Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Samstag 29.4. Pünktlich um 12:30 Uhr steht das Taxi vor der Tür und die Fahrt zum Flughafen erledigen wir dann in nur 40 Minuten. Leider sind die Check In Systeme der Airlines im Terminal 1 ausgefallen, daher dauert es auch satte zwei Stunden. Die XL-Plätze bei Condor sind Top und die € 25,00 je Strecke wert. Mit nur 15 Minuten Verspätung erreichen wir Jerez und sind als 4. In der Schlange bei unserem Mietwagen Verleiher. Dennoch dauert es eine gute Stunde plus weitere 30 Minuten um das Sprachsystem dem Fiat 500 XL auf Deutsch umzustellen. Weitere Zeitverluste durch das Verkehrschaos in Sevilla aufgrund des Aprilfestes. Um 22:00 Uhr checken wir in das NH Collection Hotel in Sevilla ein und gehen umgehend zum Abendessen.

Sonntag 30. 4. Wir haben gut und lange geschlafen, das Frühstück ist grandios und aufgrund des Aprilfestes täglich bis 12:00 geöffnet. Wir nehmen die Straßenbahn und fahren die drei Stationen in die Altstadt. Als erstes besichtigen wir Teile der Kathedrale, die gigantische Ausmaße hat. Weiter zur Iglesia del Salvador wo gerade geheiratet wird. In der Tapas Bar gegenüber ergattern wir zwei Plätze und können so das Geschehen beobachten, Tapas essen und Manzanilla genießen. Nach der Besichtigung des Metropol Parasol treten wir für heute den Rückzug an. Mit dem Taxi sind wir pünktlich um 20:00 Uhr in der „Taberna del Alabardero“ (http://www.tabernadelalabardero.es/). Ganz tolles Tintenfisch Risotto mit Würstchen und schwarzer Aioli, gefolgt von Iberico Schwein mit Salbei Sauce und gebackenen Kartoffeln. Zum Hotel fahren wir mit der Straßenbahn zurück.

Montag 1.5. Guter Start, schon um 11:00 Uhr stehen wir in der Schlange am Real Alcazar. Ein Palast aus 1001 Nacht und auch die Gärten sind wunderschön angelegt.

Zur Stärkung gibt es anschließend in einer kleinen Seitenstraße kleine Tapas und Rose. Am Nachmittag ist die Schlange an der Kathedrale geschmolzen und wir können nun alles ganz in Ruhe besichtigen, inkl. des Givalda Turms den man über 32 Rampen und ganz ohne Treppen erklimmt. Auf dem Weg zurück ins Hotel kehren wir nochmals für eine kleine Sherry und Tapas Probe ein, dann geht es an den Pool. Exzellentes Abendessen im „Az Zait“ (http://az-zait.es/). Wir schwelgen in einem getrüffeltem Ei, Iberico Schwein auf Brotsauce und einer feinen Käseauswahl. Dazu feine spanische Weine, ein richtig schöner Abend in Sevilla!

Dienstag 2.5. Mit der Straßenbahn fahren wir in die Altstadt und wandern zu der berühmten Stierkampfarena, die wir auch ausgiebig besuchen.

Zum Mittagessen spazieren wir rüber in den grandiosen „Mercado Lonja del Barranco“ (http://www.mercadolonjadelbarranco.com/).

Eine Markthalle genau nach unserem Geschmack! Wir kaufen und genießen sofort: Filet und Schinken vom Iberico Schwein, Empanadas, Microgarnelen und den allgegenwärtigen Kartoffelsalat mit Riesengarnelen. Um 15:00 Uhr fahren wir mit dem vom Hotel organisierten Bus zum Expogelände, wo seit Samstag die Fiesta do Avril tobt. Für uns ist es spannend aber wir flüchten uns lieber an den Hotelpool. Umwerfendes Abendessen im „Abandal“ (http://www.abantalrestaurante.es/), das mit vielen kleinen Köstlichkeiten beginnt. Der erste Gang sind Riesengarnelen auf sautiertem Wildreis mit Olivenöl, gefolgt von einer Rinderroulade auf Lauchgratin mit Dill und Ziegenkäsesauce. Als Dessert schwelgen wir in Bananen-Pflaumen-Kuchen mit Toffee und trinken dazu den 20 Jahre gereiften P.X. der Bodega Tradicion (http://www.bodegastradicion.es).

Mittwoch 3.5. Nach dem Frühstück wird gepackt und um 11:30 Uhr ist Abfahrt. Pünktlich zum Mittagessen treffen wir in Ronda ein und Essen ein Paar Tapas. Von der Brücke keine Spur, wir müssen weiter zur Bodega Schatz (http://f-schatz.com/) wo wir um 15:00 Uhr zur Probe und Besichtigung verabredet sind. Die Führung ist gut und die Geschichte spannend, die gereichten Tapas lecker. Die biodynamischen Weine für uns maximal interessant. Erst um 19:00 Uhr erreichen wir unser 5 Sterne Hotel in Estepona, das „Kempinski Hotel Bahia“ (https://www.kempinski.com/de/marbella/hotel-bahia/). Nach einem nicht unwesentlichen Aufgeld bekommen wir ein Upgrade in den 8. Stock, der nur den Gästen der Etage vorbehalten ist und nur von uns bewohnt wird. Das Zimmer ist wunderschön eingerichtet, der Balkon riesig und mit Meerblick. Zum Abendessen nehmen wir in dem hoteleigenem Spitzenrestaurant Platz. Der Blick auf das Meer und der perfekte Service lassen uns über den lieblosen Hummersalt und die mittelmäßige Paella hinwegsehen, es ist eben Hotelküche. Im Zimmer war mittlerweile der Turndown-Service und wir schlafen wunderbar.

Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Donnerstag 4.5. Gigantisches Frühstück auf der Terrasse mit diesem unvergesslichem Blick

Wir entscheiden uns nach Estepona zu spazieren, was sich als Fehler erweist, wir sind fast zwei Stunden unterwegs und schön ist es auch nicht. Nette Tapas in der Altstadt, dann nehmen wir uns ein Taxi zurück zum Hotel. Den Nachmittag verbringen wir am Pool und holen uns in kürzester Zeit einen ordentlichen Sonnenbrand. Sehr gutes Abendessen auf der Terrasse des „La Rada“ (http://laradaestepona.com/) mit Piri Piri Garnelen, gemischter Paella und Milchreis mit Erdbeeren und Zimt, alles sehr lecker und äußerst freundlich.

Freitag 5.5. Frühstück auf der Terrasse, anschließend liegen wir auf unserem Balkon.

Später besichtigen wir den riesigen Carrefour von Estepona und das hübsche Orchidarium (http://www.orchidariumestepona.com/), klein aber sehr sehenswert gemacht. Abendessen im „La Bulla“ welches wir mit leckeren Cocktails beginnen. Die Platte mit dem Iberico Aufschnitt ist köstlich, der Ochsenschwanz auf Kartoffelpüree zerfällt und der Quarkkuchen ist super saftig. Highlight des Abends sind aber die Schinkenkroketten mit Chilimayonnaise. Klasse 2015 Chardonnay von Enate (http://www.enate.es/), rechtzeitig zur heute show sind wir wieder auf unserem Zimmer.

Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Samstag 6.5. Wieder ein wunderbares Frühstück auf der Terrasse, anschließend lesen wir noch ein wenig auf unserem Balkon, dann fahren wir nach Migas Pueblo. Ein weißes Dorf oberhalb von Malaga in den Bergen. Nett anzuschauen und der Blick bis zum Meer schon toll. Auf dem Rückweg stoppen wir in Marbella und sind schockiert. Blanker Horror am Hafen und nach einem kurzen Spaziergang auf der Promenade ergreifen wir die Flucht. Sehr schönes Abendessen in der „Taberna Miguel“ (http://www.tabernamiguel.es/). Es gibt gebackene Auberginen mit Honig und kleine gebackene Tintenfische als Tapas, eine Brasse aus dem Ofen mit Knoblauch und Gemüse und als Dessert Milchreis, alles wunderbar lecker.

Sonntag 7.5. Frühstück mit Meerblick, unbezahlbar, aber auch am Pool ist es wunderschön.

Zum Mittagessen fahren wir ins „La Lada Pikoteo“ (http://laradaestepona.com/) um mit Blick auf das Meer feine Tapas zu genießen. Den Nachmittag verbringen wir wieder am Pool, ich nutze aber auch das wunderbare Dampfbad und die Sauna. Abendessen im „Las Brasa de Alberto“ (http://lasbrasasdealberto.com/). Wir beginnen wieder mit Piri Piri Garnelen und probieren köstliche gefüllte Champignons, Wiebkes Iberico und mein Entrecote sind butterzart und saftig. Richtig großartig ist der 2014 Bodegas Breca Granacha Old Vines mit 16,5% Vol. aus über 100 Jahre alten Rebstöcken – ein grandioser und komplexer Wein – köstlich.

Montag 8.5. Wir bekommen wieder den besten Tisch für unser letztes Frühstück, dann wird gepackt. Kurz nach 13:00Uhr erreichen wir Vejer und parken direkt auf dem Place Espagna. Das passt perfekt, da die Stadtführung mit Manuel, heute exklusiv für uns, eine halbe Stunde später beginnt. Gute zwei Stunden sind wir unterwegs und kommen schließlich wieder am Place Espagna an. Dort können wir dann sofort Platz nehmen und Tapas und Wein im Schatten genießen. Um 18:00 Uhr erreichen wir die Villa Jerez, unsere Unterkunft für die letzten 5 Nächte. Kurz in den Pool, dann genießen wir 5 Sherrys zu 5 Gängen auf der Terrasse unseres herrschaftlichen Hotels, wunderbar abgestimmt und sehr gemütlich.

Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Dienstag 9.5. Nettes kleines Frühstück auf der Terrasse mit Blick auf den Pool, dann wandern wir zur königlichen Hofreitschule (https://www.realescuela.org/en/). Wir haben für die 12:00 Uhr Vorführung Karten in der ersten Reihe reserviert und können so im Vorfeld wunderbar noch die Gärten und den Palast besichtigen. Die gezeigte Reitkunst ist sehr beeindruckend und gefällt uns gut.

Nach einigen kleinen Tapas treffen wir pünktlich zur deutschen Führung bei Gonzáles Byass (http://www.gonzalezbyass.com/) ein. Die zweistündige Tour und Probe ist perfekt organisiert und besticht vor allem aufgrund der Größe des Unternehmens, dessen Vintage Sherrys allerdings einzigartig sind.

Abendessen in dem Fischrestaurant überhaupt in Jerez, das „El Bichero“. Wir beginnen mit einen Meeresfrüchte Salat und Garnelen mit Rührei als Vorspeise, gefolgt von einem Schwertfischfilet (anstelle der von uns ausgesuchten Dorade) mit Salat und Gemüse. Als Dessert entscheiden wir uns für das Banoffy mit zwei Gläsern PX der Bodega Maestro Sierra.

Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Mittwoch 10.5. Schnelles Frühstück, es schüttet wie aus Eimern und wir sind um 10:00 Uhr Mit Ana bei der Bodega Maestro Sierra verabredet.

Da man hier nicht auf Touristen eingestellt ist, führt uns der Kellermeister durch die Bodega und auch durch die umfassende Probe, unvergesslich. Wir können noch schnell die Kathedrale besichtigen, bevor um 13:30 Uhr die Tour und Probe auf der Bodega Tradicion (http://www.bodegastradicion.es) beginnt. Die Sherrys sind eindeutig Spitzenklasse.

Den Nachmittag verbringen wir lesend auf unserer Suite 219. Abendessen im „La Carbona“ (http://lacarbona.com/), einer ehemaligen Bodega und unser Liebling in Jerez. Die Auswahl an Sherrys jeder Art ist sensationell. Gut, dass wir auch so umfassend beraten werden. Zu meinen Artischocken mit Garnelen gibt es einen Manzanilla en rama, also ungefiltert, zur Lammkeule einen 15 jährigen Olorosso und zu dem getoasteten Milchreis einen PX.

Reisetagebuch 05.2017: Spanien
Reisende: Wiebke und Martin

Donnerstag 11.5. Heute frühstücken wir erst um 10:00 Uhr, was sich als keine gute Idee herausstellt. Wir bummeln gemütlich durch die Altstadt und erreichen die Bodega Lustau (http://www.lustau.es/) grade rechtzeitig zum Beginn der Führung. Die ist wieder spannend und wir bekommen 12 Sherrys zum Kosten.

Nach dem Lunch an der nächsten Ecke überkommt mich leider Montesumas Rache und ich falle für den Rest des Tages aus.

Freitag, 12.5. Kein Frühstück für mich, wir chillen zunächst im Garten, kaufen die Rolling Stones Tickets für Zürich und schaffen es noch grade rechtzeitig zu der Führung um 13:30 Uhr in den Palacio del Virrey Laserna (https://www.palaciodelvirreylaserna.com/). Die hätten wir auf keinen Fall verpassen wollen, da der Eigentümer in 8ter Generation uns persönlich durch sein Zuhause, ein einzigartiges Museum, führt. Zum Lunch genießen wir wunderbare Tapas im „Albores“ http://www.restaurantealbores.com/) wie zum Beispiel die Salmorejo, Garnelenkroketten mit Spinat, oder den Eichelschweinschinken auf Tomatenconcasse und Crostini. Nach der notwendigen Nachmittagsruhe geben wir das Auto am Flughafen ab und packen unsere Koffer. Abends schwelgen wir in großartigen Tapas im „Albala“ (http://restaurantealbala.com/).

Samstag, 13.5. Wir frühstücken kurz und um 08:30 Uhr geht es mit dem Taxi zum Flughafen. Der Flieger geht pünktlich raus und bei Ankunft in Hamburg um 13:25 Uhr müssen wir nur 40 Minuten auf unser Gepäck warten. Mit dem Taxi geht’s nach Hause und abends sammeln wir Merlot in Wrist ein. Das Abendessen bei Griechen geht auf uns.