalb im vergangenen Sommer nach zehn Jahren Beziehung geheiratet. Nur mit Eltern und Geschwistern, ohne Tamtam, im benachbarten Cadaqués, wo einst Salvador Dalí lebte.

Wer Barcelona abseits der Touristenströme kennenlernen wolle, sollte einen Abstecher nach Horta machen, nicht nur der schönen Ausblicke wegen. Einfach drauflosspazieren und sich verirren, das sei stets die beste Methode, ein Viertel zu entdecken. Die beste und günstigste Tapas-Bar der Stadt gebe es hier, La Esquinica. Sie sei bei den Einheimischen so beliebt, dass man nicht mal reservieren könne, sondern einfach auf einen Tisch warten müsse. Und dann führt uns Laia in den Parc del Laberint d'Horta, einen der ältesten klassizistischen Gärten Barcelonas. In dem Buchsbaum-Labyrinth habe sie als Kind oft mit ihrer Schwester Noemi Verstecken gespielt. Das kam ihr aber damals viel größer vor, wundert sie sich.

### Ihre Schwester scheint eine große Rolle in Ihrem Leben zu spielen ...

Als Kinder haben wir uns ständig gestritten. Erst so mit 20 haben wir uns richtig ineinander verliebt. Und dann haben uns der gemeinsame Schauspielunterricht und die Wendung, die unser Leben damit nahm, noch enger zusammengeschweißt. Jetzt lebt sie in Kopenhagen, und wir schreiben uns wöchentlich lange Briefe. Richtig, mit der Hand und per Post. Nicht über Facebook oder E-Mail.

### Wenn Sie bald in Miami leben, was werden Sie am meisten vermissen?

Es gibt hier in Barcelona zwei Feiertage, an denen ich die Stadt besonders liebe. Den Sant Jordi am 23. April, wenn die Männer den Frauen Rosen schenken und die Frauen den Männern Bücher. In Barcelona ist Sant Jordi wichtiger als der Valentinstag oder Weihnachten. Wenn ich nicht da sein kann, schickt mein Vater mir zum Trost ein Foto von einer Rose. Dann noch die Sommersonnenwende, die Verbena de Sant Joan, die bei uns am 23. Juni mit Feuerwerken und Lagerfeuern am Strand gefeiert wird. Diese beiden Tage sind mir wirklich heilig.

Im einstigen Schlafzimmer einer Privatresidenz zeigt das El Maldà heute Filme und Theaterstücke



XX-LIMITED EDITION  
VON JUVIA EXKLUSIV BEI  
**DIFFERENT-FASHION.COM**

Juvia<sup>\*</sup>

Entdecken Sie die ganze XX-Limited Edition online oder in den DIFFERENT FASHION Stores auf Sylt und in Mannheim:

- Juvia<sup>\*</sup>
- KING BABY
- GRUNGE JOHN ORCHESTRA. EXPLOSION
- CANDICE COOPER.
- HTC.
- Rocco P.
- Reptile's House
- HISTORY REPEATS
- BONES OF GLORY
- CITIZENS of HUMANITY
- BELSTAFF



Eigentlich wollte sie am Ende des Tages noch zu ihrem Lieblingsstrand fahren, der Platja de Llafranc, anderthalb Autostunden nordöstlich von Barcelona. Doch da die Sonne bereits untergeht, reicht es nur bis Badalona. Seit dem 19. Jahrhundert wird hier der berühmte Anisschnaps Anís del Mono hergestellt. Der Strand ist wilder und einsamer als die in Stadtnähe. Am liebsten möge sie das Meer im Winter, sagt Costa, wenn sie allein oder zu zweit lange Spaziergänge machen könne, barfuß natürlich. Auch das, fällt ihr dann noch ein, werde ihr fehlen im tropisch-warmen Miami. Ob sie insgeheim auf Hollywood hofft? Sie lacht. „Wenn wir jungen Spanier eine Lektion gelernt haben, dann die: keine langfristigen Pläne machen!“ Ohne die ist sie bisher ja auch ganz gut zurechtgekommen.

»Es macht mir riesigen Spaß, verrückt zu spielen«

Vor dem Pflaster liegt der Stadtstrand: Laia lässt den Tag mit Freunden ausklingen



#### TIPPS VON LAIA COSTA

##### **Parc del Laberint d'Horta**

Der klassizistische Garten liegt im Stadtteil Horta. In seinem Inneren gibt es ein Labyrinth aus Buchsbaum, das dem Park seinen Namen gab.

##### **La Esquinica**

Laia Costa wuchs in Horta auf und kennt sich bestens aus: Die besten Tapas der Gegend gibt es im La Esquinica, sagt sie.

##### **Plaça de Sant Felip Neri**

Der ruhige Platz mit seiner Barockkirche liegt mitten im Gassengewirr des Gotischen Viertels.

##### **Kaiku**

Das Restaurant direkt am Strand Barcelonas bietet köstliche Paella und Seafood.

##### **El Velódromo**

Die Bar mit den hohen Decken ist einer der ältesten und bekanntesten Plätze für gute Drinks und noch bessere Tapas.

##### **Room**

Die Boutique führt lokale Designer, Schuhe und ausgesuchte Vintage-Stücke.

##### **Colmillo de Morsa**

Aus natürlichen Materialien schafft Colmillo de Morsa zurückhaltende, fast nordisch anmutende Mode.





**ZÜRICH**<sup>+</sup>  
C A R D

24h  
= CHF 24  
72h  
= CHF 48

## Viel erleben für wenig Geld

Die ZürichCARD ist das ideale Ticket für Kulturinteressierte und Stadt-Entdecker, die ihren Kurzaufenthalt in eine Erlebnisreise verwandeln möchten.

- Freie Fahrt mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln in der Stadt Zürich und Umgebung
- Freier Eintritt oder Ermässigung in die meisten Zürcher Museen
- 50% Ermässigung auf die Führung Altstadt Geschichten
- 10 bis 20% Ermässigung in ausgewählten Zürcher Shops
- Kulinarische Überraschung in diversen Restaurants
- Viele weitere Vergünstigungen in Bars, Clubs und Wellnessoasen

**Erhältlich an den Service- und Informationsschaltern am Flughafen Zürich.**

[zuerichcard.com](http://zuerichcard.com)

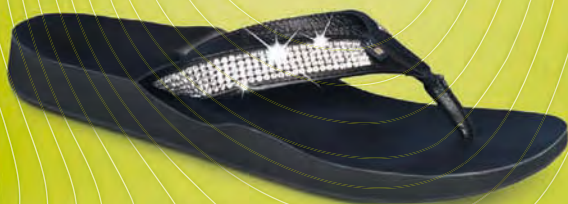


# Reiselust

Echte Erlebnisse stehen nicht im Reiseführer, sondern warten hinter der nächsten Ecke. Lassen Sie sich treiben, gut ausgerüstet sind Sie ja

[1] Bild „Blau II“ von **Joan Miró**. Die Schirn Kunsthalle in Frankfurt am Main widmet dem katalanischen Künstler eine Ausstellung (bis 12. Juni)  
 [2] Foundation „Lieth“, **Und Gretel**; 48 Euro [3] Bluetooth-Lautsprecher mit Aufnahmefunktion „Boom Boom“, **Binauric**; 149 Euro [4] Eau de Parfum „Tardes“, **Carner Barcelona**, über [ludwigbeck.de](http://ludwigbeck.de); 50 ml für 89 Euro  
 [5] Notizbuch „Reflex“, **Tom Pigeon**, über [minimarkt.com](http://minimarkt.com); 7 Euro [6] Damenuhr „Wave Lady“, **Ebel**; 1750 Euro [7] Tasche „Marien“, **MCM**; 1350 Euro  
 [8] Seidenrock, **Hausach**; 998 Euro [9] Sandalen, **Dries Van Noten**; 655 Euro [10] Jacke „A Theory Of Fun“, **Desigual**; 160 Euro

# So sehen entspannte FüÙe aus.



Black Elements 5, besetzt mit SWAROVSKI ELEMENTS:  
eines von über 170 myVALE Modellen. Oder einfach mit  
dem myVALE Designer ein eigenes Modell online gestalten.



myVALE – die Maß-Sandale mit individuellem & optimiertem Fußbett, gefertigt nach deinem Fußabdruck. In Handarbeit entsteht jedes Mal ein absolutes Unikat. Die perfekte Passform sorgt für idealen Halt, Stabilität und höchsten Komfort. Mit dem myVALE Laufgefühl entspannt und stilsicher durch den Sommer. Alle Modelle und Infos im Online-Shop unter [www.my-vale.de](http://www.my-vale.de)

Exklusiv für Woman's World Leserinnen!

**5% Rabatt\***

Im Warenkorb unseres Online-Shops  
einfach den Rabattcode **intheair** einlösen ...

\*Aktion gültig bis 31.05.2016



my **vale**®

# Fremde Freunde

**Breite Boulevards, Tapas auf dem Teller und den Strand vor der Tür – all das macht Barcelona zu einem Traumziel. Ronald Reng schätzt vor allem die Bewohner der Stadt – von den verliebten Rentnern bis zu verspielten Ingenieuren**

Vom Park Santa Amèlia zu unserer Wohnung waren es fünf Minuten. Ich schaffte die Strecke selten unter einer halben Stunde. Bei der drei Stockwerke hohen Palme blieb ich das erste Mal stehen. Ein Schwarm gelber Papageien hatte sich in der Palmkrone niedergelassen. Diego, der Rentner, der jeden Tag um 17 Uhr fünf Runden im blütenweißen Hemd, mit Krawatte und im Stechschritt durch den Park marschierte, gesellte sich zu mir, um zu fragen, ob ich schon gesehen hatte, wie die Papageien die Zuckertütchen von den Café-Tischen stibitzten: Sie schmetterten sie mit ihrem Schnabel gekonnt auf den Boden, bis sie aufplatzten. Auf der Hauptstraße Major de Sarrià wollte ich noch schnell eine Schraube für die Fahrradklingel unseres Sohns kaufen. Der Verkäufer im Eisenwarenladen suchte in seinem Sortiment unter hundert verschiedenen Schrauben minutenlang nach der richtigen, rollte die eine Schraube liebevoll wie einen Diamanten in ein Papier – und verlangte drei Cent. Als ich wieder auf der Straße stand, streckte Manolo den Kopf aus seinem Friseurladen und rief mir zu: „Du brauchst eine neue Frisur, einen Punker, trau dich doch!“ Da hatte ich endlich einen Grund, schnell nach Hause zu rennen.

Barcelona hat Großartiges zu bieten, die Bauten Gaudís, das Picasso-Museum, die Strandpromenade ... aber wenn ich in die Stadt zurückkehre, in der ich elf Jahre gelebt habe, schaue ich mir nichts von alledem an. Ich stehe einfach herum. Denn das Größte in Barcelona sind für mich all die Kleinigkeiten, ist die Schönheit des Alltäglichen: die Paare im Rentenalter, die hier wie Jungverliebte ganz selbstverständlich Hand in Hand gehen. Die Straßen des Eixample-Viertels, schachbrettartig angelegt, wo die Bürgerhäuser die Pracht des Einfachen vorführen. Die Kellner in jeder gewöhnlichen Bar, die nur sieben Euro die Stunde verdienen mögen, die aber natürlich Fliege und weißes Hemd tragen und ihren Beruf mit Stolz und rauem Charme ausüben. Barcelona ist die Stadt der kleinen Dinge. Wie zum Beweis gibt es in den berühmten Patisseries der Stadt, bei Mauri oder Escribà, zum Kaffee fingerkuppen-große Croissants oder andere verschnörkelte Miniatur-Süßigkeiten.

In Barcelona existiert auch noch ein wunderbares Miteinander der Generationen: In den meisten Bars und Cafés der Stadt sitzen 80-Jährige neben 18-Jährigen, Bauarbeiter packen, zum Zorn des Cafésbesitzers, ihr mitgebrachtes Pausenbrot aus, während am Nebentisch zwei Damen mit viel Goldschmuck über Bidets debattieren. Das Leben an der freien Luft fördert dieses zwanglose Miteinander. Im Amèlia-Park lernte ich Enrique kennen, einen gut 50-jährigen Ingenieur. Er schnitzte mit meinen Kindern Pfeil und Bogen und hielt später dann einen Plausch mit den Rentnern, die von kubanischen Pflegerinnen im Rollstuhl in die Sonne geschoben wurden. Wenn ein Fremder die Kinder im Park einlädt, Pfeil und Bogen zu schnitzen, hätte ich an einem anderen Ort womöglich gedacht: Ein Pädophiler? Ein Spinner? In Barcelona erschien es mir normal.



Illustration: Silke Werzinger Foto: Gunnar Knechtel

Die Stadt hat das Glück, dass sie trotz ihres metropolitanen Charakters nicht zu groß für den Menschen geworden ist. Natürlich entgeht man den unfeinen Folgen des modernen Lebens – Luftverschmutzung, ungebremster Massentourismus – auch hier nicht, doch davon unbeeinflusst geht das Alltagsleben einfach weiter: Die Feste wie der *correfoc*, der Feuerlauf, sind keine musealen Aktionen, sondern Volksfreuden. Kinder jedes Alters, also von sechs bis 70, ver mummen sich, um sich vor den Funken und Flammen zu schützen, und ziehen dann mit sprühenden Fackeln, zu wilden Trommelschlägen tanzend, durch die Straßen. Auch der Katalanismus, der in diesen globalen Zeiten für Außenstehende so merkwürdig gestrig wirkende Nationalismus, lebt in Barcelona weiter. Er bringt bisweilen sogar Gutes hervor: Das Gefühl, anders zu sein und als Katalanen zusammenhalten zu müssen, hat in Barcelona eine ausgeprägte Zivilgesellschaft gefördert. Es gibt

mehr bürgerliche Hilfsorganisationen als in anderen Städten Spaniens – und sehr oft kreative wie die „Clowns ohne Grenzen“, die weltweit vor Kindern in ehemaligen Kriegsgebieten auftreten. Wenn ich als Besucher zurückkehre, gehe ich jedes Mal wieder die langen fünf Minuten vom Park Santa Amèlia zu unserem alten Wohnhaus, um mich überraschen zu lassen, wem ich begegne. Jüngst traf ich eine Frau, mit der ich früher im Café San Marco oft über Raketen zum Mond und haarende Hunde geredet hatte. „Woher kennst du die Frau?“, fragte mein Sohn. „Einfach so“, sagte ich. In Nordeuropa gilt es als respektvoll, die Leute in Ruhe zu lassen. In Barcelona wäre das absolut unhöflich.



Der Sportjournalist **Ronald Reng**, 45, lebte elf Jahre lang in Barcelona, bis er mit seiner Familie die Fußballmetropole wechselte – und nach München zog. Zuletzt erschienen seine Bücher „Barça“ und „Mroskos Talente“.



## Urtzi

30, INNENARCHITEKT

### Was trägst du heute?

Die Jacke habe ich in San Sebastián gekauft, der Pullover ist vom spanischen Designer Adolfo Domínguez, der Hut von Roché aus Sevilla. Die Hose habe ich selber designt.

### Wie würdest du deinen Stil beschreiben?

Edel und zeitlos, mit einer Prise Humor.

### Wo kaufst du in Barcelona Mode ein?

Ich mag die Geschäfte von Adolfo Domínguez.

# Glitzerfrei ...

... und ohne High Heels:

Die Damen und Herren in Barcelona kleiden sich betont unaufgeregt.

Für einen Nachmittag in der Stadt sind Sneaker und Blouson das perfekte Outfit

**Protokolle**  
Anna Peuckert / 12 hrs

**Fotos**  
The Locals



## Carola

**30, MODEDESIGNERIN  
UND LADENBESITZERIN**

**Wohin gehst du gerade?**

Ich treffe meinen Freund auf einen Cava und Tapas.

**Was trägst du heute?**

Mein Outfit ist von meinem Label Ivori, die Schuhe sind von Naguisa, einer spanischen Marke.

**Dein Geheimtipp für Barcelona?**

El Born ist mit Abstand das tollste Viertel der Stadt.



## Ariadna

**28, SCHUHDESIGNERIN**

**Was trägst du gerade?**

Mein eigenes Schuhlabel About Arianna, dazu Hose und Schal von Topshop. Die Sonnenbrille ist von Monokel, die Tasche von Iriarte Iriarte.

**Wo holst du dir Inspiration?**

Meine Schuhentwürfe sind voller Vintage-Referenzen. Außerdem finde ich die Mischung von maskulinen und femininen Elementen spannend.



## Martha

24, VERKÄUFERIN

### Was trägst du heute?

Den blauen Mantel habe ich selbst genäht, die Handtasche ist von Alexander Wang.

### Wo holst du dir Inspiration?

In der Natur und in Modemagazinen, die ich regelmäßig lese.

### Dein Geheimtipp für Barcelona?

Den besten Blick auf die Stadt hat man vom Berg Montjuïc aus.

## Nuria

25, MODEL

### Wohin gehst du gerade?

Ich habe gleich ein Fotoshooting mit einem befreundeten Fotografen.

### Woher stammen die Sachen, die du trägst?

Mein Oberteil ist von Miranda for Lydia, die Hose von American Apparel. Dazu trage ich eine Sonnenbrille von Sunday Somewhere.

### Wo kaufst du in Barcelona Mode ein?

Ich liebe Happ Barcelona.

### Dein Geheimtipp für Barcelona?

Das Café La Nena in Gracia serviert die besten Kuchen und die leckerste heiße Schokolade der Stadt.





## Martin

28, STUDENT

**Was trägst du heute?** T-Shirt und Jeans von Zara, Jacke von Weekday und nagelneue Turnschuhe von Puma.

**Wo kaufst du in Barcelona Mode ein?** Es gibt ein paar wirklich gute Sneakerläden, die ich immer abklappere, wenn ich meine Freundin hier besuche. Der beste von ihnen ist 24 Kilates.

**Dein Geheimtipp für Barcelona?** Den Skateboardfahrern vor dem MACBA zusehen.

## Gina

21, STUDENTIN

### Wohin gehst du gerade?

Meine Mittagspause ist leider vorbei, also muss ich schnell zurück in die Uni. Ich studiere Grafikdesign.

### Woher kommen die Sachen, die du trägst?

Die Jeans habe ich in Kalifornien gekauft, die wunderbare Lederjacke ist von Burberry, ein Geschenk meiner Mutter. Dazu trage ich eine limitierte Variante der „Stan Smith“-Sneaker von Adidas und einen Hut von Zara.

### Wo kaufst du in Barcelona Mode ein?

Bis auf alltägliche Accessoires kaufe ich meine Kleidung immer auf Reisen. So schlage ich zwei Fliegen mit einer Klappe: ein neues Outfit und ein tragbares Souvenir!



# Turm und Drang

Im Poblenou-Viertel erprobt Barcelona seine Zukunft – internationale und katalanische Architekten bauen ihre Visionen in den Himmel, in alten Industriegebäuden richtet sich die kulturelle Avantgarde ein

Text **Silke Bender**  
Fotos **Christiane von Enzberg**



Auf dem Campus  
der Universität  
Pompeu Fabra  
mischt sich alte mit  
neuer Architektur  
auf engstem Raum



Bester Kaffee für Barcelonas kreative Szene: Christiane und Jay Collinge vor ihrem Deli Súper (links)

Zur Mittagszeit ist es brechend voll im Súper Coffee & Food Store. Das Publikum trägt Stan-Smith-Turnschuhe, Bärte oder Slimjeans, die internationale Uniform der IT-Generation. Es kommt aus den benachbarten Bürogebäuden, in denen sich Twitter, Ebay und Hewlett Packard niedergelassen haben. Die meisten bestellen auf Englisch: frisch gepresste Säfte, Salate oder südafrikanische Spezialitäten wie vegetarisches Durban-Curry. An der Kaffeemaschine werkelt Christiane Collinge und produziert einen Café con leche nach dem anderen. Ihr Mann Jay steht in der Küche. Anfang vergangenen Jahres hat das deutsch-südafrikanische Paar hier in Poblenou sein Café eröffnet.

Nun versorgen sie nicht nur die Mitarbeiter von Film- und Werbefirmen, sondern auch die der Hightech-Branche. Die Collinges sind zur rechten Zeit am rechten Ort: Der seit 15 Jahren versprochene Aufschwung des Viertels kommt jetzt in Gang, mehr als 50 000 Arbeitsplätze sind bereits entstanden. Seit 2000 schon ist das ehemalige Industriequartier Poblenou unter dem Label 22@ eines der größten Stadtentwicklungsprojekte Europas. Auf 200 Hektar soll hier zwischen alten Lager- und Fabrikhallen das neue wirtschaftliche Zentrum Barcelonas entstehen, mehr als 180 Millionen Euro flossen bereits in die neue Infrastruktur. Seit 2005 dient der 142 Meter hohe Torre Agbar von Jean Nouvel

als Symbol des dreieckigen Areals, das sich von der Plaça de les Glòries Catalanes zwischen den Seitenachsen Avinguda Diagonal und Meridiana zum Meer hin aufspannt. Die bunt schimmernde Prachtgurke des französischen Stararchitekten hat längst ihren Spitznamen weg: „Zäpfchen“ nennen die Katalanen das Gebäude, in dem bisher die städtischen Wasserwerke ihren Hauptsitz hatten.

„Bald zieht dort mit dem Grand Hyatt ein weiteres Luxushotel ein“, weiß Sandy Brunner. Die Architektin aus Zürich lebt seit 15 Jahren in Barcelona. Mit ihrer Firma Insight Barcelona bietet sie Architekturführungen zu diversen Themen, Epochen oder Architekten an – von Antoni Gaudí bis Enric Ruiz Geli. „Kein Viertel verändert sich derzeit schneller als Poblenou“, sagt sie. Alte und neue Architektur begegnen sich hier auf Augenhöhe, Industriedenkmäler werden erhalten, entkernt und umgewidmet. Neue, spektakuläre Gebäude setzen starke Akzente. Der katalanische Architekt Enric Ruiz Geli zum Beispiel entwarf das Media-TIC, einen Bürokomplex, in dem auch viele Start-ups sitzen. Wie eine Seifenblase thront es am Carrer de Roc Boronat, seine Fassaden sind mit grünlich schimmernden Kunststoffkissen überzogen. Die Kissen auf der Westseite filtern das Sonnenlicht und entlasten die Klimaanlage, nach Osten hin sind sie mit Luft gefüllt und isolieren so das Gebäude.

Auf dem Campus der Universität Pompeu Fabra vereinen sich alte Ziegelbauten mit glänzenden Glasfassaden.

»Kein Viertel verändert  
sich schneller«  
Sandy Brunner, Architektin



Die Eisdielen  
El Tio Che ist  
berühmt für ihre  
Erdmandel-  
milch – weiß jetzt  
auch Autorin  
Silke Bender



Architekt Enric Ruiz Geli packte das Media-TIC Gebäude in Plastik (oben rechts); das Museu Can Framis (oben links) sitzt in einer alten Textilfabrik

**Wohin wir gehen**  
Poblenou

»Poblenou hat das Zeug dazu, der neue Meatpacking District zu werden«

Charlotte Dubois, Unternehmerin



Die Schweizerin Sandy Brunner bietet Architekturführungen durch Poblenou und Barcelona

[insight-barcelona.com](http://insight-barcelona.com)



Der Architekt Javier Mariscal gehört zu den „Entdeckern“ des Viertels; abends zählt der Beach-Club Boo (links) zu den beliebten Treffpunkten im ehemaligen Fischerdorf

Und mittendrin ragt der Schornstein einer ehemaligen Textilfabrik stolz wie eine Siegestsäule auf. „Ich finde es richtig, dass die schönsten Bauten nicht abgerissen werden und dass auf eine Mischnutzung geachtet wird“, sagt Brunner, „Wohnen, Arbeiten, Freizeit und Kultur sollen hier gleichberechtigt nebeneinander stehen.“

Ihre Führung durchs 22@ beginnt nebenan im 2009 eröffneten Museu Can Framis. Es ist zeitgenössischer katalanischer Malerei gewidmet. Die zwei alten Hallen der ehemaligen Textilfabrik werden durch einen wuchtigen Betonriegel verbunden. „Besonders gelungen finde ich hier das Nebeneinander der Fassaden, der raue, moderne Beton neben den schrundigen Außenwänden der Altbauten, die nur ein wenig weißes Make-up bekommen haben“, erklärt Brunner.

Sie klebt einen Stadtplan an die Wand des Museums und malt mit einem Edding drauflos: Barcelona war bis zum Ende des Mittelalters nur eine kleine Hafenstadt – eine Stadtmauer umgab die Altstadtviertel wie das Barri Gòtic. Bald platzte die Stadt aus allen Nähten, ab 1900 wurde Barcelona nach amerikanischem Vorbild per Rasterplanung erweitert. Poblenou – Katalan für das „neue Dorf“ – war damals noch ein kleines Fischerdorf östlich der Stadt. Hier wurden neue Fabriken gebaut, hier wohnten die Arbeiter, und sie probten immer wieder den Aufstand gegen die Fabrikanten.

Heute ducken sich die kleinen Häuser zwischen die Neubauten, auf der weiß getünchten Plaça Prim fühlt man sich fast wie in einem andalusischen Dorf. Keine Starbucks- oder Zara-Filiale hat sich hier bisher niedergelassen. Stattdessen schenkt Teresa Morena im El Tio Che in vierter Generation ihre berühmte Erdmandelmilch aus, für die Fans am Wochenende Schlange stehen. Das seit 1912 bestehende Familiencafé hat noch von keinem trendigen Innenarchitekten ein Facelifting verpasst bekommen, und genau das macht

es so charmant. In dem in die Jahre gekommenen plüschigen Casino L'Aliança del Poblenou finden regelmäßig Konzerte und Bälle statt, auch Nick Cave gab sich hier schon die Ehre.

Javier Mariscal, Barcelonas berühmtester Designer und Illustrator, war einer der Pioniere, die Poblenou nach dem Niedergang der Industrien wiederbelebten. Ohne Masterplan und EU-Gelder gründete er bereits 1989 auf dem efeubewucherten Gelände einer alten Lederfabrik das Palo Alto, seitdem ist hier der Sitz seines Studios. Der Mann, der das Maskottchen Cobi für die Olympischen Spiele 1992 schuf, brauchte Platz – der in Barcelonas Zentrum zu teuer geworden war. Zu ihm und seinem Atelier gesellten sich Architekten, Fotostudios, Inneneinrichter, Künstler. Die Krise von 2008 hat freilich Spuren hinterlassen, viele der Büros wirken wie ausgestorben. Einzig der Bildhauer Xavier Medina-Campeny arbeitet fleißig in seinem Atelier an neuen Skulpturen, ein noch geheimer Großauftrag vom Staat.

„Wir alle leben immer noch in einer sehr fragilen Wirtschaftslage“, sagt Mariscal, „aber es wird langsam besser.“ Im Monatsrhythmus eröffnen neue Locations in Poblenou, gerade heute Abend das Mothership: Die französische Stylistin Charlotte Dubois und ihr portugiesischer Geschäftspartner Martinho Cabral haben die ehemalige Druckerei angemietet und saniert. Dubois, die zuvor mit den Riot-Strandpartys eine große Fangemeinde aufgebaut hat, möchte mit dem Mothership einen neuen multidisziplinären Kulturraum schaffen – für DJ-Auftritte, Ausstellungen, Modenschauen, Konzerte und Pop-up-Restaurants. „Poblenou hat das Zeug dazu, eine Mischung aus dem Meatpacking District in New York und dem Wynwood Arts District in Miami zu werden“, sagt sie. Aber dann, so weiß sie, werden auch hier die Mieten in die Höhe schießen, und Kreative wie sie werden nach neuen Orten Ausschau halten müssen. Bis dahin bleibt Poblenou noch ein Spielplatz in Aufbruchstimmung.



Das Mothership eröffnete im Dezember 2015, seine Gründer sind die Unternehmerin Charlotte Dubois und der Produzent Martinho Cabral

# Entspannen Sie sich doch mal am Flughafen

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Stress und gönnen Sie sich ein bisschen Entspannung. Am Frankfurt Airport warten viele Annehmlichkeiten auf Sie, mit denen sich Hektik und Wartezeiten ganz einfach umgehen lassen. Zahlreiche Rückzugsräume, Service-Angebote und Shoppingmöglichkeiten machen Ihren Aufenthalt so komfortabel wie nie zuvor. Bereiten Sie Ihren Trip schon bequem von zu Hause aus vor und ordern Sie Ihre individuellen Services und Produkte online. So wird aus Ihrer Reise garantiert eine angenehme Reise.



## Gönnen Sie sich das Extra an Komfort

Wenn Sie es entspannt mögen, sind die FRA Comfort Services genau das Richtige für Sie. Diese Services können Sie durch das Einlösen von Prämienpunkten im Frankfurt Airport Rewards Prämienprogramm besonders günstig in Anspruch nehmen oder direkt unter [serviceshop.flughafen-frankfurt.de](http://serviceshop.flughafen-frankfurt.de) buchen.

Gate to Gate: Als Umsteiger werden Sie direkt am Gate in Empfang genommen,

durch das Terminal begleitet, bei allen Kontrollprozessen unterstützt und in einer Limousine zum Abfluggate chauffiert.

Door to Gate: Lassen Sie sich ganz bequem abholen. Servicepersonal übernimmt das komplette Handling Ihres Gepäcks, kümmert sich um sämtliche Formalitäten am Airport und chauffiert Sie bis zu Ihrem Abfluggate.

## Clever online shoppen

Warum warten? Ab sofort können Sie Ihre Lieblingsprodukte schon vor Reisebeginn unter [www.frankfurt-airport.com/shopping](http://www.frankfurt-airport.com/shopping) reservieren und am Abflugtag bequem abholen. Ohne Wartezeit, ohne lange Suche.

Und als Mitglied des Frankfurt Airport Rewards Prämienprogramms sammeln Sie beim Online-Shoppen wertvolle Prämienpunkte.



## Bleiben Sie im Einklang



Sport und Entspannung vor dem Abflug? Nichts leichter als das: in den neuen Yoga-Räumen des Frankfurter Flughafens. Sie stehen Ihnen in Terminal 1 und 2 rund um die Uhr kostenlos zur Verfügung.

## Ihre Airport App



Mehr Zeit für Entspannung: Die kostenlose Frankfurt Airport App navigiert Sie einfach und bequem durch den Flughafen und weist Ihnen immer den richtigen Weg. Ob zum Abfluggate oder zu ausgewählten Restaurants und Shopperlebnissen.

Dank regelmäßiger Updates zum gebuchten Flug, zu den Wartezeiten an den Kontrollstellen und zum aktuellen Gate-Status haben Sie Ihre verbleibende Zeit immer im Blick und können sie optimal und ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen nutzen. Zum Beispiel für einen kurzen Besuch in Ihrem Lieblingsshop.

Die FRA App bündelt alle relevanten Informationen zu Services rund um den Airport. Und dient Ihnen außerdem sowohl als digitale Kundenkarte für das Frankfurt Airport Rewards Prämienprogramm als auch als Gateway zu Frankfurt Airport Online Shopping.

iOS



Android







### Ruhig zurücklehnen

Wenn Sie sich direkt am Gate etwas Ruhe gönnen möchten, finden Sie im Transitbereich einladende Silent Chairs. Dank des besonderen Designs können Sie hier relaxen, lesen oder konzentriert arbeiten. Und wenn Ihnen nach Musik ist, verbinden Sie einfach Ihre mobilen Geräte mit den integrierten Boxen.

### Fühlen Sie sich rundum exklusiv betreut



Beim exklusiven FRA-VIP-Service steht Ihre persönliche Betreuung jederzeit im Mittelpunkt, sodass Sie noch komfortabler, flexibler und entspannter reisen können. Während Ihres Aufenthalts am Flughafen werden Sie außerhalb der üblichen Terminalwege von einem VIP-Betreuer zu Ihrer exklusiven Lounge begleitet. Zeit für Sie, sich im Loungebereich auf Ihre Reise vorzubereiten und zu entspannen oder das modern ausgestattete Fitnessstudio zu nutzen.

Alle bei Abflug, Ankunft oder Transit notwendigen Formalitäten werden für Sie übernommen, und Sie werden in einer Limousine der Luxusklasse direkt zu Ihrem Flugzeug chauffiert.

Das Buchungsformular finden Sie unter [www.frankfurt-airport.de](http://www.frankfurt-airport.de)



### Ganz nach Ihrem Gusto

Vegan, Low-Carb, exotisch oder doch lieber herzhaft? In den Terminals finden Sie in mehr als 70 Cafés, Bistros und Restaurants genau das Richtige. Vom kleinen Snack über den Fitness-Salat bis zum edlen Mehr-Gänge-Menü. Genießen Sie die Pause, beobachten Sie das rege Flughafentreiben und lassen Sie Ihre Gedanken schweifen.

### Erlebnis Frankfurt Airport Shopping



Über 220 Shops am Airport entdecken: Hier erwarten Sie ausgesuchte Marken-Highlights, exklusive Top-Angebote und persönliche Beratung in einzigartigem Ambiente.

Fernab des Alltäglichen lassen ausgewählte Materialien, hochwertige Verarbeitung und ausgefallene Designs das Shopping-Herz höherschlagen.

### Belohnen Sie sich noch heute mit dem Frankfurt Airport Rewards Prämienprogramm

Frankfurt Airport bietet Ihnen ein einzigartiges Prämienprogramm. Melden Sie sich jetzt einfach und kostenlos unter [www.frankfurt-airport.com/rewards](http://www.frankfurt-airport.com/rewards) an und profitieren Sie direkt von vielen exklusiven Statusvorteilen und attraktiven Prämien, die Ihren Aufenthalt am Flughafen noch angenehmer gestalten. Als Mitglied erwarten Sie bei vielen unserer Partner Top-Angebote. Dort sammeln Sie beim Einkauf wertvolle Prämienpunkte, die Sie in attraktive Prämien umwandeln können. So können Sie sich nach Ihrer erfolgreichen Shopping-Tour z. B. direkt mit einem Gläschen Champagner belohnen.

Und das Beste: Ihre digitale Kundenkarte finden Sie ganz bequem integriert in Ihrer Frankfurt Airport App.





- Schulterpolster,  
**COMME DES GARÇONS**  
**VINTAGE**; privat
- Bikini „Creamy Peach“,  
**ERES**; 350 Euro

# STARKE PARTIE

Hightech-Materialien und kräftige  
Farben machen die neue Sportswear zum  
unschlagbaren Trainingspartner –  
nicht nur in Barcelona

Fotos **Robert Grischek**  
Produktion **Penélope Toro**  
Styling **Séraphine de Lima**  
Haare & Make-up **Helge Branscheidt**

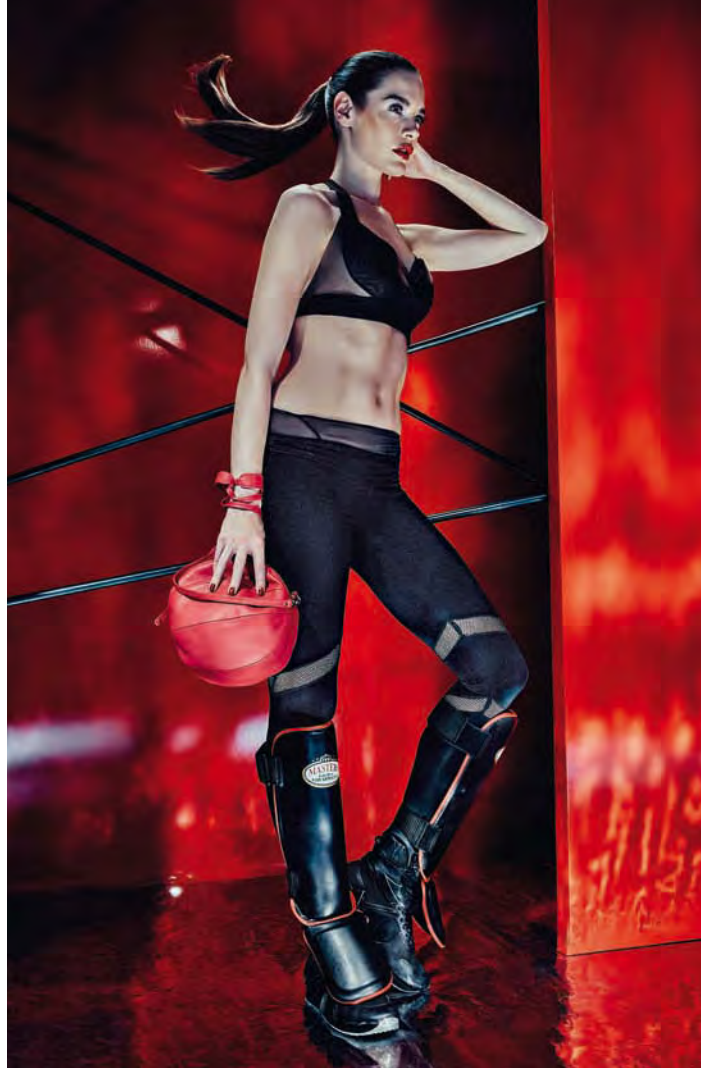


Was wir tragen  
Mode



Linke Seite: • Kopfhörer mit Blumenapplikationen, **DOLCE & GABBANA**; 1700 Euro • Lederhandschuhe „Milan mitaine“, **THOMASINE**, über École Boutique; ca. 210 Euro • Triangelbikini mit Rosenprint, **DOLCE & GABBANA**; ca. 270 Euro

Diese Seite: • Top „Mantis Bra“ und Panty „Ordine high waisted brief“, **DSTM**; 150 und 270 Euro • Leggings mit Mesh-Einsätzen, **HATI HATI**; 80 Euro • Schienbeinschützer, **MASTERS**; ca. 35 Euro • Sneaker „High Lie“, **SOME ARE THIEVES**, über École Boutique; 290 Euro • Ledertasche „Balloon Bag“, **BEA BÜHLER**; 590 Euro



• Sonnenbrille, **IVIATOR**; 125 Euro  
 • Triangelbikini mit Goldketten, **AGENT PROVOCATEUR**; ca. 290 Euro  
 • Vinyl-Hanteln, **HUDORA**; ca. 10 Euro

**Was wir tragen**  
Mode

- Vinyl-Hanteln, **HUDORA**;  
ca. 10 Euro
- Surfanzug,  
**MARA HOFFMAN**; 300 Euro
- Latexstrümpfe „Walk of Fame“,  
**TRÈS BONJOUR**; 150 Euro





Was wir tragen  
Mode



- Badeanzug „Jelly“, **ERES**; 350 Euro
- Netzrock aus Latex, **SASHA LOUISE**, über École Boutique; 200 Euro
- Sneaker „High Lie“, **SOME ARE THIEVES**, über École Boutique; 290 Euro
- Gymnastikband, **THERABAND**; ca. 10 Euro

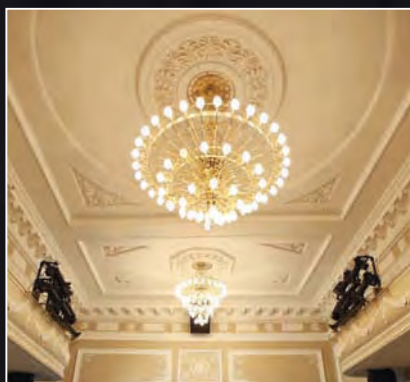
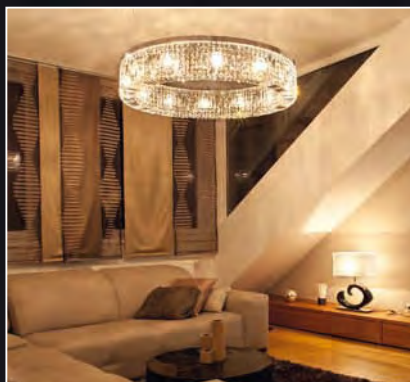


# ORION

Leuchten mit Stil

Ihr kompetenter Partner  
im Licht- & Beleuchtungssektor.

[www.orion.co.at](http://www.orion.co.at)



**ORION**

**LICHT SÜD**

1230 Wien, Oberlaaer Straße 281-283  
Tel.: 01/616 68 30, Fax: 01/616 71 45



**ORION**

**LEUCHTENZENTRUM**

1070 Wien, Neubaugasse 23  
Tel.: 01/523 17 06, Fax: 01/523 17 07



**ORION**

**LICHT NORD**

2201 Gerasdorf, Brünner Str./Holz-Steiner-Str  
Tel.: 02246/200 35, Fax: 02246/200 44



**ORION**

**MOLE CZ FÉNY BUDAPEST**

H-1113 Budapest, Karolina út 17.  
Tel.: +36/1/385 22 12,  
Fax: +36/1/385 16 42



**ORION**

**SLOVAKIA SVETIDLA**

SK-83104 Bratislava, Vajnorská 97/Odporárska  
Tel.: +421/2/44455204,  
Fax: +421/2/44454044



**ORION**

**PRAHA SVÍTIDLA RUŽYNĚ/PRŮHONICE**

CZ - 161 00 Praha 6 - RUŽYNĚ, Karlovarská 28/1106  
CZ - 252 43 PRŮHONICE, Uhřinevská 581

Weitere Lichthäuser in:

**LINZ • KÄRNTEN • 2x GRAZ**

Was wir tragen  
Mode



- Ohrringe „Chandelier Crystal Katrina“, **ANTON HEUNIS**, über Monnier Frères; 290 Euro
- Sport-BH und Leggings mit Wickeleffekt, **LIVE THE PROCESS**; 110 und 135 Euro
- Handprotektor, **ROSPORT**; ca. 13 Euro

Haare & Make-up **Helge Branscheidt/Klaus Stiegemeyer** mit Produkten von **Chanel & Aveda**, Model **Isabel N./Place Models**, Fotoassistenz **Tim Löbbert**

Innovativ und faszinierend:

# Der neue WorldShop Katalog ist da!



Die transparente Akkuleuchte Fatboy transloetje oder der Hartmann Koffer sind nur zwei von unzähligen innovativen Produkten, die wir für Sie bereithalten. Entdecken Sie im neuen WorldShop Sortiment große Marken und atemberaubende Innovationen, die Sie begeistern werden!

Besuchen Sie uns auch online auf [www.worldshop.eu](http://www.worldshop.eu) oder in unseren Airport Stores. Insgesamt bieten wir Ihnen mehr als 2.000 hochwertige Produkte – lösen Sie Ihre Prämienmeilen ein und sichern Sie sich jetzt Ihre persönlichen Favoriten!



**WorldShop**  
Lufthansa

[www.worldshop.eu](http://www.worldshop.eu)

**Miles & More**  
Lufthansa

[www.worldshop.eu](http://www.worldshop.eu)

Was wir tragen  
Mode



# FIT UND SCHICK

- 1 Sonnenbrille von **VAVA**; ca. 500 Euro 2 Bikinioberteil aus Neopren von **O'NEILL**; ca. 100 Euro  
3 Sonnenschutz „Réflexe Solaire“ von **AVÈNE**; 30 ml ca. 10 Euro 4 Kopfhörer „Layla“ von **FRENDS**;  
ca. 170 Euro 5 Bandeau-Bikini „Barcelona“ von **MELISSA ODABASH**; ca. 250 Euro 6 Reisetasche „Flüela“  
von **MAISON MOLLERUS**; 679 Euro 7 Sneaker mit Leuchtsohle „SuperLova White“ von **NOBRAND**; 250 Euro  
8 Yogamatte „Toru“ von **YETIYOGA**; ca. 55 Euro 9 Apple Watch „Double Tour“ von **HERMÈS**; 1450 Euro  
10 Trainingsleggings „Pro Hypercool Tidal Multi“ von **NIKE**; 50 Euro

# Gerade zu Besuch bei mir selbst.

Entspannter fliegen:  
mit Lufthansa zu über  
400 Zielen weltweit

Nonstop  
you



# AUF SCHATZ- SUCHE



Mit Fingerspitzengefühl: Die Materialien für ihre edlen Arbeiten findet Susana Soler in Barcelonas Vintage-Boutiquen und auf Flohmärkten



Die katalanische  
Designerin Susana Soler  
erschafft aus altem  
Schmuck und Stoff neue  
Accessoires – ein  
Spaziergang mit der  
Vintage-Expertin zu  
ihren Lieblingsshops

Text Katharina Kühn  
Fotos Christiane von Enzberg

**B**is vor ein paar Jahren galt in Barcelona: Zu Secondhand greift die modebewusste Frau, wenn gespart werden muss, wer aber die Wahl hat, kauft etwas Neues. Doch seit einigen Jahren ändert sich diese Haltung. Mehr und mehr Retro-Läden mischen sich zwischen die schicken Boutiquen der Hafenstadt, Flohmärkte wandeln sich von Gerümpel-Dschungeln zu schönen Plätzen mit Kunsthandwerk und restaurierten und neu interpretierten Schätzen.

Eine Meisterin dieser Disziplin ist Susana Soler. Die zierliche Frau, gerade 1,55 Meter groß, zaubert aus Spitzenresten und alten Ketten romantische, feminine Halsketten und Armbänder. Manchmal kreiert sie auch Kopfschmuck und verspielte Kragenaufsätze. Die Unikate verkauft Soler in ihrem Laden im Viertel El Born, auf Handarbeitsmärkten und in Boutiquen. Noch vor einigen Jahren ging Soler jeden Tag ins Büro. Aber weil sie sich in der Routine langweilte, widmete sie ihrem Hobby, Schmuck zu entwerfen und herzustellen, immer mehr Energie und Zeit. Ihre Stücke, anfangs nur für Freunde gedacht, fanden immer mehr Abnehmer, also gründete Soler ihr eigenes Label, Colette Barcelona. Die Wahl der französischen Autorin als Namenspatronin erklärt sie mit dem Wunsch, eine starke Frau an

ihrer Seite zu haben, die sich auch in einer Männerwelt durchsetzen kann.

Mehrere Stunden arbeitet Soler an einer Kette. Aus einem Stück Spitze schneidet sie zunächst Ornamente aus. Manche Teile färbt sie mit Textilfarbe, die meisten jedoch mit schwarzem Tee, um einen eierschalenfarbenen Ton zu erzielen. Mit einer selbst angerührten Tinktur, deren Rezept geheim bleiben soll, stärkt sie den Stoff, danach müssen die Stücke erst einmal trocknen. Alte Ketten setzt sie neu zusammen, damit schlichte und ausgefallene Glieder harmonisieren. Schließlich kombiniert sie die Spitze mit Perlen, Glasstücken und Knöpfen.

Ihr Material kauft Soler selber auf Flohmärkten und Basaren, in kleinen Boutiquen und von Händlern. Ihre erste Anlaufstelle ist häufig der bekannteste Flohmarkt Barcelonas, der Mercat dels Encants. Soler geht zu einem Stand mit gebrauchten Lampen und Glasstücken von Kronleuchtern, künftige kleine Anhänger für ihren Schmuck. Auch Ketten findet sie hier immer wieder, aber es braucht viel Zeit, bis man auf das Richtige stößt. Der Markt existiert schon seit über 750 Jahren, wenn auch an unterschiedlichen Orten. Lange Jahre verkaufte hier jeder, der auch nur eine Decke zum Unterlegen hatte, seine Waren. Doch mittlerweile hat die Stadt den

## Aus alter Pracht wird neuer Schmuck

Markt entrümpelt und aufgewertet, am sichtbarsten durch den imposanten Überbau mit einer spiegelnden Decke in 24 Meter Höhe. Design wurde die Architektur von Fermín Vázquez, der auch den spanischen Pavillon auf der Expo 2015 entworfen hat. Zwischen halb acht und halb neun Uhr morgens, wenn Antiquitäten versteigert werden, ist besonders viel los.

Wem das zu früh ist, der kann in ein Geschäft für Retro-Möbel gehen. Soler macht eine halbe Stunde Pause bei der Materialsuche und überlegt, wie man zum Neukölln kommt, so verschlungen sind die Wege am Parc de la Ciutadella. Doch die Suche lohnt: In dem Geschäft, vormals ein islamischer Supermarkt, gibt es Möbel aus den fünfziger und sechziger Jahren. Außerdem verkauft die Besitzerin kleine Stücke katalanischer Designer, wie Blumenvasen oder Kunstbücher. Soler schaut sich das Porzellan im Geschäft an, streicht über den alten Baguetteschrank, in dem in Frankreich die frischen Brote aufbewahrt wurden. Bald muss sie weiter. Schließlich fehlt noch das Herzstück für eine neue Kette, die Spitze. Am liebsten geht sie dafür in die Boutique L'Arca, eine Schatztruhe für Spitzenstoffe. Seit über 40 Jahren gibt es den Laden mit Mode von den Zwanzigern



### **Mercat dels Encants**

Barcelonas größter Flohmarkt:

Zwischen allerlei Trödel können die Besucher hier montags, mittwochs, freitags und samstags echte Schmuckstücke finden.

[encantsbcn.com](http://encantsbcn.com)



### **Neukölln**

Die Idee für das Geschäft kam der

Besitzerin Alessia Casillo während eines Berlin-Besuchs. Seitdem wählt sie für den Laden sorgfältig Möbel und Designstücke im „Berlin-Style“ aus.

[neukolln.es](http://neukolln.es)





Retro-Shopping:  
Interior-Geschäft  
Neukölln (links),  
die Boutique L'Arca  
(oben rechts), Palo  
Alto Market (unten)



**Colette Barcelona**

Der kleine Laden von Solana Soler  
(oben) ist nicht ganz einfach  
zu finden, aber Hinweisschilder  
und Lichterketten weisen den Weg.

Ihren Schmuck vertreibt sie  
auch im Internet:

[colettebarcelona.com](http://colettebarcelona.com)



Wohin wir gehen  
Vintage



Unter Tausenden von Glassteinen des Lampenhändlers Gadaffi sucht sich Soler die schönsten heraus



bis zu Modellen aus den Fifties, Verlobte finden hier Brautkleider komplett aus Spitze. Auch wenn die Modelle zuvor wohl eher als Nacht- oder Unterkleider genutzt wurden, sind sie nun, liebevoll aufgearbeitet, eine vollwertige Garderobe. Zwei Schwestern führen den Laden, sie haben ihn von ihrer Mutter übernommen, die ihrerseits im Antiquitätengeschäft ihres Vaters gelernt hatte. Für die Herren gibt es Fliegen und Westen, Frauen kaufen hier Hüte, Schmuck, Handwerksutensilien und auch Fächer. Viele Besucher kommen aber gar nicht her, um ein Kleid für sich zu erwerben. L'Arca ist



#### L'Arca

Die Boutique im Gotischen Viertel hat schon Kultstatus, nicht nur weil sie bereits seit über 40 Jahren besteht. Wer durch die Tür tritt, befindet sich in einer anderen Welt, die gefüllt ist mit hochwertig aufgearbeiteter Vergangenheit.

[larca.es](http://larca.es)

eine kleine Pilgerstätte für „Titanic“-Fans geworden. Ein Abendkleid, das Kate Winslet in dem Film von 1997 trägt, stammt aus dem Laden, ein zweites aus dem überschaubaren Fundus steht seitdem auf einem kleinen Podest. Damals hat die Verkäuferin nicht bemerkt, dass die Amerikanerin, die das Kleid erstand, für eine Produktionsfirma arbeitet. Dabei könnte L'Arca schon eine stattliche Modenschau mit Filmkleidern veranstalten, etwa mit jenen, die Penélope Cruz in „Vicky Cristina Barcelona“ trägt. Ein letzter Tipp von Susana Soler für Vintage-Accessoires ist der Palo Alto



#### Palo Alto Market

Der moderne Straßenmarkt ist immer gut besucht. Dank der vielen gastronomischen Angebote, der Musik und dem wunderschönen Garten kann man hier problemlos einen ganzen Tag verbringen.

[paloaltomarket.com](http://paloaltomarket.com)

Market im Viertel Poblenou. Am ersten Wochenende im Monat findet der Markt im Garten eines alten Fabrikgeländes statt. Die Organisatoren um die Familie von Designer Javier Mariscal wählen aus, wer zu den 150 Ausstellern gehören darf – und das wollen jedes Mal etwa 600 Bewerber. Damit hebt sich der Markt von anderen ab: Die Qualität ist hoch, die Atmosphäre aber genauso ausgelassen wie anderswo. Hochwertiges und regionales Street-Food, katalanisches Design, moderne Kunst und individuelle Mode gibt es hier zwischen alten Bäumen und haushohen Efeuranken.

Im Dezember 2014 öffnete der Markt zum ersten Mal, seitdem kommen an jedem Wochenende etwa 15000 Besucher, obwohl sie dafür manchmal eine Stunde lang am Eingang anstehen müssen. Susana Soler ist hier seit dem allerersten Mal mit ihrem Schmuck dabei. So arbeitet sie montags bis freitags in der Boutique, am Wochenende auf dem Markt. Doch auch am frühen Abend lässt ihre Begeisterung nicht nach – all die Arbeit, meint sie, sei ja eigentlich ihre verlängerte Freizeit.

NATIONAL  
GEOGRAPHIC

# Bist Du ein TRAVELER?



Mit den besten Reportern die  
aufregendsten Orte erleben.

*Willkommen in unserer Welt.*

**NEU**  
IM HANDEL

NATIONAL  
GEOGRAPHIC

## TRAVELER

LESEN · TRÄUMEN · REISEN

DAS GRÖSSTE  
REISEMAGAZIN DER WELT

### *Karibik* Paradies auf Erden

**KANADA**  
BEI DEN SURFERN AUF  
VANCOUVER ISLAND

**STÄDTE EUROPAS**  
ENTDECKUNGEN FÜR EIN  
LANGES WOCHENENDE

**JAPAN**  
ENTSPANNUNG, FERN  
VON TOKIO



# GENUSS WIE GEMALT

Carme Ruscalleda  
gilt als die beste  
Köchin der Welt. Ihre  
Gerichte entstehen  
nicht in der Küche,  
sondern im Atelier

**Text**  
Katharina Kühn

**Fotos**  
Silvia Conde



Ideen wie die orange-gelbe  
Formation aus Garnele  
und Kürbis (links) kommen Carme  
Ruscalleda beim Zeichnen

## Worüber wir sprechen

### Restaurants

**D**iese Farbexplosion ist schwer einzugrenzen. Die Palette reicht von strahlendem Magenta über kräftiges Pink zu dunklen Tönen, die an die Haut einer Pflaume oder die Blüten einer roten Orchidee erinnern. Die Farben von Carme Ruscaldeda schmecken nach Roter Bete, Fohlenfleisch und Brik-Teig, einer dünnen, frittierten Weizenmasse. Die katalanische Köchin Ruscaldeda ist eine Legende. Keine andere Frau hat so viele Michelin-Sterne, sieben sind es insgesamt: drei für ihr Restaurant Sant Pau, das etwa 50 Kilometer nordöstlich von Barcelona an der Mittelmeerküste liegt, zwei für das Moments im Viertel Eixample, und zwei weitere für ihr Haus in Tokio, das ebenfalls Sant Pau heißt. Kochen ist bei Ruscaldeda eine Kunst, und zwar wortwörtlich. Denn lange bevor sich ein Rezept aus ihrer Fantasie in ein Gericht verwandelt, malt sie es zuerst als kleines Kunstwerk auf Papier.

Am liebsten zeichnet sie morgens, dann kommt sie um neun Uhr in das Büro, das gegenüber dem Restaurant in Sant Pol de Mar liegt. Dann möchte Ruscaldeda, die sonst gern redet, lacht und mit ihren Mitarbeitern scherzt, ihre Ruhe. Kein Radio, keine Musik, einfach Stille. Auf ihrem Schreibtisch stehen Dutzende Filzstifte, von blassen Rosatönen bis zu einem kräftigen Grün ist alles dabei. Mit einem schwarzen Stift skizziert sie auf einem weißen Blatt die Konturen. Kreise für kleine Kugeln aus Kartoffeln und Kürbis, sie deutet die Textur der Garnelen an, malt eine Kanne für die Soße und



Erste Skizzen für das nächste Werk (oben): Gelb schmeckt nach Riesengarnelen, Safran und japanischem Pfeffer. Die Karte im Sant Pau: jedes Gericht ein Kunststück (rechts)






lässt bildlich Dampf aufsteigen. Mit zwei Orangetönen koloriert sie das Bild. Normalerweise sind ihre kleinen Zeichnungen farbenfroher. Das können auch die Gäste sehen, denn Ruscaldeda druckt ihre Bilder neben der Menübeschreibung ab. Dieses Mal beschränkt sie sich auf eine Farbe.


Ihr aktuelles Menü ist eine kleine Hommage an ihre Liebe zum Malen, ein Farbenspiel. Jeder der 14 Gänge ist einem Ton gewidmet. Von der Bernsteinfarbe über Grau, Grün, Weinrot geht es zum Dessert, zum Goldton. Kulinarisch startet das Menü unter anderem mit Qualle, präsentiert zwischendurch Artischockenherzen, Kalbfleisch, Seeteufel und ein Sorbet aus Meerwasser, es endet mit Schokolade und Whiskey.



Viele ihrer Zutaten mögen ungewöhnlich erscheinen, sie zeugen aber von Ruscaldedas Verbundenheit zu ihrer Heimat. In Sant Pol de Mar ist sie groß geworden. Mittlerweile wohnen in dem Ort zwar rund 5000 Menschen, und viele Touristen kommen jedes Jahr, um an den Sandstränden zu liegen und in den Delikatessensläden zu stöbern. Aber gerade außerhalb der Hochsaison scheint noch immer der Charme des ursprünglichen Fischerörtchens durch, dessen Bewohner sich auf der Straße fast alle grüßen. Die Zeit tickt hier etwas langsamer. Der erste Supermarkt in Sant Pol de Mar war eine Attraktion, erinnert sich Ruscaldeda, die ersten Bikinis am Strand taugten zum Skandal.



Bomba de Llagostins i Patata amb Padrón ->  <- Pernil Josepito i Bastonets de...>

Coca de Piquillo ->  <- Sopa-verda i freda de Bacallà -> 


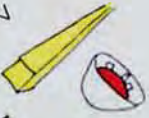
"Ajoblanco" amb Fígues i Llonganissa ->  <- Tarta de Llagostins ->

Arròs Caldós de Gambes ->  <- Espardenyes amb Carbasó -> 

Lloritos amb Mostassa verda ->  <- Llobarro amb Patates i Olives -> 

Galla de Vedella ->  <- Calamars de la tia Pepeta -> 

Idiazabal amb sorbet de Piquillo ->  <- Fricandó -> 

Ganache, Menta i Cítrics ->  <- La Llana de Sant Pol de Mar -> 

PETIT FOURS:  
 Trufes / MiniMagnum / Roca de Xocolata /  
 Cofre, Copa i Puro Reig / Gominola de Yuzu

SA:  
 de Riscaldeada 20: Aniversari / MontFerrant  
 on Blanc 2004 - D.O. Penedès  
 T. Castilla y León  
 0 - D.O.Q. Priorat

Restaurant Moments  
 de Gricia 38-40  
 93 151 87 81  
 RISCALLEDA



In der Küche werden aus den Zeichnungen essbare Gerichte; die Gäste können vom Garten aus dabei zuschauen

Dass sie sich einmal künstlerisch ausleben würde, war nicht vorgezeichnet. In ihrer Familie, in der alle stets bei der Arbeit halfen, von der jüngsten Enkelin bis zur Großmutter, erschien eine Künstlerkarriere zu luftig. Sie solle, so der Tenor der Ratschläge an die junge Carme, doch besser etwas Bodenständigeres ansteuern. „Ich war sehr gehorsam“, sagt sie heute. Auf Geheiß ihrer Eltern machte Ruscalleda zunächst eine kaufmännische Lehre, erlernte das Fleischerhandwerk und arbeitete im Lebensmittelgeschäft der Eltern, das auf Wurst- und Fleischwaren spezialisiert war. Aber dann kam ihre Experimentierfreude zum Vorschein. Dank des breiten Sortiments konnte Ruscalleda mit vielen Zutaten spielen – so probierte sie, wie sich Gewürze, Farben und Geschmack verbinden ließen. In einer Theke pries sie frische Nudeln, Gemüsegerichte und diverse Kroketten zum Mitnehmen an. Nun war sie wieder die Künstlerin, die etwas Neues schuf und gespannt beobachtete, wie die Kunden reagierten.

Sie liebte das Kochen, eine Kochschule hat sie allerdings nie besucht. Das war auch nicht nötig. Ruscalleda und ihr Mann Toni Balam waren nicht nur, was die Gerichte zum Mitnehmen anging, ungeheuer modern. Es fing schon am Eingang an: „Das war in den späten siebziger Jahren, und wir hatten eine automatische Glastür

eingebaut“, erinnert sich Ruscalleda, „das war Wahnsinn, einfach verrückt.“ Da immer mehr Gäste ihre Gerichte probieren wollten, entschied sich das Paar für die Expansion. In der Etage über dem Laden sollten Tische und Stühle die Gäste einladen, auch direkt bei ihnen zu essen. Aber die Umbauarbeiten wären derart aufwendig und teuer geworden, dass Ruscalleda einen anderen Ort dafür suchte. Sie wurde schnell fündig. Direkt gegenüber dem Laden, etwa zehn Meter entfernt, stand ein altes Hotel leer. In dieses Haus aus dem späten 19. Jahrhundert zog Ruscalledas erstes Restaurant ein – im Sommer 1988 öffnete das Sant Pau.

Im Erdgeschoss, zum Garten hin, liegt die Küche. Durch die Fensterfront können die Gäste hinein- und den Köchen bei der Arbeit zuschauen; die Köche haben helles Tageslicht und einen Blick direkt auf das Mittelmeer. Nach drei Jahren erhielt Ruscalleda ihren ersten Michelin-Stern, seit 2006 hat sie drei Sterne. Die erlangt ein Restaurant nur, wenn es selbst die Grundlagen für Nachahmungen oder Trends legt. Ruscalledas Kreationen sind modern und überraschend, aber sie lassen die Verbindung zur lokalen katalanischen Küche nie abreißen. Das liegt auch daran, dass Ruscalleda am liebsten Gemüse der Saison verwendet, so frisch wie möglich soll es sein – und deshalb aus der Region.





In einer restaurierten  
Villa eröffnete Ruscalleda  
das Sant Pau (unten)

Eine Lieblingsfarbe  
hat sie nicht, sagt  
Carme Ruscalleda –  
doch das Gelb ist  
fast aufgebraucht





## Die Lieblingszutaten der Künstlerin? Ein wenig Japan, viel Katalonien



Das Team des Sant  
Pau kann stolz sein auf  
drei Michelin-Sterne

Wenn sie ein neues Gericht entwirft, ist es nicht das Ergebnis spontaner Eingebungen, sondern langer, durchdachter Arbeit. Dabei geht es nicht nur um Geschmack, Textur und Komposition, auch die Optik soll die Gäste erfreuen. Selbst wenn sie das Gericht schon präzise gezeichnet hat, ändern sich in der Küche oft noch eine ganze Reihe von Details. 19 Köche arbeiten hier, alles Könner, auf deren Rat auch die Chefin nicht verzichten will.

Genauso wie Ruscaldeda dem katalanischen Geschmack treu bleibt, hält sie es mit ihrer Herkunft. Der alte Lebensmittelladen existiert zwar nicht mehr, aber Ruscaldeda kommt noch jeden Tag in das Gebäude, nun ist dort ihr Büro untergebracht. Hinter ihrem Schreibtisch drängeln sich auf mehreren Metern Regale mit Kochbüchern: spanische Küche, gesunde Kost und viele japanische Bücher. Japan ist ihre zweite große Inspirationsquelle. Zweimal im Jahr, im Mai und November, ist sie dort, um das Sant Pau in Tokio zu leiten. Dieses Restaurant war die Idee eines japanischen Stammgastes. Ruscaldeda zögerte zunächst, aber je häufiger sie das Land besuchte, umso begeisterter war sie von der Küche. Mittlerweile ist die Melange aus katalanischer Tradition und japanischen Akzenten eines der wichtigsten Merkmale ihrer Menüs.

So kombiniert sie etwa Dashi, den traditionellen japanischen Fischsud, mit der Romesco-Soße, einer pikanten Spezialität aus Katalonien. Ihre Küche soll gesund sein, jung halten und sogar glücklich machen – so verspricht es jedenfalls eines ihrer erfolgreichsten Kochbücher. Im Fernsehen laufen Kochsendungen und Werbespots mit ihr. Sie werbe, beteuert sie, aber nur für Produkte, die sie auch möge. Das mag bei ihr leicht sein, denn ihr schmecke jede Zutat, versichert sie. Trotzdem verraten ihre Stifte ein paar deutliche Vorlieben: Das Gelb ist fast aufgebraucht. „Wir essen hier gern sehr viel Käse“, sagt die Chefin und lächelt.



*Ich bin mal kurz im  
Buckingham Palace.*

Meine **Gala** Mein Moment

**Wohin wir gehen**  
Die besten Adressen

# KUNST & KOST

Lust auf Delikatessen,  
Gemälde oder ein  
luxuriöses Hotel? Diese  
Orte in Barcelona sind  
einen Besuch wert

Text Katharina Kühn



## **COTTON HOUSE BARCELONA**

Gran Vía de les Corts Catalanes 670  
+34-93/450 50 45

Ursprünglich residierten hier katalanische Baumwollhändler, seit 2015 beherbergt das imposante Haus ein Luxushotel. Das Interieur hat der Designer Lázaro Rosa-Violán eingerichtet, dabei kombinierte er historische Details mit einer modernen Einrichtung. Wer nur für einen Abend vorbeikommen möchte, kann in der imposanten Bar Batuar mit Wintergarten im Kolonialstil Cocktails trinken. [hotelcottonhouse.com](http://hotelcottonhouse.com)



Fotos: ddp images, PR



## FUNDACIÓ JOAN MIRÓ

Parc de Montjuïc, +34-934/439470

Das Museum, ganz dem katalanischen Künstler gewidmet, übt eine starke Sogwirkung auf Kunstliebhaber und Architekturfans aus. Nur mal kurz vorbeischaun geht hier nicht. Tausende Werke von Joan Miró und das beeindruckende Museumsgebäude des Architekten Josep Lluís Sert lohnen einen mehrstündigen Besuch. Aber weil Miró stets auch geschätzten Kollegen ein Podium geben wollte, zeigen wechselnde Ausstellungen weitere zeitgenössische Künstler. In den Sommermonaten gibt es außerdem ein kulturelles Rahmenprogramm mit Konzerten und Workshops. [fmirobcn.org](http://fmirobcn.org)



**Wohin wir gehen**  
Die besten Adressen



#### **LA CUINA D'EN GARRIGA**

Carrer del Consell de Cent 308, +34-932/15 72 15

Ein wunderschönes Feinkostgeschäft gleich beim berühmten Passeig de Gràcia, in dem die Kunden auch Kleinigkeiten essen können, etwa köstliche Tortilla. Die Weine im Regal können Sie mitnehmen oder zum Essen probieren. Auch für Feinschmecker-Souvenirs ist der Laden ideal, denn im Angebot gibt es viele traditionelle und lokale Spezialitäten.

[lacuinadengarriga.com](http://lacuinadengarriga.com)



#### **PRAKTIK BAKERY**

Carrer de Provença 279, +34-93/488 00 61

In diesem Themenhotel wachen die Gäste jeden Morgen mit dem Geruch von frischen Brötchen auf, denn im Erdgeschoss befindet sich die bekannte Bäckerei Baluard Barcelona. Auch wer kein Bett braucht, sollte sich in die Schlange in der Bäckerei einreihen, denn allein die Auswahl an beeindruckenden Brotlaiben, die rustikalen Baguettes, buttrigen Brioche und süßen Küchlein sind einen Abstecher wert.

[praktikhotels.com](http://praktikhotels.com)



#### **BAR CAÑETE**

Carrer de la Unió 17  
+34-932/70 34 58

„Vergessen Sie Ihre Diät“, schreiben die Betreiber der Bar Cañete auf ihrer Internetseite. Ein guter Ratschlag. Denn an der Bar servieren sie traditionelle spanische Tapas, teils auch in französisch beeinflussten Varianten, von denen man kaum genug bekommen kann. Im Restaurant stehen unter anderem Seeteufel-Frikassee und Filet vom Iberico-Schwein auf der Karte. Die Bar Cañete ist ein Familienbetrieb, entsprechend ist die Atmosphäre: herzlich und unkonventionell.

[barcanete.com](http://barcanete.com)





### LA MANUAL ALPARGATERA

Carrer d'Avinyó 7, +34-93/301 01 72

Dieser kleine Laden hat die Espadrilles zu Fashionobjekten gemacht, lange bevor die großen Designerfirmen sie entdeckten. Schließlich gibt es die Manufaktur schon seit 1940, als die Sandalen fast nur von armen Leuten getragen wurden. Mittlerweile kommen auch prominente Gäste wie Jack Nicholson hierher. Preiswert sind die Schuhe immer noch, schwierig wird es nur, sich zwischen den vielen Modellen zu entscheiden.

[lamanualalpargatera.es](http://lamanualalpargatera.es)



### PALAU DE LA MÚSICA CATALANA

Carrer del Palau de la Música 4-6  
+34-93/295 72 00

Die Konzerthalle gehört zu den Wahrzeichen von Barcelona. Es gibt hochkarätige Gastspiele, aber auch ohne Konzert lohnt sich ein Besuch. Das Gebäude mit der farnefrohen Fassade, den detailreichen Skulpturen und aufwendigen Mosaiken ist ein Paradebeispiel des katalanischen Jugendstils. Besonders beeindruckend ist die bunte Glasdecke des Konzertsaals.

[palaumusica.cat](http://palaumusica.cat)



**Herausgeber** Deutsche Lufthansa AG, Von-Gablenz-Str. 2-6, D-50679 Köln **Objektverantwortung** Alexander Schlaubitz  
**Koordination** Jens Polkowski **Verlag** Lufthansa woman's world erscheint viermal im Jahr bei der G+J Corporate Editors GmbH (www.corporate-editors.com). Postanschrift für Verlag, Anzeigen und Redaktion: Lufthansa woman's world, Stubbenhuk 10, D-20459 Hamburg **Geschäftsführung** Soheil Dastyari, Sandra Harzer-Kux **Publishing Manager** Melanie Jonas, Tel. 0 40/37 03-50 14, Fax: 0 40/37 03-17 50 14 **Chefredakteur** Adrian Pickshaus (V.i.S.d.P.) **Redaktionsleiter und Textchef** Helge Hopp **Chef vom Dienst** Stefan Schreiber (fr) **Redaktion** Emily Bartels **Art Director** Rike Sattler (fr)  
**Bildredaktion** Penélope Toro **Dokumentation** Elke Jochmann (fr) **Redaktionssekretariat** Tel. 0 40/37 03-50 11, Fax: 0 40/37 03-50 99, LHmagazin@guj.de **Herstellung** Heiko Beltz (Ltg.), Matthias Richter **Litho** p.r.o. medien, Hamburg  
**Druck** MOHN Media, Mohndruck GmbH, Gütersloh, München, Stuttgart **Verantwortlich für Anzeigen** G+J Media Sales, Direct Sales, Brieffach 11, 20444 Hamburg, lufthansa@guj.de **Executive Director Direct Sales** Heiko Hager **Director Brand Sales** Jan-Eric Korte, Tel. 0 40/37 03-53 10 **Key Account Manager** Elke Miersen, Tel. 0 40/37 03-53 07; es gilt die aktuelle Preisliste; Informationen unter [www.gujmedia.de](http://www.gujmedia.de); Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Lufthansa. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder übernimmt die Redaktion keine Haftung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Autoren wieder. Diese muss nicht mit der Auffassung der Redaktion übereinstimmen.



**MIX**  
Papier aus verantwortungsvollen Quellen  
**FSC® C011124**

# Barcelona

DIE KARTE ZUM MITNEHMEN:  
UNSERE TIPPS UND ADRESSEN AUF EINEN BLICK

TIPPS IN ORANGE VON LAIA COSTA

## ESSEN & TRINKEN

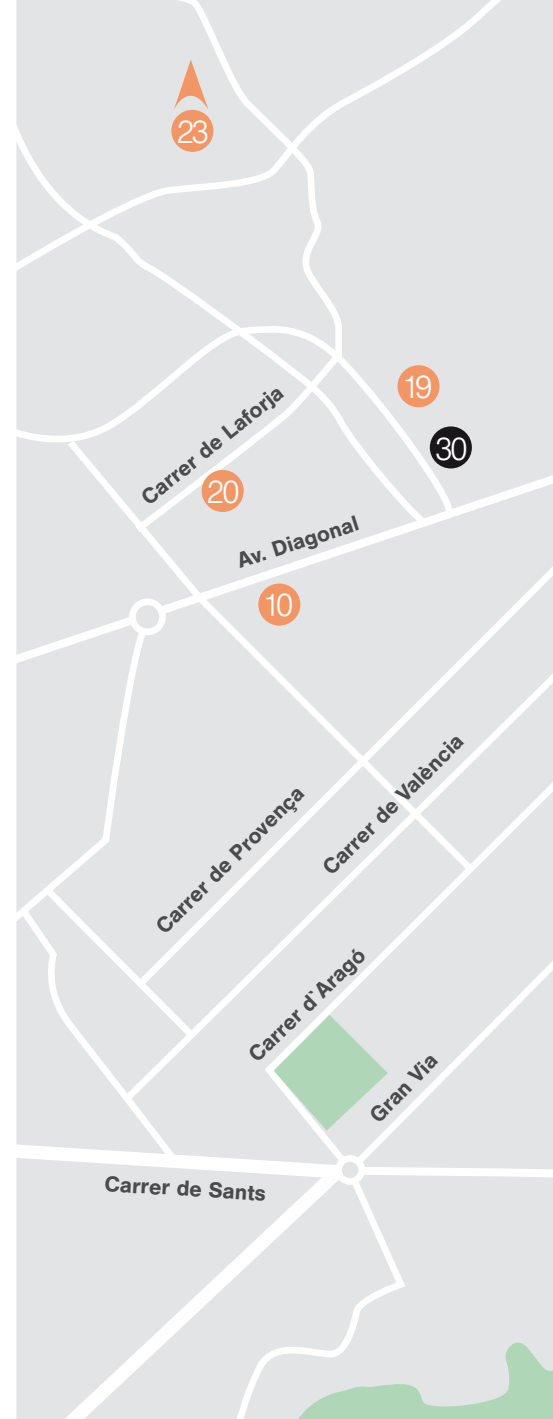
- 1 La Esquinica**  
Passeig de Fabra  
i Puig 296
- 2 Súper Food & Coffee Store**  
Carrer de Roc  
Boronat 102
- 3 Orxateria El Tio Che**  
Rambla del  
Poblenou 44
- 4 Els Pescadors**  
Plaça de Prim 1
- 5 Kaiku**  
Plaça del Mar 1
- 6 Bar Cañete**  
Carrer de la Unió 17
- 7 El Nacional**  
Passeig de Gràcia 24
- 8 La Cuina d'en Garriga**  
Carrer del Consell  
de Cent 308
- 9 Praktik Bakery**  
Carrer de Provença 279
- 10 Bar Velódromo**  
Carrer de Muntaner 213
- 11 Restaurant Sant Pau**  
Carrer Nou 10  
08395 Sant Pol de Mar

## EINKAUFEN

- 12 Palo Alto Market**  
Carrer dels Pellaires 30
- 13 Mercat dels Encants**  
Avinguda Meridiana 69
- 14 Neukölln**  
Carrer de les Basses de  
Sant Pere 22
- 15 Colette Barcelona**  
Carrer de les Panes 5
- 16 Papabubble**  
Carrer Ample 28
- 17 La Manual Alpargatera**  
Carrer d'Avinyó 7
- 18 L'Arca**  
Carrer dels Banys Nous 20
- 19 Colmillo de Morsa**  
Carrer de Vic 15
- 20 Room**  
Carrer de Laforja 112

## ÜBERNACHTEN

- 21 Cotton House Barcelona**  
Gran Via de les Corts  
Catalanes 670
- 22 Grand Hotel Central**  
Via Laietana 30



## ZUM ZIEL

Lufthansa fliegt bis zu  
achtmal täglich von  
Frankfurt nach Barcelona,  
bis zu fünf Flüge  
dorthin starten täglich  
von München.







# QUÈ?

## Der Erstkontakt verlief anders als erwartet, aber Christine Mayr eroberte die Katalanen mit sprachlichem Einsatz

Vor elf Jahren gab ich meinen Beruf als Grafikerin auf und zog nach Barcelona. Ich wollte etwas Neues beginnen und dachte, Barcelona wäre die perfekte Stadt für meinen Neuanfang als Köchin. Schon immer hatte ich sehr gern gekocht, als Veganerin bevorzugt mit rohen Produkten. Auf den Märkten in Barcelona erwartete ich alles, was ich für meine Küche bräuchte. In München belegte ich noch ein paar Spanisch-Sprachkurse, um mich auf das Leben in Barcelona vorzubereiten. Was für ein Irrtum! Die Straßennamen, die Schilder auf den Straßen, alles war auf Katalanisch geschrieben. Jeder Katalane sprach tausendmal lieber Englisch mit mir, als seine Zunge mit dem leidigen Spanisch zu schinden. Barcelona ist zwar eine sehr internationale Stadt, aber in ihrem Herzen ein Dorf. Die Katalanen sind eine eingeschlossene Gemeinde, und wer zu ihnen gehören will, muss ihre Sprache sprechen.

**Christine Mayr,**  
43, entdeckte ihre  
Liebe zu Raw Food  
am Living Light  
Culinary Institute  
in Fort Bragg,  
Kalifornien. Heute  
arbeitet sie als  
Köchin in Barcelona.  
Ihr Buch „RohVegan“  
ist im AT Verlag  
erschienen.

Also lernte ich auf dem Mercado de la Abaceria Central meine ersten Worte. Ein paar Vokabeln genügten, um den brummigen Verkäufern das Herz zu öffnen. Einige versuchten sogar, mir beim Einkaufen ein wenig Sprachunterricht zu geben. Der erste Satz, den ich beherrschte, lernte ich in den Cafés: „Bon dia, un tallat amb llet d’ametlles, si us plau!“ Als Veganerin musste ich schnell lernen, meinen Cortado mit Mandelmilch zu bestellen. Etwa ein Jahr habe ich gebraucht, um die Sprache gut zu sprechen. Nur als ich meinen Mann kennenlernte, spürte ich die Reste der alten Sprachbarriere wieder. Vor acht Jahren arbeiteten wir an einem Buch, er als Grafikdesigner und ich als Foodstylistin. Für die vielen fachspezifischen Begriffe war mein Katalanisch nicht gut genug, weshalb wir Spanisch sprachen. Wie jeder Katalane hatte er Spanisch in der Schule gelernt. „An dich muss ich mich erst mal gewöhnen“, sagte er damals zu mir.

Das Katalanische ist ein unglaublicher Mischmasch. Geschrieben sieht es aus wie falsches Französisch, aber es wird hart und kratzig ausgesprochen. Die Bewohner lieben ihre eigene Sprache. Sie finden sie niedlich und weich. Wenn sich ein Spanier mit einem Katalanen unterhält, versteht er so viel, als würde er sich mit einem Italiener unterhalten.

Katalanen benutzen andere Vokabeln und eine andere Aussprache. Das passt zu diesem nach Unabhängigkeit drängenden Volk. Jedes Jahr feiert Barcelona das Fest seiner Stadtpatronin La Mercè, und die Stadt veranstaltet im September ihr zu Ehren eine fast einwöchige Party. Überall finden Konzerte statt, Lichtinstallationen erleuchten die Straßen. Im Frühjahr, am 23. April, feiern die Katalanen ihren Schutzpatron Sant Jordi. Die Männer schenken den Frauen eine Rose, und die Frauen verschenken Bücher. Schriftsteller bieten an diesem Tag ihre Gedichte und Geschichten auf den Straßen an, überall gibt es Rosen zu kaufen.

Die Katalanen haben ihre eigenen Bräuche und Feiertage, ihre Lieder und ihre Küche sind ebenso speziell wie ihre Sprache. Doch sie verlangen mehr. Sie wollen nicht mehr die Lokomotive eines schlecht wirtschaftenden Landes spielen. An ihren Festtagen laufen sie in rot-gelber Kleidung umher, halten Versammlungen ab und träumen von der lang ersehnten Unabhängigkeit von Spanien.



# SIE SIND EINGELADEN.



**JETZT  
AM KIOSK**  
UND UNTER  
SALON-MAG.DE

ALTE WERTE,  
NEUE IDEEN:  
SALON verbindet  
Traditionen mit Trends  
aus Food, Interieur,  
Kultur und Reise. Lassen  
Sie sich inspirieren vom  
neuen Magazin für  
Gastlichkeit, Tischkultur  
und Lebensart.

Die neue EBEL Wave,  
aus 18K Gelbgold und Bicolor-Edelstahl  
mit Diamanten, 2.200 €.

EBEL.COM

# EBEL

DAS DESIGN EINER WELLE.  
UNVERKENNBAR EBEL.

