

Freitag, 23. Mai 2014, 05:30

Das malerische Städtchen Morella im valencianischen Hinterland

Tanzen mit Teufeln und Schlemmen wie im Mittelalter

Natalie Avanzino Freitag, 23. Mai 2014, 05:30

Der Weg ins Hinterland von Valencia ist kurvenreich. Entschädigt wird man bei einem köstlichen Essen in Morella, das bekannt ist für seine schwarzen Trüffeln. Doch um Mitternacht tanzen mitunter teuflische Gestalten durch die engen Gassen.

An einem Abend im August findet man im spanischen Städtchen Morella keinen freien Tisch, um ein gemütliches Essen zu geniessen. Die Einheimischen aus der Provinz von Castellón verbringen den wärmsten Monat im Jahr traditionellerweise im kühlen Hinterland. Morella befindet sich rund 50 Kilometer – geschätzte hundert Kurven – von der Küste entfernt und ist ein idyllisch gelegenes Städtchen, das dank einer Höhe von 1000 Metern über Meeresspiegel und entsprechend angenehmen Temperaturen gerade in den Sommermonaten bei der regionalen Bevölkerung äusserst beliebt ist. Das Städtchen mit seinen 2800 Einwohnern beeindruckt den Besucher mit seinem mittelalterlichen Flair. Die Altstadt ist durch eine 2,5 Kilometer lange Stadtmauer komplett umschlossen. Das «Castell», eine Burgruine aus dem 15. Jahrhundert, überragt die kompakte Anlage.

Nur lokale Zutaten

Doch nicht nur wegen der mittelalterlichen Architektur pilgern die Valencianos nach Morella. Die lokale Küche geniesst einen erstklassigen Ruf und offenbart eine Zeitreise in alte Geschmackswelten. Kochen mit saisonalen und ausschliesslich heimischen Zutaten ist hier seit je Programm. Die vielerorts zelebrierte «Slow Food»-Bewegung ist in Morella kein Trend, sondern wird schon lange gelebt.

Allerdings ist das Essen, wie überall im Hinterland, kräftiger als in den Küstenregionen. So werden mit Vorliebe nahrhafte Eintöpfe serviert; viele Gerichte basieren auf Rezepten aus dem Mittelalter. In einem einfachen Tontopf werden beispielsweise Lamm, Kaninchen, Schweinefleisch und Huhn stundenlang gegart, dazu deftig Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl sowie Bergkräuter. Die meisten Gerichte werden mit Reis serviert und gerne mit ein paar weissen Schnecken – die «baquetes» genannt werden – verfeinert. Als Beilage wird Brot nach einer über Generationen überlieferten Machart gereicht. Es stammt aus einer kleinen Bäckerei, in der ein Ofen aus dem 12. Jahrhundert seinen Dienst tut. Am bekanntesten ist Morella aber für die schwarzen Trüffeln, die bis über die Landesgrenzen Feinschmecker und Händler an die lokalen Märkte ziehen. – Zum Dessert sind Orangen geradezu ein Muss. Sie reifen fast das ganze Jahr hindurch an der über 100 Kilometer langen, wunderschön anzusehenden «Orangenblütenküste» der Provinz Castellón. Wer etwas Fruchtiges zum Abschluss mag, ist mit Orangensalat an Olivenöl gut beraten. Oder einem «agua de Valencia», einem Drink, der aus Orangensaft, Zucker und Hochprozentigem – je nach Geschmack des Wirts – gemixt wird. Neben Orangen sind Erzeugnisse aus Mandeln sehr beliebt, Castellón ist eine der wichtigsten Anbauregionen Spaniens. Die Steinfrucht wird beispielsweise zur Herstellung von «Turrón» – einer Variante des weissen Nougats – oder dem typischen Flan von Morella verwendet.



Tanz mit dem Feuer

Nach einem ausgiebigen Essen schlendert man in Morella durch die autofreien Gassen. Die Häuser stehen sich teilweise nur mit einem Abstand von drei Metern gegenüber, so dass man sich fast wie in einer Felsspalte fühlt. Nur das Erdgeschoss mit den Arkaden, in denen sich Feinkostgeschäfte und Bars befinden, gibt etwas Luft. Wer fit genug ist, geht bis zum «Castell» hinauf, der Burgruine, die über dem Städtchen thront und selbst bei Dunkelheit einen erhabenen Ausblick bis weit in die karge Landschaft offenbart.

Auf der «plaza mayor», wo sich – wie so oft in Spanien – ein Kinderspielplatz befindet, genehmigen sich Fremde und Einheimische gerne ein kühles Bier oder einen lokalen Schnaps und warten, bis kurz vor Mitternacht der «Correfoc» – ein traditioneller Feuerlauf – beginnt.

Trommler mit roten Anzügen und Teufelsmasken schlagen rund eine Stunde lang unaufhörlich denselben Rhythmus und tanzen wild durch die Gassen. Jung und Alt stehen den diabolischen Gestalten Spalier, allzu gerne involvieren die maskierten Trommler die Besucher in ihre Darbietung. Dabei schwenken sie ihre riesigen Fackeln, die wie Wunderkerzen Funken sprühen, immer niedriger über den Köpfen der Zuschauer, bis diesen nichts anderes übrig bleibt, als in die verwinkelten Gassen zu flüchten, wobei die Teufel brüllend und Feuer schwingend hinter ihnen herjagen. Die schmalen Strässchen sind mit brennenden Schnüren geschmückt, die eine Art Feuervorhang bilden. Zum Abschluss des «Correfoc» wird ein Feuerwerk gezündet, danach wird getanzt bis in die Morgenstunden.

Auch wenn es den Brauch des «Correfoc» in den Orten an der Küste ebenfalls gibt, so macht doch gerade die Atmosphäre der mittelalterlichen Stadtmauer Morella zu einer grossartigen Kulisse für dieses stets Ende August stattfindende Feuerspektakel.

COPYRIGHT © NEUE ZÜRCHER ZEITUNG AG - ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG, WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON NEUE ZÜRCHER ZEITUNG IST NICHT GESTATTET.