



Im Pazo de Rubianes (re. und u.) gibt es die Blüte der „Black Magic“ (1.) zu bewundern. Der Garten wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.



Im Pazo Quinteiro da Cruz (o.) gibt es guten Wein und schöne Kamelien (re.).



Mitten im Winter blüht da s spanische Galicien auf Unterwegs auf der Kamelienstraße

Winter in Europa, Frühling in Spanien. In Galicien blüht jetzt die Kamelie, das Wahrzeichen der Region. Mehrere tau-

send Sorten gedeihen entlang der Kamelienstraße. Lange Zeit nur in den Gärten alter Herrenhäuser, mittlerweile auch in den Städten.



O.: Der Pazo de Ribadulla beeindruckt mit einer alten, knorrigen Olivenallee. L.M.: Die Küste Galiciens besticht mit einem Farbenspiel aus Blau und Grün. Links: In der Festung von Soutomaior vermischen sich Kamelien mit dem Duft betörender Rosen.



Während bei uns die Pflanzen noch Winterschlaf halten, haben die Kamelien im spanischen Galicien ihren großen Auftritt. Fast 8.000 Sorten zeigen ihre farbenfrohen Blüten in Gärten und Parks, auf Plätzen und Straßen. Die Blumen lieben das milde Klima an der Atlantikküste. Nirgendwo sonst ist Spanien so grün wie hier im Nordwesten. „Trotz der fabelhaften Landschaft blieb Galicien vom Massentourismus bisher verschont. Dabei gibt es viel zu entdecken, allen voran die Kamelienstraße“, erzählt Anette Schindler, 36, von „Knulps Reisen“, dem Spezialisten für Galicien und Nordspanien.

Gemeinsam mit Eva Pick, 39, zeigt sie den Gästen Gärten mit den schönsten Kamelien. Etwa jenen des Weingutes Pazo Quinteiro da Cruz. „Treten Sie nur ein“, bittet Pedro, der Besitzer. Seltene Kameliensorten gedeihen in seinem Garten. Alle Sträucher sind penibel zurechtgestutzt, sodass sich niemand traut, die jahrhundertealten Pflanzen zu berüh-

ren. Aus Angst, sie könnten Schaden nehmen. Pedro schmunzelt über die Ehrfurcht seiner Gäste, steigt in die Büsche und kommt mit einer Handvoll dunkelroter Blüten zurück. „Hier, riechen Sie einmal“, sagt der Spanier, als er seinen Gästen die Blüten unter die Nase hält. Pedro wartet gespannt auf die Reaktion. Denn er weiß, was die Urlauber noch nicht wissen. Kamelien duften nicht. Erst durch Züchtung ist es gelungen, ein paar wenigen eine Duftnote zu verpassen.

Dafür riecht Pedros Wein umso intensiver. Auf seinem Landsitz gedeihen die Trauben für den Albariño Weißwein. Gerne lässt er die Gäste von seinen edlen Tropfen kosten, die auch Spaniens Könige begeistern.

Während der Wein schon lange in Spanien beheimatet ist, kam die Kamelie erst vor 300 Jahren aus China nach Europa. „Die Engländer wollten aus den Blättern der Kamelie Tee herstellen. Anstatt der chinesischen Teekamelie machte sich aber die japanische Zierkamelie auf nach Europa“, erzählt Schindler. Eine Verwechslung,

Siebtägige Reise entlang der Kamelienstraße (A)



9. bis 15. März, 6 N im Hotel MV Algalia in Santiago de Compostela inkl. Frühstück, deutschspr. Reiseleitung, alle Eintrittspreise und Gartenführungen um € 850,- p.P. im DZ, im Preis nicht enthalten ist der Flug, die Reiseleitung berät aber gerne, Tel.: 0034-689 108 434, info@knulpsreisen.de, www.knulpsreisen.de

Fotos: Turismo de Galicia, Knulps Reisen

meinen die einen. Ein Trick der Chinesen, die ihr Tee-monopol behalten wollten, sagen die anderen.

Den Urlaubern ist dies einerlei. Sie genießen das frühlinghafte Blütenmeer mitten im Winter auf der Fahrt zum nächsten Ziel, dem Pazo de Rubianes. Die weitläufige Gartenanlage beeindruckt mit gigantischen Eukalyptusbäumen sowie mit 3.000 Kameliensorten. „Einige der ältesten Kamelien befinden sich hier. Die exotische Pflanze war lange Zeit teuer, weshalb sie ausschließlich in Gärten adeliger Landhäuser kultiviert wurde“, erklärt die Dame von „Knulps Reisen“.

Sechs Jahre hintereinander haben Kamelien aus diesem Garten auf internationalen Ausstellungen Gold gewonnen. Einige der Blüten sind größer als eine Handfläche, andere passen gerade einmal auf eine Fingerkuppe. Schneeweiß sind die Blüten der „Alba Plena“, fast schwarz die Blüte der „Black Magic“. Schmuckstück ist die „Eugenia de Montijo“, benannt nach einer rothaarigen Kaiserin.

Wunderschöne Kamelien befinden sich auch im Pazo de Ribadulla, wo die größte Kameliensammlung Galiciens beherbergt ist. „Eine Attraktion ist die 300 Jahre alte Olivenbaumallee“, sagt Schindler. Der Garten wuchs wild, ohne Pflege von Gärtnern, heran. Wind und Vögel verteilten willkürlich die Samen dieser schönen Pflanzen. So entstand ein Kamelienwald.

Etwas kultivierter gedeihen die Pflanzen in der mittelalterlichen Festung Castelo de Soutomaior. In der Burg vermischen sich Rosen mit den größten Kamelien-

exemplaren Galiciens. Die Festung bietet einen schönen Ausblick bis zur Küste. Die Nähe zum Meer sorgt dafür, dass Fisch und Meeresfrüchte auf dem Speiseplan der Bewohner stehen. „Das beliebteste Gericht ist Krake. Das Tier wird auf Volksfesten in riesigen Töpfen gekocht und mit Gewürzen serviert“, verrät Schindler. Essen wird in Galicien nicht dem Zufall überlassen. „Gegessen wird, was vor Ort wächst. So wird das ganze Jahr über frisches Obst geerntet. Den Spaniern wird gerne nachgesagt, dass sie in vielen Dingen nicht perfekt sind. Beim Essen sind sie es jedenfalls“, schmunzelt die 36jährige. Während der Reise wird auch Santiago de Compostela, Hauptstadt Galiciens und Ziel des Jakobsweges, mit deren berühmtester Sehenswürdigkeit, der Kathedrale, besucht. Ein schöner Bogen, von den Wundern der Natur zu jenen des Menschen.