

REISEKISTE

International

AUSTRALIEN

„Spirit of Queensland“

Im Bundesstaat Queensland ist auf der Strecke zwischen Brisbane und Cairns ein neuer Zug in Betrieb genommen worden, der „Spirit of Queensland“. Auf der rund 1700 Kilometer langen Strecke hält der Zug in mehreren Orten. Die gesamte Fahrtzeit liegt bei rund 25 Stunden. Mit der Bahn erschließen sich Urlauber eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten entlang der Küste. Es empfiehlt sich, kurze Teilschnitte zu buchen und auf dem Weg mehrmals auszusteigen, um die weltgrößte Sandinsel Fraser Island oder eine der vielen Inseln am Great Barrier Reef sowie die Whitsundays zu besuchen. Der neue Zug bietet allen erdenklichen Komfort, in der 1. Klasse auch sogenannte Rail Beds, die tagsüber als Sitz, nachts als komplett waagrecht Bett genutzt werden können. Das Rail Bed auf der kompletten Strecke zwischen Brisbane und Cairns kostet 347 Euro. Premium-Economy-Passagiere zahlen für diese Verbindung umgerechnet 247 Euro. Buchungen sind möglich im Reisebüro sowie über ausgewählte Reiseveranstalter wie HM Touristik und Boomerang Reisen. Mehr im Internet unter: queenslandrailtravel.com.au

MAROKKO

Mandelblüte am AntiAtlas

Die Mandelblüte gilt nicht nur auf Mallorca als faszinierendes Naturschauspiel. Auch das AntiAtlas-Gebirge in Marokko kann mit der Blütenpracht aufwarten. Teilnehmer einer Reise des Online-Spezialisten e-columbus.de können das Farbspektakel auf einer Rundreise erleben, bei der auch Wanderungen durch die Mandelbaum-Haine zu auf Felsen thronenden Dörfern und Burgen auf dem Programm stehen. Die achtstägige Reise wird im Februar an drei Terminen angeboten. Der Reisepreis ab 1395 Euro pro Person im Doppelzimmer umfasst die Flüge von München nach Agadir und zurück, Anreise 1. Klasse von allen deutschen Flughäfen zum Flughafen, sieben Hotelübernachtungen, die Ausflüge und Transfers, Reiseleiter sowie eine deutschsprachige Reiseleitung. Das Einzelzimmer kostet ab 1505 Euro. Auskunft unter der kostenlosen Rufnummer 0800/14921492

IRAN

Zu den Paradiesgärten von Shiraz

Zwei Wochen geht es bei der neuen Entdeckerreise von Marco Polo quer durch Persien. Auf dem Weg liegen kulturelle Schätze wie die imposante Ruinenstätte Persepolis und die Paradiesgärten von Shiraz, die zum Unesco-Kulturerbe gehören. Zudem kommen die Reisenden immer wieder in Kontakt mit Einheimischen. Zum Beispiel auf dem Basar von Täbris, der als einer der schönsten im ganzen Orient gilt, oder beim gemeinsamen Abendessen mit einer iranischen Familie. Dazu punktet die Reise mit der vollen landschaftlichen Vielfalt Persiens – mit grünen Wäldern, schneebedeckten Bergen, der Weite des Kaspischen Meeres und faszinierenden Wüsten. Die 15-tägige Rundreise ist mit Flügen, Übernachtungen in Drei- und Vier-Sterne-Hotels, Rundreise mit Ausflügen und deutsch sprechender Reiseleitung ab 1999 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Auskunft in Reisebüros oder unter der kostenfreien Telefonnummer 00800/44014401 Tsp

LESEN & REISEN

Reisebücher & Reiseführer

Kirschblüte bei Yokohama, eine Flusslandschaft bei Nagasaki, gesäumt von alten Holzhäusern, Pagoden, Samurais, Geishas – der opulente Bildband „Japanese Dream“ gibt einen Einblick in das japanische Leben gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Bereits kurz nach der erzwungenen Öffnung Japans für Ausländer durch Commander Perry 1854 kamen die ersten Fotografen in das für Europäer geheimnisvolle Land. Einer der berühmtesten ist Felice Beato, der noch zur Edo-Zeit, also zur Zeit der Shogune, das Land bereiste und mit seiner Art, Menschen und Landschaften zu inszenieren, stilbildend für die japanische Fotografie war. Die meisten Fotos aus dem Band stammen aus den 80er und 90er Jahren des 19. Jahrhunderts. Ihre Qualität ist verblüffend, die extremen Vergrößerungen für diesen großformatigen Bildband hat den Bildern nicht geschadet. Beato hatte seine Fotos koloriert, um die optische Wirkung zu erhöhen – und das taten auch seine Epigonen, sodass eine Kirschblüte oder die prächtigen Gewänder der Geishas voll zur Geltung kommen. Manches wirkt heute noch vertraut, manches archaisch. Jene Fotos begeisterten die Europäer, inspirierten Künstler und prägten lange Zeit die Vorstellung von Japan in Europa. Ein Bildband für Genießer. ROLF BROCKSCHMIDT



— **Monica Maffioli (Text), Maurizio Bartomioli (Gestaltung): Japanese Dream.** Verlag Hatje Cantz, Ostfildern 2012. 132 Seiten, Deutsch, Englisch, 56 farbige Abbildungen. 33,60 x 48,60 cm, Seideneinband. 98 Euro

VON INGE AHRENS

Marga, Maite, Mavi, Marieangeles und andere Fachfrauen fürs Süße stehen schwatzend Seite an Seite, pressen einen noch heißen Klumpen Mandeln in Honig und Eiweiß nach dem andern in eine Art Backring, drücken eine riesige Oblate obenauf, bis Juan mit der Schaufel drunterfährt und sie eine nach der andern auf ein Blech schichtet. Jetzt nur noch abwarten, bis sie fest sind: die dünnen „Tortas Turron de Alicante“ in der Turroneria von Primitivo Rovira in Jijona. Das harte, „Turrón de Alicante“ und auch das weiche, „Turrón de Jijona“ sind herkunftsgeschützte Spezialitäten aus Jijona (Valencianisch: Xixona), 24 Kilometer nördlich von Alicante in der Region Valencia. Primitivo, Sohn Primi und Tochter Beatriz sowie ein Schwung Saisonarbeiter arbeiten den November und Dezember für das Lieblingsgebäck der Spanier durch. Turrón fehlt auf keinem bunten Teller.

Halva, Persischer Gaz, Weißer Nougat, Nougat aus Montélimar, Torrone aus Italien und Turrón aus Spanien. Ganz gleich ob krachhart oder gaumenweich – der immer etwas klebrige, jedoch köstliche Süßkram aus Zucker, Eiweiß und Honig mit Nüssen oder Mandeln hat unzählige Liebhaber und viele Namen. Bei uns ist er als Türkischer Honig bekannt. Rund um Jijona, das just mal 453 Meter über dem Meeresspiegel liegt, bedecken zartgrüne Pinien- und knorrige Steineichenwälder die Hügel und Berge. In den Tälern blühen im Februar die Mandelbäume. Nur die runden Marcona-Mandeln, die von August angeerntet werden, stecken im herkunftsgeschützten harten Turrón und finden gemahlen in der weichen Variante ihr Ende.

Jijona ist für sein Turrón berühmt. Und im Sommer für seine Eiscrème. Das Städtchen hat kaum mehr als 7000 Einwohner, einige Jugendstilhäuser und eine einzige kurze Hauptstraße. Dorthin, zur Turrón-Manufaktur von Primitivo führt so nah an Weihnachten der verräterische Duft gerösteter Mandeln, duftenden Orangenblütenhonigs und karamellisierten Zuckers. Primitivo ist der einzige Turrón-Fachmann, dessen Familienunternehmen seit 1850 in der Stadt geblieben ist. Die übrigen 30 Hersteller haben sich in die Peripherie verzogen, so wie der Spitzenreiter „El Lobo“, der Turrón auch mit Meersalz anbietet oder mit duftendem Zimt. Das Urrezept noch ohne Zucker sollen die Mauren im Mittelalter mitgebracht haben. Lluís Garrigó hütet das angeschlossene Museum mit den alten Gerätschaften, die so oder so ähnlich nur noch bei Primitivo zu finden sind. Señor Garrigós ist in einem Alter, wo er das weiche Turrón bevorzugt, in dem die Mandeln zermahlen sind. Die harte Variante habe so ihre Tücken.

Jijona und seine Umgebung sind aber nicht nur wegen des Turrón eine Reise wert. Die vielen verlockenden Varianten machen am Ende das Schließen des Koffers wie auch des Hosenbundes zum Problem. Die feinen Restaurants servieren es schon mal mit Gänseleberpastete oder zum Hummer, und im Sommer



Auf einem Gipfel im Naturpark der Steineichen liegt das Gasthaus Pou de la Neu, eines der historischen Eishäuser der Region Valencia.

Foto: promo

Das Erbe der Mauren ist süß

Die Spanier lieben ihr Turrón. Das Beste kommt aus Manufakturen in der Region Valencia

schleckt man es aus den Eistüten. Hier in den Bergen gibt es weder Autostaus noch Bettenburgen, stattdessen herrliche Natur und echte vier Jahreszeiten. Im Winter kann richtig warm die Sonne scheinen oder Schnee alles überzuckern. Nachts liegt man mucksmäuschenstill, weil in der Pinie vorm offenen Schlafzimmerfenster ein Käuzchen ruft und ein anderes von Ferne antwortet. Tags sieht man die Adler kreisen.

Wir fahren auf den 1024 Meter hohen Pass von Carragueta, der von einem dichten mediterranen Eichenwald umgeben ist, dem Naturpark El Carrascar de la Font Roja. Von hier aus könnte man gleich loswandern. Wer im Gasthaus Pou de la Neu einkehrt, der lernt gleich eines der historischen Eishäuser kennen, in denen man früher bis in den Sommer hinein den Schnee für die Kühlung von Lebensmitteln sammelte. Atemberaubend ist der weite Blick über Steineichen, Eschen und Ahorn hinweg auf das in der Ferne blitzende Mittelmeer. Sollen sie doch plappern, planschen und in der Sonne braten! Hier zwischern die Vögel, und es duftet nach Pinien und Kräutern.

Alcoi kann man sehen, es ist nicht weit. Zu Recht rühmt es sich seiner vielen Jugendstilbauten und des gewaltigen, 1907 erbauten Viadukts. In der Confiteria El Tunel naschen wir vom hausgemachten „Turrón de Yema“, eine Art Marzipan mit Eigelb. Dann schlachten wir eine Mandarine, die Señora Gloria kandiert hat, genauso wie die Tomaten aus ihrem Garten und die reifen Feigen. Der Süßwarenladen von 1822 sieht aus wie eine Konfekttschachtel. In Alcoi geht es besonders im Frühling hoch her, wenn das Fest der Mauren und Chris-

Das Viadukt von Alcoi ist geprägt vom Jugendstil



Zähe Masse. Turrón-Produktion bei Primitivo ist Männersache. Foto: Inge Ahrens

ten gefeiert wird. Vor Weihnachten ist es eher beschaulich. Auf der Plaça de Dins schlürfen wir einen *café Bombón* mit gezuckerter Kondensmilch, pellen eine der ersten Orangen und schauen staunend zwei altgewordene Zwillingdamen nach, deren gleicher Einsteckfrisur die Zeit nichts anhaben konnte.

Zur Nacht steigen wir in der Landvilla La Mota ab, deren kleines Schild wir zufällig von Jijona kommend (N340/A213) auf dem Weg zum ehemaligen Santuario de la Font Roja entdeckt hatten. An diesem Kloster vertreten wir uns ein wenig die Beine im Wald, hin und wieder fällt ein Pinienzapfen. Den sieben Kilometer langen Rundweg zum Gipfel des Menejador auf 1352 Metern Höhe haben wir uns für später auf. Im La Mota beziehen wir eines der zwölf gemütlichen Zimmer und spazieren vor der Dämmerung vorbei am Gemüsegarten hinab ins Tal. In der Sierra de Mariola liegt das Landgut Masia el Altet. Dort werden soeben die Oliven geerntet, aus denen das gleichnamige, vielfach preisgekrönte Öl gewonnen wird.

So mangofarben wie der Abendhimmel, so rosentrot ist der Morgen hier im Naturschutzpark. Auf der anderen Tal-

Hang das Haus eines längst verblichenen Poeten. Da werden wir morgen hinlaufen. Heute fahren wir ins Vinalopó-Tal, vorbei an der Spielzeugstädten Ibi, Castalla und an Onil, wo die spanische Barbiepuppe in den 1970er Jahren Nancy hieß und stramme Waden hatte. Vor allem aber wachsen nahe der Marmorstadt Novelda herkunftsgeschützte Tafeltrauben, die seit jeher in Papiertüten reifen. Das gibt ihnen eine ebenmäßige Farbe und schützt vor Regen. Die prallen Früchte schmecken köstlich.

Die Spanier vergnügen sich erst an Silvester mit ihnen. Mit jedem Glockenschlag zum Jahreswechsel muss nämlich eine Beere geschluckt werden. Das soll Glück bringen. Jetzt naht aber erst mal Weihnachten. Auf dem bunten Teller liegt natürlich das Turrón, aber auch Marzipan, kandierte Früchte, gezuckerte Mandeln, die hier Peladillas heißen, und allerlei Gebäck. In Jijona haben Kinder und Jugendliche das Spato-Gras geschnitten und zu Ruten gebunden. Am Heiligen Abend zünden sie es an und schwenken ihre Feuerruten auf den Plätzen der Stadt wie in einer Zirkusmanege.

Primitivo, Primi und Beatriz sind dann längst wieder in Pamplona. 25 000 Kilogramm Turrón haben sie in zwei Monaten zubereitet. Kommendes Jahr Ende Oktober kommen sie wieder. Primitivo hatte nämlich in den Norden geheiratet, seine Manufaktur in Jijona aber nie aufgegeben. Tradition ist schließlich Tradition. War doch sein Familienunternehmen schon 1890 Hoflieferant des spanischen Königshauses. Längst gibt es auch in Pamplona einen Turrón-Laden.

Für Paco Torreblanca, der vor zehn Jahren zur Hochzeit des spanischen Kronprinzen Felipe und seiner Letizia eine Schokoladentorte schuf, darf ein guter Turrón nicht zu süß sein. Der große Meister der kunstvollen spanischen Torten und Törtchen und Leiter einer Konditorenschule im Vinalopó-Tal macht natürlich sein eigenes Turrón. Das herkömmliche ist ihm viel zu süß. Für ihn soll es nach gerösteten Marcona-Mandeln, Orangen- oder Mandelblütenhonig und Gewürzen aus dem Morgenland schmecken. „Dann tut sich der Orient auf.“ Die Heiligen Drei Könige können also am 6. Januar kommen. Dann wird noch mal gefeiert.

TIPPS FÜR DIE REGION VALENCIA

ANREISE
Air Berlin fliegt von Berlin-Tegel aus nonstop nach Alicante (rund 200 Euro). Dort sollte man sich ein Auto mieten, rund 100 Euro pro Woche. Preisvergleich im Internet: billiger-mietwagen.de

Doppelzimmer ab 99 Euro mit Frühstück (Internet: masialamota.com)
Pou de la Neu, ursprüngliches Haus mit regionaler Küche auf einem Gipfel im Naturpark der Steineichen, Region Jijona. Doppelzimmer ab 80 Euro; Internet: poude laneu.com

TURRON
Manufaktur Primitivo Roviro Cortés, in Jijona, Internet: turronesprimitivo.com (November/Dezember)

Turrón-Museum mit Shop Am Stadtrand von Jijona. museodelturrón.com

ÜBERNACHTUNG
La Mota, Landhaus mit Restaurant im Naturschutzpark Font Roja der Region Alcoy mit zwölf Zimmern.

Hotel Jijona, kleines altes Stadthaus mit sieben Gästezimmern in der Stadt des Turrón, Doppelzimmer ab 60 Euro, hoteljijona.com

AUSKUNFT
Spanisches Fremdenverkehrsamt Berlin, Telefon: 030/882 6543, Internet: spain.info/de

Ein Volk von Exzentrikern

In den 60ern zog Tony Ray-Jones los, das England festzuhalten, das es bald nicht mehr gab. Nun sind die Fotos in London zu sehen

England ist auch nicht mehr, was es mal war: eine Insel, auf der alles anders ist. Der Cappuccino hat den Tee verdrängt, statt nach Blackpool fährt die Jugend lieber nach Berlin, und auch die älteren Herrschaften legen sich nicht mehr in Schlips und Kragen in den Liegestuhl.

Tony Ray-Jones hatte schon in den sechziger Jahren das Gefühl, dass das Besondere verschwindet. Der hochbegabte Brite war als 19-Jähriger in die USA gegangen, hatte in Yale studiert und in New York gearbeitet. Aus der Distanz sah er die Heimat in klarerem Licht. Und so machte er sich auf den Weg, festzuhalten, was es in dieser Form bald nicht mehr geben würde. Am liebsten beobachtete er seine Landsleute in der Freizeit: in Glyndebourne beim Opernfestival und in Windsor bei der Horse Show, beim sommerlichen Karneval und im fast leeren Ballsaal. Tony Ray-Jones zeigt England als Kollektiv von Exzentrikern und Individualisten.

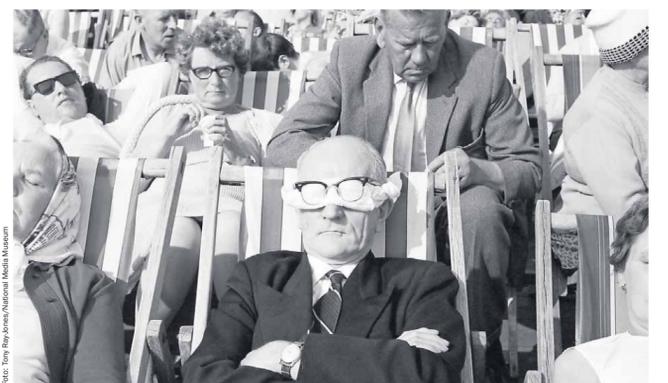
„Only in England“ heißt die große Ausstellung seiner kleinen Meisterwerke, die

jetzt, ein knappes halbes Jahrhundert später, in der neuen Fotogalerie des Londoner Science Museums gezeigt wird. Für Insider ein einflussreicher Klassiker, wird Ray-Jones für viele eine große Entdeckung sein – der Sohn eines Künstlers starb 1972, erst 30-jährig, an Leukämie. Kuratiert wurde die Schau von Magnum-Star Martin Parr, der deutlich von Ray-Jones beeinflusst wurde, wie auch seine frühen Aufnahmen zeigen, die hier hängen.

Beide Fotografen zieht es vor allem an den Strand, denn nirgends waren und sind die Engländer englischer als hier. Ganz systematisch ging Ray-Jones an sein Projekt heran, stellte sich Leselisten über England zusammen, notierte genau, wie er sich einem fremden Ort am besten nähern wollte: Bahnhof, Bibliothek, Marktplatz... „Rede mit den Leuten,“ er-

mahte er sich auf seinem Spickzettel. „Bleib am Thema. Sei geduldig.“

„Keine langweiligen Fotos“ hieß seine Devise. Seine durchkomponierten Bilder wirken oft wie Szenen aus einem Theaterstück oder Standbilder aus einem Film. Als hätte jemand die Menschengruppen arrangiert, das Liebespaar auf dem Ausflugsboot etwa, mit den anderen Passagieren im Hintergrund. Oder den glatzköpfigen Juror des Schönheitswettbewerbs, der ungerührt an seiner Tasse Tee nippt, während sich neben ihm die Kandidatinnen im Badeanzug langweilen. Oft weiß man nicht, ob man lachen oder weinen soll, auch die komischsten Bilder von Ray-Jones haben etwas sehr Melancholisches. Tiefdunkel sind viele der Schwarz-Weiß-Bilder. Die Entschlossenheit der Menschen, den Umständen zu trotzen, sich trotz allem zu vergnügen, hat etwas Rührendes, fast Verzweifertes. Egal, wie grau der Himmel, wie nass und kalt der Strand, sie setzen sich ihre Kopf-tücher auf, spannen den Regenschirm auf und machen Picknick.



Blackpool, 1968.

Foto: Tony Ray-Jones/National Media Museum

In einer Welt, in der nonstop geknipst wird, wirkt Ray-Jones wohltuend anachronistisch. „Schieß nicht zu viel“, ermahnte er sich. SUSANNE KIPPENBERGER

— *Only in England*, Fotos von Tony Ray-Jones und Martin Parr, Media Space im Science Museum London, Exhibition Road, bis zum 7. Februar 2014