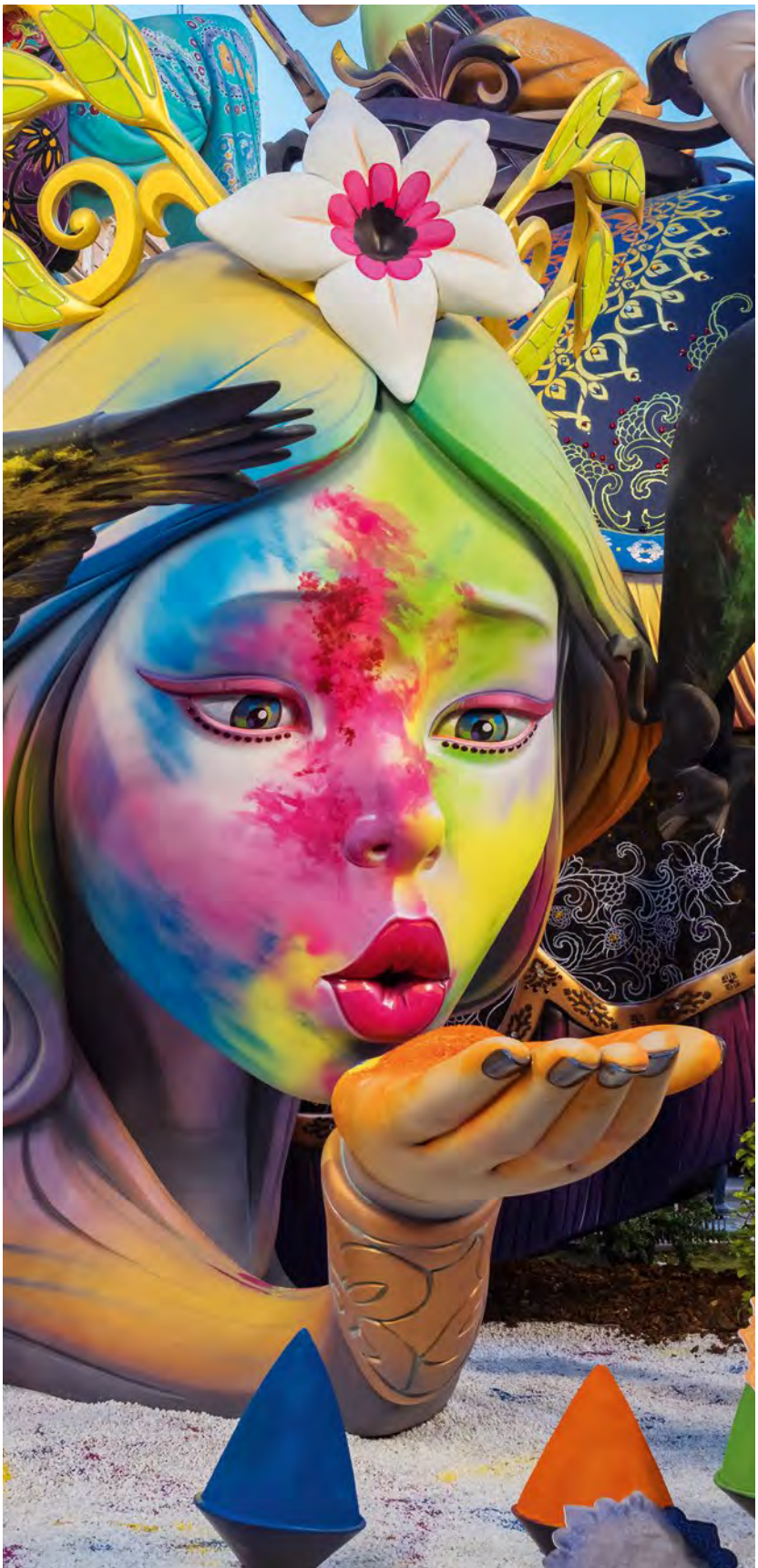
02 | 2022
Euro 12,80
Germany

SIGNATURE

by Dianium Residence



Fiestas
Bunt und üppig
Colorful and lush

Back Country
Natur und Geschichte
Nature and history

Rice
Kultur und Kulinarik
Culture and culinary

Varied Culture
Kunst und Geschichte
Art and history

ALWAYS A QUESTION OF
PLACEMENT

Vielfältige Costa Blanca

Liebe Leserin, lieber Leser,

Spaniens Mittelmeerküsten mit Sonne satt, endlosen Stränden, warmem Wasser und einzigartigen Lichtstimmungen sind ein magisches, andauerndes Versprechen von Auszeit und Urlaub und daher fast ganzjährig beliebt bei Einheimischen und Fremden aus aller Welt.

Strahlend weiße Dörfer und Städte ziehen sich zwischen Valencia und Alicante entlang und haben der Costa Blanca ihren Namen gegeben.

Die Weiße Küste ist aber weit mehr als ihr Küstensaum. Es ist eine höchst abwechslungsreiche und vielschichtige Region. Allein das Hinterland, bergig und karg, mit eigenen Geschichten, ist nicht nur ein Dorado für Naturfans, die ober- und unterirdisch Neues entdecken wollen.

Kulturelle Einflüsse durch die Mauren und die Art und Weise, mit den Gegebenheiten der Natur umzugehen, hat zu einzigartigen, bis heute gepflegten (kulinarischen) Traditionen geführt. Parallel dazu wächst Neues, Modernes, Alt und Neu befruchten sich gegenseitig.

In Zeiten, in denen Echtzeit-Verbindung über das Internet Menschen zu globalen, zeitlosen Wesen macht, kann der Blick auf Herkunft und Tradition für die Zukunft inspirativ sein.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude, die Costa Blanca neu für sich zu entdecken.

Herzlichst

Dr. Michael W.W. Lamm
Herausgeber

Varied Costa Blanca

Dear readers,

Spain's Mediterranean coasts, with sunshine galore, endless beaches, warm waters, and unique light scenes, are a magical, enduring promise of downtime and vacation, making them popular almost year-round with locals and strangers from around the world.

Gleaming white villages and towns stretch along between Valencia and Alicante, giving the Costa Blanca its name.

But the White Coast is much more than its coastal fringe. It is a highly varied and complex region. The hinterland alone, mountainous and barren, with its own stories, is not only a Dorado for nature lovers who want to discover new things above and below ground.

Cultural influences by the Moors and the way of dealing with the conditions of nature has led to unique (culinary) traditions that are still maintained today. In parallel, the new and the modern are growing, the old and the new cross-fertilize each other.

In times when real-time connection via the Internet turns people into global, timeless beings, looking at origin and tradition can be inspiring for the future.

In this spirit, we wish you much pleasure in discovering the Costa Blanca anew for yourself.

Yours sincerely

Dr. Michael W.W. Lamm
Editor

Besuchen Sie uns online auf **www.dianium-signature.com**

Visit us online at ***www.dianium-signature.com***

CONTENTS Signature

CULTURE 8

Fiestas – Bunt und üppig
Fiestas – colorful and lush

CLASSIC CARS 16

Hispano Suiza – Visionäre Autoschmiede
Hispano Suiza – Visionary carmaker

OUTDOOR 24

Zauberwelten unter Tage – Höhlen
Magic worlds underground – Caves

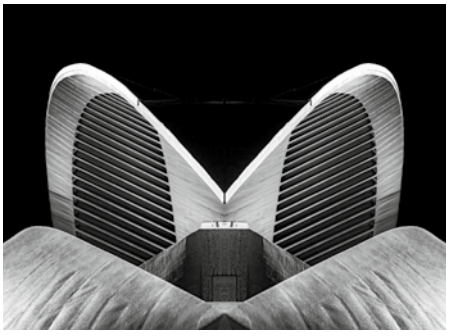
COUNTRY & PEOPLE 26

Hinterland – Natur und Geschichte
Back country – Nature and History

THE GREEN SIDE 36

Insekten: Ohne sie geht nichts!
Insects: Nothing works without them!

CLASSIC DESIGN 68



Design kommt aus Valencia – Hotspot des Design
Design comes from Valencia – Hotspot of Design

PREVIEW 74

Vorschau
Preview

GASTRONOMY 64

Sterneküche – Nicht nur aus der Tiefe
Star cuisine – Not only from the depths

VARIED CULTURE 52

Altes Handwerk – Wider den Know-how-Verlust
Old crafts – Against the loss of know-how

CLASSIC MUSIC 50

Papierene Rettung – Neustart für die Kastagnetten
Paper rescue – A new start for the castanets

CULTURE & CULINARY 42

Reis – Kultur und Kulinarik
Rice – Culture and culinary

Willkommen im Paradies

Luxus am Indischen Ozean

Sanfte Wellen warmen Wassers plätschern leise an den Strand, das Meer changiert in schier unendlichen Blau- und Grüntönen, weißer pudriger Sand kontrastiert den strahlend blauen Himmel. Palmen wiegen sich im leichten Wind – das Paradies ist hier!

Kaum jemand hatte sich bisher für das maledivische Thaa-Atoll interessiert, bis der japanische Architekt Koichiro Ikebuchi auf einer der kleinen Inseln ein Resort geschaffen hat, das Luxus und Natur in außergewöhnlicher Form miteinander verbindet. COMO Maalifushi ist zum Inbegriff erlesener Gastfreundschaft geworden und bietet Gästen mit gehobenen Urlaubs- und Erholungsansprüchen alles, was das Herz begehrt. Lauschen Sie dem Ozean, entdecken Sie die faszinierende Unterwasser-Welt oder begleiten Sie mit Glück schnorchelnd einen Walhai, der zu den größten Fischen der Welt gehört.

COMO Maalafushi ist außergewöhnlich in vielerlei Hinsicht, ein Juwel im Indischen Ozean, mit drei exzellenten Restaurants, 65 Suiten und Überwasser-Villen, die zu jeder Tages- und Nachtzeit das Gefühl vermitteln, ein Teil der Natur zu sein.

| Werbung |

Welcome to Paradise

Luxury at the Indian Ocean

Gentle waves of warm water lapping softly on the beach, the sea changing in seemingly endless shades of blue and green, white powdery sand contrasting the bright blue sky. Palm trees sway in the light breeze – paradise is here!

Hardly anyone had been interested in the Maldivian Thaa Atoll until Japanese architect Koichiro Ikebuchi created a resort on one of the small islands that combines luxury and nature in an extraordinary way. COMO Maalifushi has become the epitome of exquisite hospitality, offering guests with upscale vacation and relaxation needs everything their hearts desire. Listen to the ocean, discover the fascinating underwater world or, if you are lucky, snorkel with a whale shark, one of the largest fish in the world.

COMO Maalafushi is exceptional in many ways, a jewel in the Indian Ocean, with three excellent restaurants, 65 suites and overwater villas that make you feel part of nature at any time of the day or night.

/ Advertisement /

INTOSOL Private Travel Design
Dieselstraße 37 F
30827 Garbsen

Julia Clemens
Mobil +49 176 34351893
Telefon +49 5131 7055822

jc@intosol.de

www.intosol.de
www.intosol.com

Fiestas – Bunt und üppig

Die fröhliche Seele Spaniens

Spanien und seine Fiestas sind legendär und zu jeder Jahreszeit finden irgendwo große und kleine, überregionale und regionale Festivitäten statt. Vom Karneval in Cadiz bis hin zu den Winterfiestas zu Ehren des heiligen Antonius und der heiligen Agatha gibt es zu jeder Jahreszeit bunte, fröhliche, besinnliche und rauschende Feste im ganzen Land. In der Region Valencia und an der Costa Blanca sind es unter anderen die Fallas im März, die Hogueras im Juni und das skurril anmutende Tomatenfest in Buñol, das eher Touristen denn Einheimische anzieht.

Fiestas – colorful and lush

The joyful soul of Spain

Spain and its fiestas are legendary, and at any time of year there are festivities somewhere large and small, national and regional. From Carnival in Cadiz to the winter fiestas in honor of St. Anthony and St. Agatha, there are colorful, joyful, contemplative and exhilarating celebrations throughout the country at any time of year. In the Valencia region and on the Costa Blanca, these include the Fallas in March, the Hogueras in June and the whimsical tomato festival in Buñol, which attracts tourists rather than locals.

„Las Fallas“ – das große Frühlingsfest in Valencia

Üppiger kann man den Frühling nicht willkommen heißen! Jedes Jahr zwischen dem 1. und 19. März werden in Valencia die Fallas gefeiert, ein buntes, rauschendes Fest, dessen Ursprünge auf das 18. Jahrhundert zurück gehen. Die Geschichten berichten davon, dass Zimmerleute dank des nahenden Frühlings die nun überflüssigen Holzgestelle verbrannten, in denen sie über den Winter ihre Öllampen und Kerzen aufgestellt hatten. Aus dem Brauch entwickelte sich ein festes Datum, nämlich der 19. März, der Tag des Heiligen Josefs. Josef war selber Zimmermann gewesen, hatte Jesus als seinen Sohn erzogen und galt in Spanien seit jeher als Schutzheiliger der Zimmerleute. Im Laufe der Jahre verbrannte man nicht nur die Holzgestelle, es kamen Möbel und „Aussortiertes“ hinzu sowie puppenähnliche Figuren. Aus den Puppen entwickelten sich kleine und größere Kunstwerke, ganze Figurengruppen wurden entworfen, die Ninots und Fallas, die dem Fest ihren Namen gaben, entstanden. Und schon früh bekamen die Figuren satirische und ironische Anklänge, weil man mit ihnen auf die jeweilige Zeitgeschichte reflektierte.

Heute arbeiten Künstler und Handwerker teils das ganze Jahr an den großen Ninots und Fallas aus Pappmaché oder Holz und der jährliche Wettbewerb um die schönste Ninot stachelt zusätzlich den Ehrgeiz an. Über 150.000

„Las Fallas“ – the great spring festival in Valencia

You can‘t get more exuberant than this to welcome spring! Every year between March 1 and 19, Valencia celebrates the Fallas, a colorful, riotous festival whose origins date back to the 18th century. Stories tell of carpenters, thanks to the approach of spring, burning the now redundant wooden racks in which they had placed their oil lamps and candles over the winter. The custom developed into a fixed date, March 19, the day of St. Joseph. Joseph had been a carpenter himself, had raised Jesus as his son, and had always been considered the patron saint of carpenters in Spain. Over the years, not only the wooden frames were burned, furniture and „discarded“ items were added, as well as doll-like figures. The dolls evolved into small and larger works of art, entire groups of figures were designed, and the ninots and fallas that gave the festival its name were created. And early on, the figures took on satirical and ironic overtones, because they were used to reflect on the history of the times.

Today, artists and craftsmen work on the large ninots and fallas made of papier-mâché or wood, sometimes all year round, and the annual competition for the most beautiful ninot spurs on additional

engagierte Bürger und Bürgerinnen aus Valencia, die in unzähligen Fallas-Vereinen zusammenkommen, engagieren sich für das große Fest, das 2016 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO erhoben wurde.

Beginnen die Fallas am 1. März, strömen Tausende und Abertausende Einheimische und Touristen nach Valencia, um zu feiern, die Feuerwerke bei Nacht zu bewundern, den ohrenbetäubenden Krach und den Rauch der Knallkörperwerke bei Tag zu erleben und auf das Ende hinzufiebern. Denn am 17. und 18. März gibt es zunächst die berühmten Blumenumzüge, „Ofrena de Flors“ zu Ehren der Stadtpatronin, der Heiligen Jungfrau der Schutzlosen. 100.000 Menschen nehmen in historischen und traditionellen Kostümen an den Paraden teil, 50 Tonnen Blumen werden aus ganz Spanien nach Valencia gebracht und mit unendlich vielen Blumensträußen wird das Holzgestell der Patronin in ein traumhaft schönes Blumenkleid verwandelt.

Am 19. März, dem Tag des Heiligen Josef, findet abends der Höhepunkt der Fallas statt. Überall auf den Plätzen werden in der „Crema“ die Fallas bis auf eine einzige Figur verbrannt, die später im Fallas-Museum ausgestellt wird. Und damit endet ein rauschendes Fest, das in den Herzen der Menschen fest verankert und mit seiner einzigartigen Mischung aus Kunst, Kultur, Satire und Tradition eines der Highlights in Valencia und in der Umgebung ist. Danach kann der Frühling kommen und das Leben wieder seinen Lauf aufnehmen!

ambition. More than 150,000 dedicated citizens of Valencia, who come together in countless Fallas associations, are committed to the great festival, which was elevated to UNESCO‘s Intangible Cultural Heritage in 2016.

When the Fallas begin on March 1, thousands upon thousands of locals and tourists flock to Valencia to celebrate, admire the fireworks at night, experience the deafening noise and smoke of the firecracker works by day! and look forward to the end. Because on March 17 and 18 there are first the famous flower parades, „Ofrena de Flors“ in honor of the patron saint of the city, the Holy Virgin of the Defenceless. 100,000 people participate in the parades in historical and traditional costumes, 50 tons of flowers are brought to Valencia from all over Spain and with endless bouquets of flowers the wooden frame of the patroness is transformed into a gorgeous floral dress.

On March 19, the day of St. Joseph, the highlight of the Fallas takes place in the evening. Everywhere in the squares the fallas are burned in the „crema“ except for a single figure, which is later exhibited in the Fallas Museum. And with this ends a lively festival, which is firmly rooted in the hearts of the people and with its unique mixture of art, culture, satire and tradition is one of the highlights in Valencia and the surrounding area. After that, spring can come and life can resume its course!

FIESTAS *Colorful and lush*

„Moros y Cristianos“ – die eindrucksvollen Historienfeste

Faszinierend sind auch die Feste, die die Landung der Mauren in Spanien nachspielen. „Moros i Cristians“ finden in der ganzen Region Valencia statt und zeigen die maurische Eroberung der Städte und die Rückeroberung durch die Christen. Historisch fanden die Auseinandersetzungen zwischen dem 8. und dem 15. Jahrhundert statt, trotzdem sind bis heute die Einflüsse der Mauren ein wichtiger Teil der spanischen Kunst und Kultur.

Weithin bekannt sind diese Historienspektakel, rund 400 finden in der Region Valencia, an der Costa Blanca und in ganz Spanien statt. Als eines der schönsten und prächtigsten „Moros y Christians“- Festen gilt das von Alcoy, das jährlich im April aufgeführt wird. Hier gedenkt man einer Schlacht aus dem 13. Jahrhundert, als der berüchtigte Mauren-Führer Al-Azraq mit seinen Truppen die Stadt stürmen wollte. Wie durch ein Wunder griff San Jorge, der heilige Georg, der Drachentöter, in das Geschehen ein und rettete die Christen vor den anstürmenden Mauren. San Jorge wurde zum Schutzheiligen von Alcoy und aus der Gedenkfeier am Fuße der Burg entwickelte sich über die Jahrhunderte ein großes Fest zu seinen Ehren.

„Moros y Christians“ – the impressive historical festivals

Fascinating are also the festivals that reenact the landing of the Moors in Spain. „Moros i Cristians“ take place throughout the Valencia region and depict the Moorish conquest of the cities and the reconquest by the Christians. Historically, the clashes took place between the 8th and 15th centuries, yet to this day Moorish influences remain an important part of Spanish art and culture.

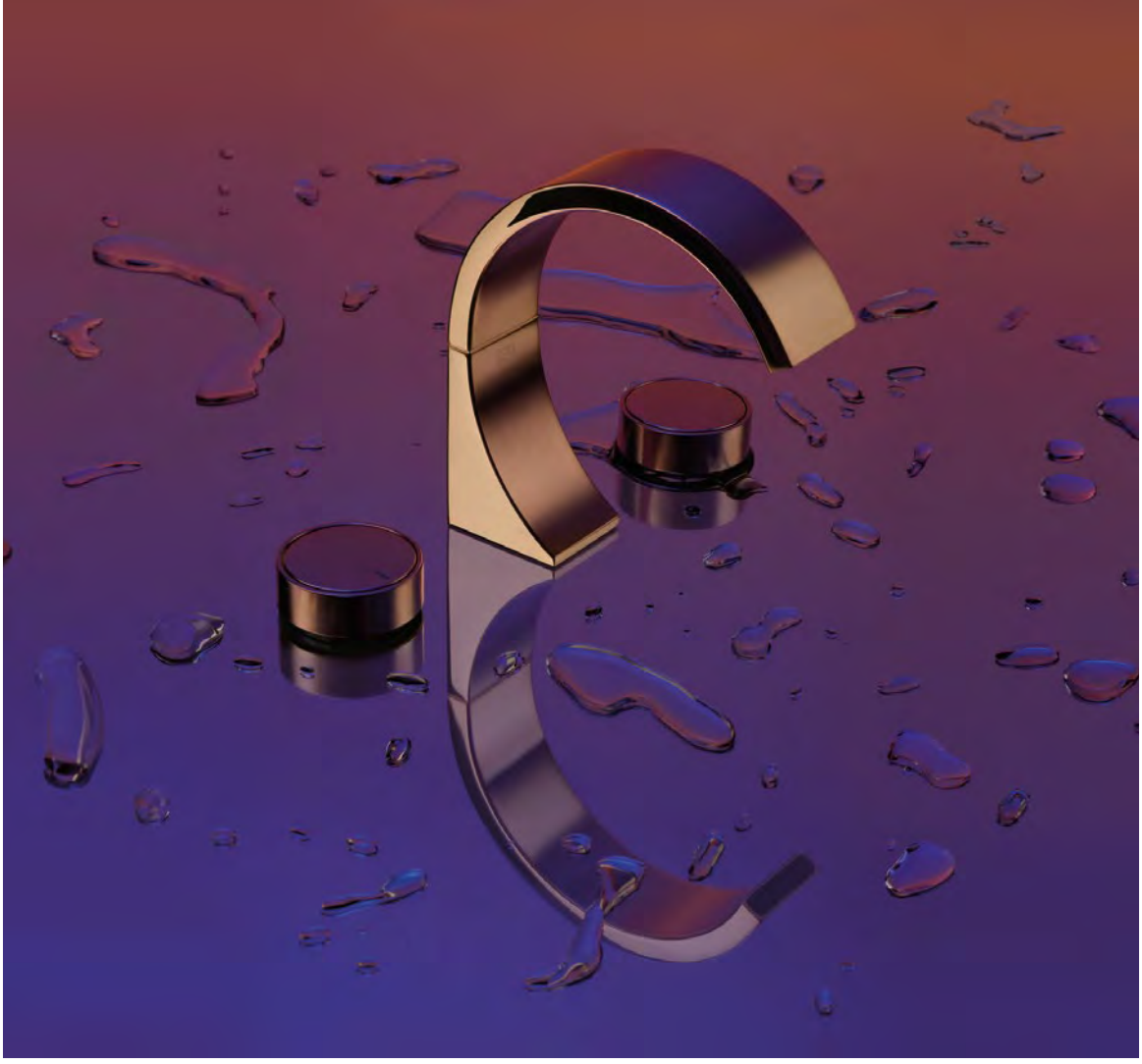
Widely known are these historical spectacles, about 400 take place in the region of Valencia, on the Costa Blanca and throughout Spain. One of the most beautiful and splendid „Moros y Christians“ festivals is that of Alcoy, which is held annually in April. Here, a battle from the 13th century is commemorated, when the notorious Moorish leader Al-Azraq tried to storm the city with his troops. Miraculously, San Jorge, Saint George, the dragon slayer, intervened in the action and saved the Christians from the onrushing Moors. San Jorge became the patron saint of Alcoy and over the centuries the commemoration at the foot of the castle developed into a great festival in his honor.

Heute ist „Moros y Cristianos“ in Alcoy ein höchst farbenfrohes Fest, das sich zu einer festen Größe auch in der heimischen Wirtschaft entwickelt hat. Unzählige Kostümbildner, Schneider, Maskenbildner, Ballettschulen, Pferdezüchter und -trainer, Theaterlehrer, Musiker und viele mehr sind engagiert, um Cruzados, Muntanyesos oder auch Gusmans auf christlicher und Marrakesch, Mudéjares oder Berberiscos auf maurischer Seite wieder auferstehen zu lassen. Bis zu 1.000 Euro können die Kostüme kosten, denn man spart nicht an edlen Stoffen und Designs.

Während man in Alcoy und Villena, wo ein ebenso sehenswertes Moros-y Christians“-Spektakel stattfindet, die Eroberung an Land nachspielt, zeichnet man in El Campello und Villajoyosa die Eroberung über das Meer nach. In Villajoyosa haben sich dabei Inszenierungen entwickelt, die hochkarätigen Filmproduktionen ebenbürtig sind. Das Fest beginnt am 25. und 26. Juli und hat seinen Höhepunkt am 28. Juli, wenn mehr als 30 maurische Schiffe Kurs auf die Küste vor Villajoyosa nehmen und die entscheidenden Schlachten am Fuße der Burg stattfinden. Mit viel Musik, Tanz, Feuerwerk und historischem Spektakel werden die Mauren schließlich vertrieben und symbolisch ins Meer geworfen. Wem die Schlacht von Villajoyosa nicht reicht, kann sich im Oktober die Seeschlacht von El Campello anschauen und noch einmal die Geschichte „hautnah“ erleben.

Today, „Moros y Cristianos“ in Alcoy is a highly colorful festival that has become a fixture in the local economy as well. Countless costume designers, tailors, make-up artists, ballet schools, horse breeders and trainers, theater teachers, musicians and many more are engaged to revive Cruzados, Muntanyesos or even Gusmans on the Christian side and Marrakesh, Mudéjares or Berberiscos on the Moorish side. The costumes can cost up to 1,000 euros, because one does not save on noble fabrics and designs.

While in Alcoy and Villena, where an equally worthwhile „Moros-y Christians“ spectacle takes place, the conquest on land is reenacted, in El Campello and Villajoyosa the conquest over the sea is traced. In Villajoyosa, stagings have developed that are on a par with high-profile film productions. The festival begins on July 25 and 26 and culminates on July 28, when more than 30 Moorish ships set course for the coast off Villajoyosa and the decisive battles take place at the foot of the castle. With much music, dance, fireworks and historical spectacle, the Moors are finally driven out and symbolically thrown into the sea. If the battle of Villajoyosa is not enough, in October you can watch the naval battle of El Campello and once again experience history „up close“.



Dornbracht CYO

Eine neue Form der Eleganz

Mit CYO interpretiert Dornbracht den archetypischen C-Auslauf neu und findet die perfekte Kombination aus Form und Funktion. Die markante Grundform des Kreises gibt die extravagante Kontur und skulpturale Qualität von CYO vor. Sie definiert Auslauf und Griffe und charakterisiert damit das Design bis zum Wasserstrahl, der der Form des Auslaufs folgt. Das Gestaltungskonzept zeichnet sich durch außergewöhnliche Details aus. Bi-strukturale Oberflächen kombinieren glänzende und matte Flächen. Sie unterstreichen gekonnt die Linienführung und verleihen – als besonders feine Form des Kontrastes – dem Design zusätzlich Raffinesse. Die Grundform des Kreises definiert das komplette Produktprogramm an Waschtisch, Wanne und Dusche. Zusammen mit den passenden Accessoires entsteht ein harmonisches Gesamtbild aller Anwendungsbereiche im Bad.

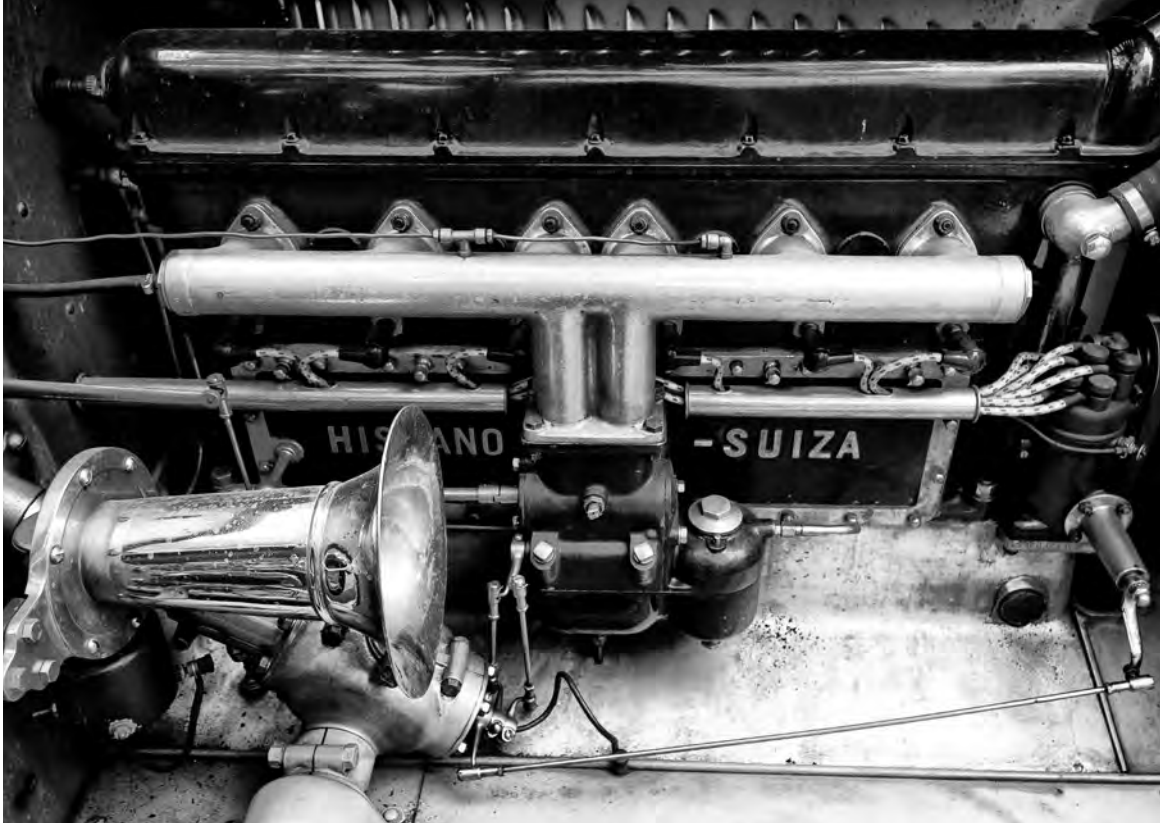
dornbracht.com/cyo | Werbung |

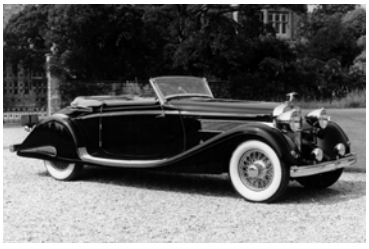
Dornbracht CYO

A new form of elegance

With CYO, Dornbracht reinterprets the archetypal C-shaped spout and finds the perfect combination of form and function. The striking basic shape of the circle defines the extravagant contour and sculptural quality of CYO. It defines the spout and handles and thus characterises the design right down to the water jet, which follows the shape of the spout. The design concept is distinguished by extraordinary details. Bi-structural finishes combine glossy and matt surfaces. They skilfully emphasise the lines and – as a particularly subtle form of contrast – lend the design additional sophistication. The basic shape of the circle defines the complete product range of washbasin, bath and shower. Combined with the matching accessories, a harmonious overall picture of the bathroom applications is created.

dornbracht.com/cyo */ Advertisement /*





Hispano Suiza

Visionäre Autoschmiede

Enthusiasmus, Ingenieurskunst und kaufmännisches Geschick kamen zusammen, als 1904 Hispano Suiza in Barcelona vom Schweizer Visionär und Autobauer Marc Birkigt gegründet wurde. Als genialem Erfinder, Ingenieur, Schiffs-, Flugzeug-, Automotoren- und Autobauer, der über 150 Patente in seinem Leben anmeldete, fehlten dem Visionär aber die „Geschäftsgene“, wie Birkigt unter anderem vorher bei der spanischen Autofirma La Cudra feststellen musste. Dort hatte er ein Hybridsystem aus Elektro- und Verbrennungsmotor konstruiert, brachte die Fahrzeuge auch erfolgreich auf die Straße, war seiner Zeit damit aber so weit voraus, dass ihm der Erfolg versagt blieb. Dies sollte nicht noch mal passieren und so standen ihm mit Damien Mateu und Francisco Seix Zaya die Financiers zur Seite, die den geschäftlichen wie auch den Marketingpart höchst erfolgreich im Unternehmen übernahmen. Kurz: Die Kooperation mit Mateu und Seix Zaya öffnete dem Erfolg Tür und Tor.

Hispano Suiza

Visionary carmaker

Enthusiasm, engineering skills and business acumen came together when Hispano Suiza was founded in Barcelona in 1904 by Swiss visionary and carmaker Marc Birkigt. As an ingenious inventor, engineer, ship, aircraft, car engine and car builder who registered over 150 patents in his lifetime, the visionary lacked the „business genes,“ however, as Birkigt had previously discovered at the Spanish car company La Cudra, among others. There, he had designed a hybrid system consisting of an electric motor and an internal combustion engine, and successfully put the vehicles on the road, but was so far ahead of his time that he failed to achieve success. This was not to happen again, so he was assisted by financiers Damien Mateu and Francisco Seix Zaya, who took over both the business and the marketing side of the company with great success. In short, the cooperation with Mateu and Seix Zaya opened the door to success.

Nicht nur königliche Begeisterung

Marc Birkigt entwickelte in seiner neuen Firma die Vision eines Fahrzeugs, dass sowohl Rennqualitäten haben und zugleich aber auch zu Alltagsfahrten taugen sollte. Schon 1904 präsentierte er die ersten Fahrzeuge, 1905 kaufte der spanische König Alfonso XIII. einen Hispano Suiza 20 CV und war so begeistert, dass er als Anteilseigner in die Firma einstieg. In den nächsten Jahren entstanden elegante Luxus-Fahrzeuge auf allerhöchstem technischem Niveau, die nicht nur blaublütige Fans in ganz Europa hatten. Künstler, Intellektuelle, Schauspieler: Alle, die sich das Sahnehäubchen der Creme der Automobilbaukunst leisten konnten, standen Schlange, darunter Pablo Picasso, Coco Chanel oder Albert Einstein.

Rolls Royce übernahm sogar in Lizenz die perfekt arbeitende mechanische Vierrad-Servobremse, mit der Birkigt sein H6-Modell, das er 1919 auf dem Pariser Autosalon präsentierte, ausgestattet hatte.

Not only royal enthusiasm

In his new company, Marc Birkigt developed the vision of a vehicle that would have both racing qualities and be suitable for everyday driving. He presented the first vehicles as early as 1904, and in 1905 the Spanish King Alfonso XIII bought a Hispano Suiza 20 CV and was so enthusiastic that he joined the company as a shareholder. Over the next few years, elegant luxury vehicles of the very highest technical standard were produced, which not only had blue-blooded fans all over Europe. Artists, intellectuals, actors: everyone who could afford the cream of the automotive engineering cream stood in line, including Pablo Picasso, Coco Chanel or Albert Einstein.

Rolls Royce even took over under license the perfectly working mechanical four-wheel servo brake with which Birkigt had equipped his H6 model, which he presented at the Paris Motor Show in 1919.

Visionär in die Zukunft

Heute ist Hispano Suiza noch immer in Familienhand und entwirft visionäre Elektro-Hypercars. Mit über 1000 PS und edelsten Materialien zielen die Boliden „Carmen“ und „Carmen Boulogne“ wie in der Vergangenheit auf ein Zielpublikum, dass automobile Begeisterung mit Eleganz, Vision und Anspruch verbindet.

Visionary into the future

Today, Hispano Suiza is still in family hands and designs visionary electric hypercars. With over 1,000 hp and the finest materials, the „Carmen“ and „Carmen Boulogne“ bolides are aimed, as in the past, at a target audience that combines automotive enthusiasm with elegance, vision and aspiration.

New Mobility

Wie wollen wir mobil sein, wie sieht Mobilität in den Mega-Cities dieser Welt zukünftig aus? Findige Ingenieure und Visionäre suchen seit langem nach neuen Formen der Mobilität jenseits der Straße. Entstanden sind weltweit spannende Konzepte und Prototypen, die neue Richtungen vorgeben und langfristig hin zum autonomen Fliegen in Passagierdrohnen münden sollen: Vom individuellen AirCar von Klein Vision, dem Flugauto der japanischen Firma SkyDrive bis hin zum elektrisch betriebenen, senkrechtstartenden Lilium Jet oder dem Volocopter, ebenfalls elektrisch betrieben und als autonomes Lufttaxi gedacht. Urbane Mobilität wird neue Formen annehmen – Visionäre sind gefragt.

New Mobility

How do we want to be mobile, what will mobility look like in the mega-cities of this world in the future? Resourceful engineers and visionaries have long been searching for new forms of mobility beyond the road. Exciting concepts and prototypes have emerged around the world that point in new directions and, in the long term, are expected to lead to autonomous flight in passenger drones: From the individual AirCar by Klein Vision, the flying car by the Japanese company SkyDrive to the electrically powered, vertical take-off Lilium Jet or the Volocopter, also electrically powered and intended as an autonomous air cab. Urban mobility will take on new forms – visionaries are in demand.

Vom Airbag zum Backbag

Autos ausschlachten war schon früher interessant, heute können Autos mehr denn je ganze Wertstofflager sein. Denn auf der Suche nach Recycling- und Upcyclingideen bietet die Vielfalt der hochbelastbaren Materialien zum Beispiel aus dem Innenraum unendliche Möglichkeiten. Das junge Unternehmen Airpaq aus Köln hat Airbags, Gurte und Schlösser für sich entdeckt und fertigt daraus trendige, extrem strapazierfähige Rucksäcke, Beutel und sogar eine hippe Fliege! Und wer sich am Rucksack satt gesehen hat, tauscht ihn einfach gegen ein neues Produkt aus. Aus dem alten Rucksack wird wieder ein neuer hergestellt. Kreislaufwirtschaft kann so sexy sein.

From airbag to backbag

Cannibalizing cars was interesting in the past, but today more than ever, cars can be entire repositories of recyclables. In the search for recycling and upcycling ideas, the variety of highly resilient materials from the interior, for example, offers endless possibilities. The young company Airpaq from Cologne has discovered airbags, belts and locks for itself and makes trendy, extremely durable backpacks, bags and even a hip bow tie out of them! And if you get tired of your backpack, simply exchange it for a new product. The old backpack is turned back into a new one. Circular economy can be so sexy.

Morbider Charme

Kaum etwas regt die Fantasie mehr an als verlassene Häuser, Fabrikhallen oder Fahrzeuge. Was hat hier stattgefunden? Wieso wurde das Gebäude, gar der ganze Ort aufgegeben und zur Geistersiedlung? Verlassene Plätze faszinieren die Nachkommenden, erzählen sie doch verwirrende, traurige, melancholische Geschichten und konfrontieren mit der Vergänglichkeit allen Seins. Manche „Lost Places“ werden von der Natur erobert, andere, wie das Dorf Gines bei Guadalest an der Costa Blanca, erwachen einmal im Jahr zum Leben, wenn in der Kirche eine Messe gefeiert und anschließend ein Paella-Essen zelebriert wird. Der Charme des Vergänglichen, inspirierend, magisch anziehend und gruselig zugleich.

Morbid charm

Hardly anything stimulates the imagination more than abandoned houses, factory buildings or vehicles. What took place here? Why was the building, even the whole place abandoned and became a ghost settlement? Abandoned places fascinate those who come after them, as they tell confusing, sad, melancholy stories and confront the transience of all being. Some “lost places” are conquered by nature, others, like the village of Gines near Guadalest on the Costa Blanca, come to life once a year when a mass is celebrated in the church followed by a paella dinner. The charm of the ephemeral, inspiring, magically attractive and creepy at the same time.

Rekordverdächtiger Genuss

Honig versüßt schon seit mindestens 3.500 Jahren das Leben, wie Funde eines Honigtopfes aus Nigeria zeigen. Und bis heute hat das köstliche Süßungsmittel nichts von seiner kulinarischen Anziehungskraft verloren. Orangenblütenhonig, Heide-, Thymian-, Rosmarinhonig, die Vielfalt ist groß. Im Hinterland der Costa Blanca haben sich Imker etabliert, die Honige nach Biokriterien herstellen, auf Pestizide verzichten, für ihre Bienenstöcke nur Lehm, Holz oder Stroh verwenden und vor allem die Flügel der Bienenköniginnen nicht stutzen. Dafür leisten die Bienen eine unglaubliche Arbeit, denn für 500g Honig besuchen sie bis zu 7 Millionen Blüten. Ihre Flugstrecke entspricht dabei einer dreifachen Erdumrundung!

Record-breaking indulgence

Honey has been sweetening lives for at least 3,500 years, as findings of a honeypot from Nigeria show. And to this day, the delicious sweetener has lost none of its culinary appeal. Orange blossom honey, heather honey, thyme honey, rosemary honey, the variety is great. In the hinterland of the Costa Blanca, beekeepers have established themselves who produce honey according to organic criteria, do without pesticides, use only clay, wood or straw for their hives and, above all, do not clip the wings of the queen bees. In return, the bees do an incredible job, because for 500g of honey they visit up to 7 million flowers. Their flight distance corresponds to three times the circumference of the earth!

Über dem Meer

... und eingebettet in die Natur

Moderne, großzügige Villa mit herrlichem Panoramablick über die Costa Blanca bei Benitachell. Am Hang gelegen und mitten in die Natur eingebettet verspricht dieses außergewöhnliche Domizil viel Privatsphäre fern ab des Trubels in der Stadt.

Von hier aus genießt man ein entspanntes Leben und kann die Tage auf einer der großzügigen Terrassen verbringen. Vom Infinity-Pool auf der Hauptterrasse der Wohnetage gleitet der Blick schier unendlich über das tiefblaue Mittelmeer.

Above the sea

... and embedded in nature

Modern, spacious villa with stunning panoramic views over the Costa Blanca near Benitachell. Situated on a hillside and nestled in the middle of nature, this exceptional domicile promises a lot of privacy far from the hustle and bustle of the city.

From here you can enjoy a relaxed life and spend your days on one of the spacious terraces. From the infinity pool on the main terrace of the living floor, the view glides almost endlessly over the deep blue Mediterranean Sea.

Object ID	**DIC.6845**
Object type	Villa
Living space	475 m²
Bedrooms	3
Bathrooms	2
Price	1,455,000.00 Euro

Am Abend verwandelt sich die Umgebung in eine Märchenwelt mit ihren vielen Lichtern nah und fern.

Die moderne, offene und helle Gestaltung des Wohn-Essbereiches mit direkter Integration der Küche schafft ein großzügiges Ambiente, die großen Panoramafenster vermitteln auch bei kühleren Temperaturen das Gefühl von „draußen sein“.

Drei Schlafzimmer, zwei Badezimmer sowie Infrastrukturräume komplettieren die Villa, Stellplätze für Fahrzeuge sind selbstverständlich.

In the evening, the surroundings turn into a fairy tale world with its many lights near and far.

The modern, open and bright design of the living-dining area with direct integration of the kitchen creates a spacious ambience, the large panoramic windows convey the feeling of “being outside” even in cooler temperatures.

Three bedrooms, two bathrooms as well as infrastructure rooms complete the villa, parking spaces for vehicles are a matter of course.

DIANIUM®
RESIDENCE
Leading
REAL ESTATE COMPANIES OF THE WORLD

Büro Deutschland:
Telefon +49 211 7371 0091
info@dianium-residence.com
10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Büro Spanien:
Telefon +34 680697751
info@dianium-residence.com
10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Terminwünschen an den Wochenenden kommen wir, nach Absprache, selbstverständlich ebenfalls gern nach.

Zauberwelten unter Tage

Höhlen entlang der Costa Blanca

Kajaktouren, Mountain-Biking, Wandern, Schnorcheln, Wassersport – die Aktivitäten an der Costa Blanca können vielfältig sein. Die Landschaft ist abwechslungsreich und reizvoll, aber nicht nur über Tage, sondern auch in den Tiefen.

Dank des karstigen Untergrundes sind über Jahrmillionen faszinierende Höhlenlandschaften entstanden, die heute zum Teil für Besucher zugänglich sind. Sie bieten atemberaubende Einblicke in die Unterwelt der Costa Blanca und sind geologisch und historisch von unschätzbarem Wert. Hier begegnet man den Kräften des Wassers ganz unmittelbar, denn Höhlungen und Kavernen sind durch untertägige Flüsse und Seen entstanden, durch immerwährende Strömungen und Strudel.

Magic worlds underground

Caves along the Costa Blanca

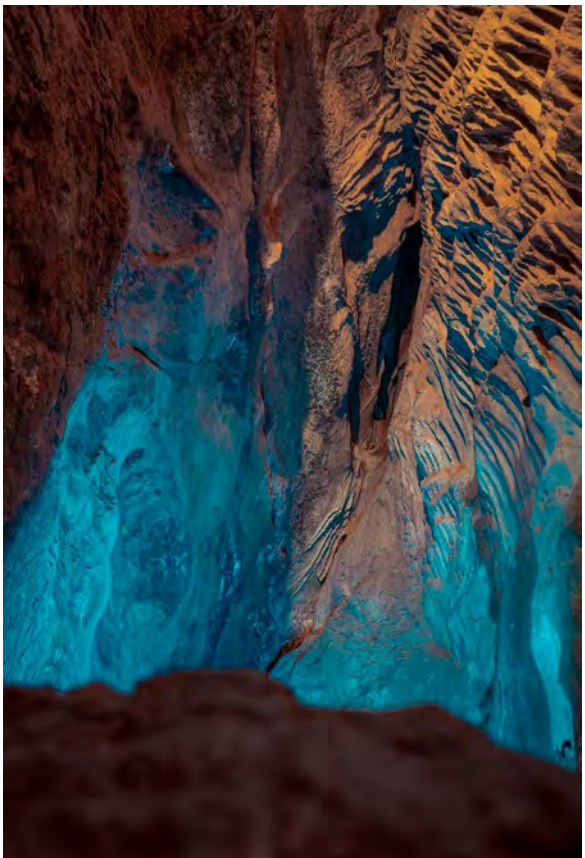
Kayaking, mountain biking, hiking, snorkeling, water sports – the activities on the Costa Blanca can be diverse. The landscape is varied and charming, but not only above ground, but also in the depths.

Thanks to the karstic underground, fascinating cave landscapes have been formed over millions of years, some of which are now open to visitors. They offer breathtaking insights into the underworld of the Costa Blanca and are of inestimable geological and historical value. Here one encounters the forces of water very directly, because caves and caverns are formed by underground rivers and lakes, by perpetual currents and whirlpools.

Tropfsteine hingegen versinnbildlichen das Sprichwort vom „steten Tropfen“ auf höchst anschauliche Weise. Im Zusammenspiel von gelöstem Kalk und Mineralien sowie langsam fließenden Wässern sind über unendliche Zeiten Gebilde von „unterirdischer“ Schönheit entstanden. Gewachsen fernab von äußeren Einflüssen sind sie Sinnbilder für Formenreichtum, Farbenpracht und vor allem Langsamkeit, denn durchschnittlich wachsen Tropfsteine, abhängig von ihren Umweltbedingungen, acht bis fünfzehn Millimeter in 100 Jahren. Entschleunigung ist Programm!

Höhlen wie die Cueva de Don Juan bei Jalance, Cova Tallada, die Cueva de Moraig oder die weniger bekannte Adsúbias Cueva de Canelobre nahe Pegos (nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Höhle bei Busot) geben faszinierende Einblicke in die Wunder unter Tage, die üblicherweise vor unseren Augen verschlossen bleiben.

Für die Menschen der Frühzeit waren die Höhlen jedoch weniger staunenswerte Orte als vielmehr Schutz vor den Unbilden der Natur, vor Tieren und Feinden. Sie haben ihre Zeugnisse nicht nur in Form von Knochen, Pflanzensamen und Feuerstellen hinterlassen. Ihre ausdrucksstarken Felsmalereien sind für uns heutige Menschen ein Fenster in eine höchst lebendige Vergangenheit, lassen uns teilhaben an Jagd, Tanz und vermitteln einen Einblick in eine vielfältige Tierwelt.

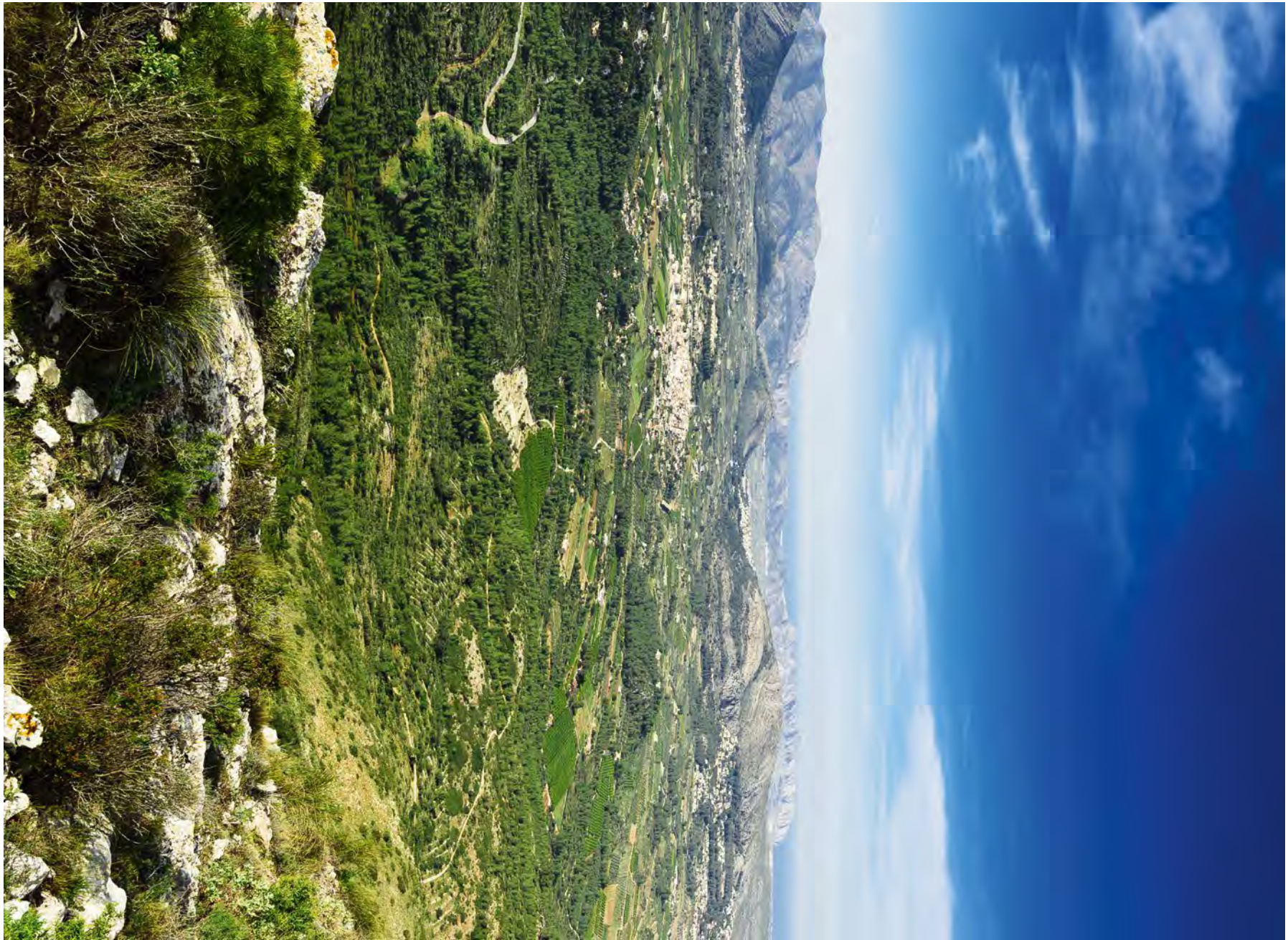


Dripstones, on the other hand, symbolize the saying of the “constant drip” in a most vivid way. In the interaction of dissolved lime and minerals as well as slowly flowing waters, formations of “subterranean” beauty have been created over infinite times. Grown far away from external influences, they are symbols of richness of form, colorfulness and, above all, slowness, because on average stalactites grow eight to fifteen millimeters in 100 years, depending on their environmental conditions. Deceleration is the program!

Caves like the Cueva de Don Juan near Jalance, Cova Tallada, the Cueva de Moraig or the less known Adsúbias Cueva de Canelobre near Pegos (not to be confused with the cave of the same name near Busot) give fascinating insights into the wonders underground, which usually remain closed to our eyes.

For early man, however, the caves were not so much places of wonder as shelter from the rigors of nature, from animals and enemies. They left their evidence not only in the form of bones, plant seeds and fireplaces. Their expressive rock paintings are a window into a highly vivid past for us today, allowing us to participate in hunting, dancing and providing an insight into a diverse animal world.

BACK COUNTRY *Nature & history*



Hinterland

Natur und Geschichte

Der Weg nach oben ist herausfordernd, aber die Belohnung grandios: Der Blick schweift ungehindert über das Land hinter der Costa Blanca, Berge und Täler gehen ineinander über. Es ist faszinierend schön, abwechslungsreich, will entdeckt und erobert werden. Seine Reize liegen nicht so offensichtlich zu Tage wie die der Küste, die mit in der Sonne glitzernden Wellen, tief blauem Meer und weißen Stränden sofort die Gunst der Menschen gewinnt.

Das Land hinter dem Meer, die Provinz Alicante, ist seit ewigen Zeiten Kulturlandschaft und wird von der Landwirtschaft geprägt. Hauptsächlich werden Mandeln, Wein, Orangen und Oliven angebaut und dies schon seit Jahrtausenden. Belegt ist der Weinbau seit dem 6. Jahrhundert vor Christus, wie Ausgrabungen einer Iberersiedlung am Montgó belegen. Auch die Mauren kultivierten den Weinbau und überzeugten 1472 den königlichen Hof von Valencia von der Qualität ihrer Weine.

Back country

Nature and History

The way up is challenging, but the reward is magnificent: The view sweeps unhindered over the land behind the Costa Blanca, mountains and valleys merge into one another. It is fascinatingly beautiful, varied, wants to be discovered and conquered. Its charms are not as obvious as those of the coast, which immediately wins people's favor with waves glistening in the sun, deep blue sea and white beaches.

The land behind the sea, the province of Alicante, has been a cultural landscape for ages and is characterized by agriculture. Mainly almonds, wine, oranges and olives are cultivated and this since thousands of years. The cultivation of wine has been documented since the 6th century before Christ, as excavations of an Iberian settlement at Montgó prove. The Moors also cultivated viticulture and in 1472 convinced the royal court of Valencia of the quality of their wines.

Bereits damals muss das Mikroklima besonders vorteilhaft für die Reben gewesen sein. Heute ist die Region begünstigt durch ihr besonderes Licht, die moderaten Temperaturen, die selten extrem werden, sowie durch den guten Boden, der die Reben optimal mit Feuchtigkeit und Nährstoffen versorgt. Zwei Weinbaugebiete sind regionaltypisch: Zum einen die Weinberge in der Marina Alta, die noch von der nahen Meeresbrise profitieren. Hier wachsen Trauben wie der Muscat d'Alexandrie, die zu süßen Weißweinen oder Spumante ausgebaut werden.

Trockenes Klima bestimmt die Weinbaugebiete am Fluss Vinalopó, der bei Salinas de Santa Pola ins Mittelmeer fließt, und rund um Foia de Castalla. Hier auf den Höhen, teils mehrere hundert Meter über dem Meeresspiegel, sind die Niederschläge selten und der Boden ist kalkreich und nährstoffarm. Ein Kontrast zur üppigen Marina Alta. Rot- und Roséweine dominieren, teils auch in ökologischem Anbau.

Even then, the microclimate must have been particularly favorable for the vines. Today, the region is favored by its special light, the moderate temperatures that rarely become extreme, and the good soil that provides the vines with optimal moisture and nutrients. Two wine-growing areas are typical of the region: first, the vineyards in Marina Alta, which still benefit from the nearby sea breeze. Here grow grapes such as Muscat d'Alexandrie, which are made into sweet white wines or spumante.

A dry climate characterizes the wine-growing areas along the Vinalopó River, which flows into the Mediterranean at Salinas de Santa Pola, and around Foia de Castalla. Here on the heights, sometimes several hundred meters above sea level, rainfall is rare and the soil is rich in limestone and poor in nutrients. A contrast to the lush Marina Alta. Red and rosé wines dominate, some of which are organically grown.

Die Kultur der Riuraus

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich eine weltweit einzigartige Tradition, die noch heute in den sogenannten „Riuraus“ ihre architektonischen Spuren hinterlassen hat. Die Weinbauern entwickelten eine besondere Technik, äußerst schmackhafte Muscatel-Rosinen herzustellen. Statt die Weintrauben einfach in der Sonne zu trocknen, wurden sie zunächst ganz kurz in kochendes Wasser getaucht, das man mit Ätznatron versetzt hatte. Den Prozess des Überbrühens nannte man „escaldar“ und er diente der Entwässerung der Trauben. Anschließend wurden sie gehäutet, damit sie besser trocknen konnten. „Escaldar“ und Häutung machten die Trauben hochempfindlich gegenüber Regen und Feuchtigkeit, weswegen man sie auf großen Schilfmatten in den sogenannten Riuraus zum Trocknen auslegte. Diese typischen, rechteckigen Bauten waren entweder an das Haupthaus angeflanscht oder standen als Nebengebäude separat. Bögen öffneten sich wie Augen, „ojos“, und ließen die Konstruktionen wie eine überdachte Terrasse erscheinen. Hier wurden im Herbst die Trockengestelle für die präparierten Weintrauben aufgestellt, so dass die Früchte bei guter Durchlüftung geschützt vor Regen zu Rosinen reifen konnten.

The culture of the riuraus

In the 18th century, a unique tradition developed in the world, which still today has left its architectural traces in the so-called „riuraus“. The winegrowers developed a special technique to produce extremely tasty muscatel raisins. Instead of simply drying the grapes in the sun, they were first very briefly immersed in boiling water to which caustic soda had been added. The process of scalding was called „escaldar“ and it served to dehydrate the grapes. Afterwards, they were skinned so that they could dry better. „Escaldar“ and skinning made the grapes highly sensitive to rain and humidity, which is why they were laid out to dry on large reed mats in the so-called riuraus. These typical rectangular buildings were either attached to the main house or stood separately as outbuildings. Arches opened like eyes, „ojos“, and made the constructions look like a covered terrace. Here, in the fall, the drying racks for the prepared grapes were placed, so that the fruit could ripen into raisins, protected from rain and with good ventilation.

Das Aroma der derart hergestellten Trockenfrüchte war einmalig und dementsprechend waren sie weithin begehrt. Für die Bauern der Region eine lukrative Einkommensquelle, der Export florierte. Im 19. Jahrhundert zählten Großbritannien, USA und Kanada zu den Hauptabnehmerländern, im 20. Jahrhundert kam das Geschäft unter anderem wegen Schädlingsplagen zum Erliegen. Die Riuraus wurden nicht mehr gebraucht und verfielen. Heute gibt es nur noch wenige Bauern, die die Rosinen nach traditioneller Art produzieren, da der Aufwand sehr hoch ist.

Inzwischen hat man den Wert der alten Traditionsgebäude erkannt und als Teil des eigenen, ländlichen Kulturgutes wieder entdeckt. Zwölf Orte, darunter Jávea, Xaló, Benissa, Pedreguer und Poble Nou de Benitatxell, haben sich 2014 zusammengeschlossen, um die einmaligen Architekturen zu erhalten und wieder zugänglich zu machen. Die Gebäude sollen restauriert und entlang einer Riurau-Route Touristen für die landwirtschaftliche Tradition sensibilisiert werden. Die „Rosinen-Kathedralen", die „catedrales de la pasa", wie sie von den Einheimischen liebevoll genannt werden, gehen einer neuen Wertschätzung entgegen.

The aroma of the dried fruit produced in this way was unique and accordingly they were widely sought after. A lucrative source of income for the farmers of the region, exports flourished. In the 19th century, Great Britain, the USA and Canada were among the main consumer countries; in the 20th century, business came to a standstill due to pest infestations, among other things. The riuraus were no longer needed and fell into disrepair. Today, there are only a few farmers who still produce the raisins in the traditional way, as the effort involved is very high.

In the meantime, people have recognized the value of the old traditional buildings and have rediscovered them as part of their own rural cultural heritage. Twelve towns, including Jávea, Xaló, Benissa, Pedreguer and Poble Nou de Benitatxell, joined forces in 2014 to preserve the unique architectures and make them accessible again. The buildings will be restored and along a riurau route tourists will be made aware of the agricultural tradition. The „raisin cathedrals," the „catedrales de la pasa," as they are affectionately called by the locals, are approaching a new appreciation.

Geologie und Archäologie im Vorbeilaufen

Nicht nur kulturwirtschaftlich ist das Hinterland eine Schatzkammer. Auch landschaftlich und geologisch ist die Region faszinierend und bietet herausragende Highlights für Wanderer, Entdecker, Mountainbiker und Kletterer. Die Region rund um die Stadt La Vall d'Ebo, nur rund 40 km vom Küstenort Xàbia entfernt hat Spektakuläres zu bieten. Obertägig hat der Rio Girona beeindruckende Schluchten ins Gestein geschnitten. Der „Barranc de l´Infern" und der „Vall de Laguar" sind beredte Zeugen der immensen Wasser- und Erosionskräfte, die hier über Jahrtausende wirkten und das Gesicht der Landschaft geprägt haben. Heute ein Dorado für Geologen und Wanderer, waren die Schluchten in früheren Zeiten unter anderem Zufluchtsort für Mauren. Über 6000 Stufen im Vall de Laguar, Trockenmauern und Hinweise auf ausgeklügelte Bewässerungssysteme zeugen davon, wie Menschen hier die feindlichen Lebensbedingungen überwunden und ein Refugium zum Überleben geschaffen haben.

Geology and archeology in passing

The hinterland is not only a treasure trove in terms of cultural economy. The region is also fascinating in terms of landscape and geology and offers outstanding highlights for hikers, explorers, mountain bikers and climbers. The region around the town of La Vall d'Ebo, only about 40 km from the coastal town of Xàbia has spectacular things to offer. Above ground, the Rio Girona has cut impressive gorges into the rock. The „Barranc de l'Infern" and the „Vall de Laguar" are eloquent witnesses of the immense water and erosion forces that have acted here over thousands of years and have shaped the face of the landscape. Today a paradise for geologists and hikers, in earlier times the gorges were a refuge for Moors, among others. More than 6,000 steps in the Vall de Laguar, dry stone walls and evidence of sophisticated irrigation systems testify to how people overcame hostile living conditions here and created a refuge for survival.

Untertägig ist die Marina Alta ebenso ein Juwel, denn unzählige Höhlen geben den Blick frei in eine Welt, in der die Natur Bildhauer, Künstler und Maler war. Einzigartige Skulpturen aus Stalaktiten, Stalagmiten und Stalagnaten haben zaubrische Unterwelten geschaffen, die mystisch und unheimlich zugleich anmuten. Neben der Cova El Rull ist das 9 km lange Höhlensystem der Cova de les Calaveres ein Ort, der Erd- und Menschheitsgeschichte dokumentiert. In der vor rund 150 Millionen Jahren entstandene Höhle wurden seit ihrer Entdeckung im 18. Jahrhundert neben unzähligen Tierknochen auch die Überreste von zwölf Höhlenbewohnern gefunden. Auch die für die Öffentlichkeit nicht zugängliche Cova Fosca, die 1980 entdeckt wurde, ist wie die Cova d`Or oder der Barranco de los Grajos ein Archiv der Menschheitsgeschichte. Felszeichnungen und Ritzungen aus der Altsteinzeit von vor ca. 15.000 Jahren und Zeugnisse späterer Nutzung lassen auf einen regen Verkehr in der Höhle schließen und dokumentieren die frühe Besiedlung der noch heute hoch attraktiven Region.

Underground, Marina Alta is just as much a jewel, as countless caves provide a glimpse into a world where nature was sculptor, artist and painter. Unique sculptures of stalactites, stalagmites, stalagnates have created magical underworlds that seem mystical and eerie at the same time. Besides the Cova El Rull, the 9 km long cave system of the Cova de les Calaveres is a place that documents earth and human history. Since its discovery in the 18th century, the remains of twelve cave dwellers have been found in the cave, which was formed about 150 million years ago, in addition to countless animal bones. The Cova Fosca, which was discovered in 1980 and is not accessible to the public, is also an archive of human history, like the Cova d`Or or the Barranco de los Grajos. Rock paintings and carvings from the Paleolithic period from about 15,000 years ago and evidence of later use indicate a lively traffic in the cave and document the early settlement of the still highly attractive region.

UNSER NEUZUGANG
DIE LOGEN VIP SÜD

- 365 TAGE IM JAHR BESPIELBAR
- 90 MINUTEN AUF BEHEIZTEN BUSINESS-SEATS VOR DER LOGENFRONT
- GEPFLEGTER BUSINESS-DOPPELPASS BEIM WARM-UP UND COOL-DOWN
- INDIVIDUELLES BRANDING UND HÖCHSTER KOMFORT

Infos unter: 0214 8660 388 bayer04.de

DIANIUM®
RESIDENCE
Leading
REAL ESTATE COMPANIES
OF THE WORLD
Live in style & passion
WWW.DIANIUM-RESIDENCE.COM

Die schönsten Seiten der Costa Blanca

Für Perlentaucher

Ein neues Domizil zu finden, gelingt am besten, wenn man sein Herz sprechen lässt. Erst wenn die innere Stimme sofort „ja“ sagt, weiß man, dass man am richtigen Platz ist. An der Costa Blanca kann dies leicht gelingen, denn allein die Natur lädt sowohl am Meer als auch im Hinterland zum Bleiben ein. Natürlich sind Städte wie das hoch attraktive Valencia, das Historie und Modernität in einen spannungsreichen Zusammenhang setzt, der inspiriert und begeistert, immer ganz vorne mit dabei. Auch die wunderbare Hafenstadt Alicante mit der dominanten Burg Santa Bárbara und ihrer verwinkelten Altstadt gehört dazu.

Immobilienmakler der Leading Real Estate Companies wie DIANIUM RESIDENCE können Ihnen hier wie auch an anderer Stelle genau das Domizil zeigen, das Ihren gehobenen Ansprüchen genügt.

Oder interessieren Sie sich eher für Städte wie Altea oder Deniá, das unter anderem vom Berg Montgó geprägt wird? Auch die atemberaubenden Kaps Cabo de la Nao und Cabo de San Antonio bei Javea sind einzigartige Kulissen für jede Luxus-Immobilie. Und wer eher das Hinterland bevorzugt, findet in den Muntanya da la Sella exzellente Top-Lagen für höchste Ansprüche.

Genießen Sie Ihr Suchen und Finden – die Costa Blanca erwartet Sie.

Most beautiful sides of the Costa Blanca

For pearl diver

Finding a new domicile works best if you let your heart speak. Only when the inner voice says “yes” immediately, you know that you are in the right place. This can easily be achieved on the Costa Blanca, because nature alone invites you to stay, both by the sea and in the hinterland. Of course, cities like the highly attractive Valencia, which combines history and modernity in an exciting context that inspires and excites, are always at the forefront. The wonderful port city of Alicante, with its dominant Santa Bárbara Castle and winding old town, is also among them.

Real estate agents of the Leading Real Estate Companies like DIANIUM RESIDENCE can show you here as well as elsewhere exactly the domicile that meets your high demands.

Or are you more interested in towns like Altea or Deniá, which is characterized by the mountain Montgó, among others? Also, the breathtaking capes Cabo de la Nao and Cabo de San Antonio near Javea are unique backdrops for any luxury property. And for those who prefer the hinterland, the Muntanya da la Sella offer excellent top locations for the highest demands.

Enjoy your search and find – the Costa Blanca awaits you.

Denia
Mont Go
Valencia
Javea
Cabo de la Nao
Altea
Muntanya da la Sella
Cabo de San Antonio
Benimarco
Alicante

Insekten: Ohne sie geht nichts!

Insekten stehen selten hoch im Kurs, sind zu weit vom „niedlichen Kindchenschema“ entfernt und scheinen wenig für den Menschen zu tun außer zu stören. Ausnahme sind die Bienen, die dank ihres köstlichen Honigs einen Beitrag zum Frühstück leisten und in ihrer Arbeit als Bestäuber anerkannt sind.

Dabei hängt das Wohl und Wehe der Menschheit nicht nur von den Bienen, sondern unmittelbar von den Milliarden bestäubender Insekten wie Hummeln, Wildbienen, Schmetterlinge, Mücken, Fliegen ab. Ohne sie ist unsere globale Ernährungssicherheit massiv gefährdet. Schätzungen gehen davon aus, dass die globale Bestäuberdienstleistung bei rund 138 Milliarden Euro pro Jahr liegt.

In den USA sind Honigbienenzüchter während der Obstblüte ausgebucht und bringen Tausende Bienenstöcke über weite Wege dorthin, wo es aufgrund der Boden- und Umweltzerstörung durch Herbizide und Pestizide kaum noch Bienen gibt. In China werden Bäume bereits in mühevoller Arbeit von Hand bestäubt, denn ganze Regionen sind durch großflächigen Pestizideinsatz fast insektenfrei geworden. Verzweifelte Versuche, zu retten, was kaum noch zu retten ist. Denn die Bestäubung durch den Menschen ist keine Lösung, wie Bestäubungsexperimente der Universität Freiburg gezeigt haben: Handbestäubung führte zwar zu 70% mehr Ertrag im Vergleich zur Bestäubung durch die Bienen. Was auf den ersten Blick ein Erfolg zu werden schien, entpuppte sich jedoch als Fehlschlag: Die Qualität der Äpfel war so schlecht, dass Großteile der Äpfel nicht vermarktet werden konnten. Allein die Honigbienen und ihre wilden Bestäuber-Kollegen sind optimal an die Anforderungen der Blüten und der Pflanzen angepasst. Kein Pinsel der Welt kann sie ersetzen!

Insects: Nothing works without them!

Insects are rarely high on the list, are too far removed from the “cute little kid” scheme and seem to do little for humans except annoy. The exception is bees, which contribute to breakfast thanks to their delicious honey and are recognized in their work as pollinators.

Yet the weal and woe of humanity depends not only on bees, but directly on the billions of pollinating insects such as bumblebees, wild bees, butterflies, mosquitoes, flies. Without them, our global food security is at massive risk. Estimates put the global pollinator service at around 138 billion per year.

In the U.S., honey beekeepers are booked solid during fruit bloom, bringing thousands of hives long distances to places where bees are scarce due to soil and environmental degradation from herbicides and pesticides. In China, trees are already being painstakingly pollinated by hand, as entire regions have become almost insect-free due to large-scale pesticide use. Desperate attempts to save what can hardly be saved. Because pollination by humans is not a solution, as pollination experiments at the University of Freiburg have shown: Hand pollination did lead to 70% more yield compared to pollination by bees. What seemed to be a success at first glance, however, turned out to be a failure: the quality of the apples was so poor that large portions of the apples could not be marketed. Honeybees and their wild pollinator colleagues alone are optimally adapted to the requirements of the blossoms and the plants. No brush in the world can replace them!

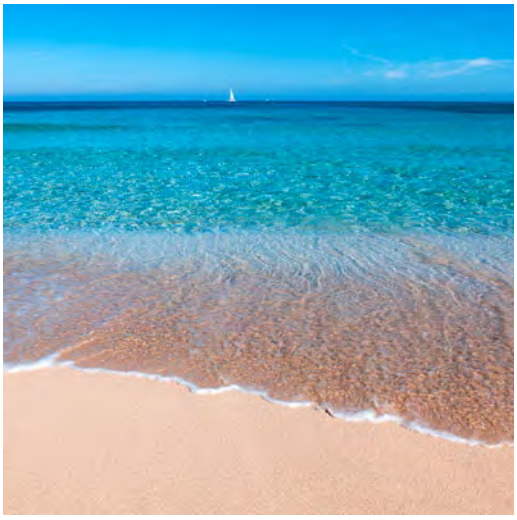
Papierasche für Straßenbau

Papier ist geduldig, so sagt man und Papier kann vielfach wiederverwendet werden. Irgendwann jedoch endet jede Recyclingmöglichkeit und der Reststoff Papier wird, wie andere Reststoffe auch, verbrannt, thermisch verwertet, wie es im Fachjargon heißt.

In Spanien läuft aktuell ein Projekt, die Papierasche weiter zu verwerten und als Füllstoff im Unterbau von Straßen und Autobahnen einzusetzen. Das Projekt ist Teil des EU-Projektes paperChain. Papierasche als Bindemittel kann Zement ersetzen, denn es erfüllt die gleichen technischen Anforderungen wie Zement. Ausgedientes Altpapier bleibt damit Wertstoff und hilft CO_2 einzusparen.

Paper ash in road construction

Paper is patient, so they say, and paper can be reused many times. At some point, however, all recycling possibilities come to an end and the residual material paper, like other residual materials, is incinerated, thermally recycled, as it is called in technical jargon. In Spain, a project is currently underway to recycle the paper ash and use it as filler in the substructure of roads and highways. The project is part of the EU paperChain project. Paper ash as a binder can replace cement because it meets the same technical requirements as cement. Discarded waste paper thus remains a valuable material and helps save CO_2.



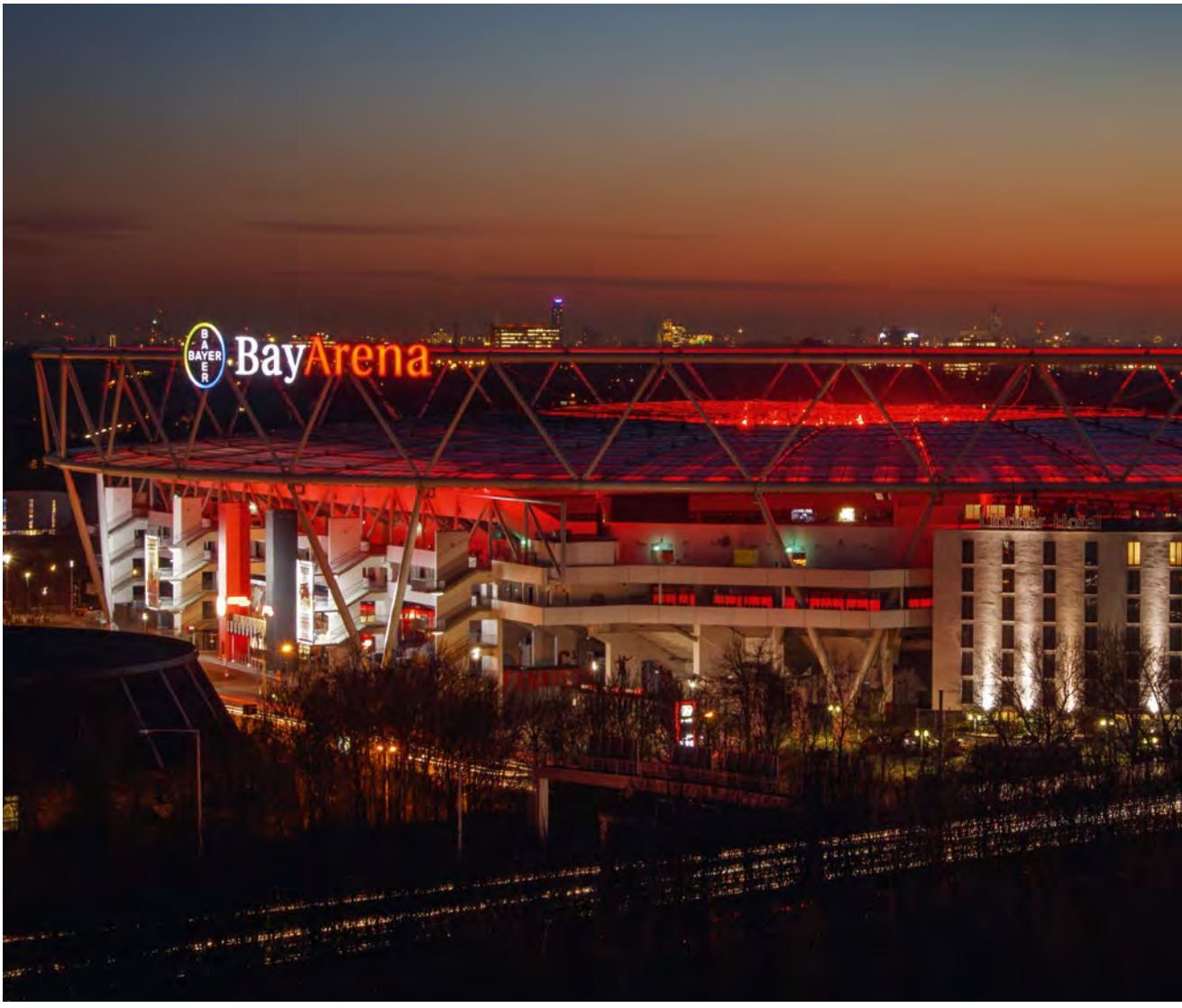
Sand statt Erosion

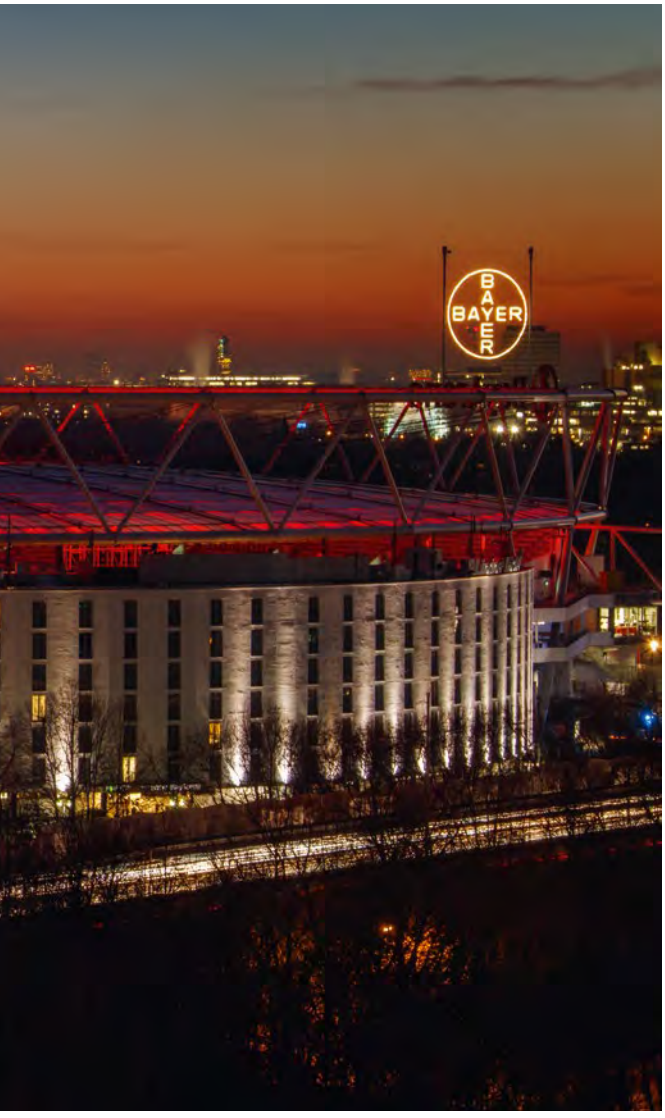
Was wäre die traumhafte spanische Mittelmeerküste ohne ihre herrlichen Strände, die jährlich Ziel Tausender von Touristen sind? Sandstrände sind keinesfalls selbstverständlich, sondern höchst fragil und inzwischen hochgefährdet: Der steigende Meeresspiegel nagt mit jedem Sturm. Aufgestaute Flüsse, von Ankern zerstörte Seegraswiesen und überbaute Dünen können ihre Funktion als Sandlieferanten nicht mehr erfüllen. Ein Umdenken beginnt und entlang der spanischen Küste keimen Initiativen zum Schutz der Strände. Künstliche Dünen entstehen, Rückbau und Verlegung von Promenaden und vieles mehr soll dem Küstenschutz dienen. Damit auch zukünftig die Traumstrände eine Chance haben.

Sand instead of erosion

What would the dreamlike Spanish Mediterranean coast be without its magnificent beaches, which are the destination of thousands of tourists every year? Sandy beaches are by no means a given, but highly fragile and now highly endangered: Rising sea levels gnaw away with every storm. Dammed rivers, seagrass beds destroyed by anchors and overbuilt dunes can no longer fulfill their function as sand suppliers.

A rethinking begins and initiatives to protect the beaches germinate along the Spanish coast. Artificial dunes are being created, promenades are being deconstructed and relocated, and much more is being done to protect the coast. So that also in the future the dream beaches have a chance.


BAYER
BayArena



In VIP-Lounges Leidenschaft leben

Bayer 04

Die Leidenschaft ist schwarz-rot. Als farbliches Erkennungszeichen von Bayer 04 hat die Color-Kombination einprägsame Strahlkraft. Besonders für seine VIP-Gäste: In den exklusiven Lounges beschert der Fußball-Bundesligist den Besuchern ein unvergessliches Premium-Erlebnis voller Emotionen. Nicht erst seit heute: 1904 gründen etliche Bayer-Mitarbeiter den Verein. Als Einheit bestreiten sie 1908 das erste Spiel einer 04-Fußballmannschaft in schwarzem Trikot mit rotem Kragen. Die Jerseys mit dem Kreuz auf der Brust wechseln im Laufe der Jahrzehnte in Farbe und Gestaltung – mit prominenten Sponsoren auf schwarz-roten oder weißen Untergrund sowie, in Bezug auf Farbe und Gestaltung, Raritäten in Ultramarin, dem von Bayer erfundenen künstlichen blauen Farbstoff. Vom „Bayer-Platz“ über das Stadion „Am Stadtpark“ und dem Ulrich-Haberland-Stadion bis zur heutigen „BayArena“: Hier begeistert die Werkself seit Jahrzehnten Fans und Zuschauer. Hier liegen sich die Fans bei zahllosen Erfolgen in den Armen.

Living passion in VIP lounges

Bayer 04

Passion is black and red. As Bayer 04‘s colorful identifying mark, the color combination has a memorable radiance. Especially for its VIP guests: in the exclusive lounges, the Bundesliga soccer team gives visitors an unforgettable premium experience full of emotion. And not just since today: In 1904, a number of Bayer employees founded the club. As a unit, they play the first game of an 04 soccer team in 1908 in black jerseys with red collars. The jerseys with the cross on the chest change color and design over the decades - with prominent sponsors on black-red or white backgrounds and, in terms of color and design, rarities in ultramarine, the artificial blue dye invented by Bayer. From the “Bayer-Platz” to the stadium “Am Stadtpark” and the Ulrich-Haberland-Stadion to today’s “BayArena”: This is where the Werkself has been thrilling fans and spectators for decades. This is where fans hug each other during countless successes.

Höhepunkte: Der UEFA-Cup-Sieg 1988, DFB-Pokalsieg 1993 und Champions League-Finale 2002. Mit 43 Bundesliga-Saisons ist Bayer 04 nach Bayern München und Borussia Dortmund der Verein mit der längsten zusammenhängenden Verweildauer im Oberhaus. Die Werkself stand 75 Mal an der Tabellenspitze und erzielte in mehr als 1.460 Erstligaspielen knapp 2.500 Tore. Erfolg schreibt Geschichte. Geschichte schafft Gemeinschaft. Für unvergessliche Erlebnisse.

Dafür stehen auch die sieben VIP-Bereiche für insgesamt über 2000 Gäste. Wer sie betritt, fühlt sich sofort willkommen. Hautnah das familiäre Heimatgefühl und die Champions-League-Ambitionen auch abseits des Spielfelds spüren. Den Hauch der Historie mit seinen Erfolgen einatmen, in das stilvolle exquisite Ambiente eintauchen – Gänsehaut und Wohlfühleffekt pur.

Der UEFA-Cup und DFB-Pokal „empfangen" jeden Gast glanzvoll beim Eintreten in die größten VIP-Bereiche – der Premium- und 19nullvier-Lounge. Vorbei an acht Bayer 04-Wappen, großformatigen Portraits aktueller Werkself-Profis sowie Originaltrikots ehemaliger Stars wie Michael Ballack werden VIP-Gäste Teil der Aura des 14-maligen Champions-League-Teilnehmers.

Extravagante Dekoration und hochwertige Ausstattung in schwarz-rot bei Top-Service stehen für detailgenaue schwarz-rote Liebe. Sie lassen den Besuch zu einem hochkarätigen Event in luxuriöser Ausstattung werden.

Highlights: UEFA Cup victory in 1988, DFB Cup victory in 1993 and Champions League final in 2002. With 43 Bundesliga seasons, Bayer 04 is the club with the longest continuous stay in the top flight after Bayern Munich and Borussia Dortmund. The Werkself has been at the top of the table 75 times and scored nearly 2,500 goals in more than 1,460 first division games. Success makes history. History creates community. For unforgettable experiences.

That's what the seven VIP areas for a total of more than 2,000 guests stand for. Anyone who enters them immediately feels welcome. You can feel the familiar home feeling and Champions League ambitions at first hand, even off the pitch. Breathe in the breath of history with its successes, immerse yourself in the stylish exquisite ambience – goosebumps and a pure feel-good effect.

The UEFA Cup and DFB Cup "welcome" every guest glamorously as they enter the largest VIP areas - the premium and 19nullvier lounges. Passing eight Bayer 04 crests, large-format portraits of current Werkself professionals and original jerseys of former stars such as Michael Ballack, VIP guests become part of the aura of the 14-time Champions League participant.

Extravagant decoration and high-quality furnishings in black and red with top service stand for detailed black and red love. They let the visit become a top-class event in luxurious equipment.

Für die Gourmet-Kulinarik in höchster Perfektion und Genuss sorgt die Bayer Gastronomie – ein Partner, der wochentags im eigenen Casino diverse Vorstände sowie namhafte Persönlichkeiten mit Exquisitem verköstigt. Zwei Stunden vor bis zwei Stunden nach dem Spiel verwöhnen kalte und warme Speisen in Buffet-Form oder Life-Cooking anspruchsvolle Gaumen. Erlesene Spitzenweine runden das geschmackliche Gesamtkunstwerk ab. Großzügige Barbereiche bieten perfekte Gelegenheiten, mit Fußballgrößen, Geschäftsführung oder Unternehmenslenkern persönlich in Kontakt zu treten. „Meet and greet“ leicht gemacht.

Die Firmen-Logen in der Südtribüne bieten Komfort und ausgefeilte Technik. Innen komfortabel und im Außenbereich auf beheizbaren Sitzen wird die Stimmung im Schmuckkästchen BayArena fühlbar. Den Mietern stehen die Logen darüber hinaus das ganze Jahr über für Business-Zwecke zur Verfügung. Auf verschiedenen Plattformen werden die jeweiligen Unternehmen prominent dargestellt. Kurz: „Mit großer Leidenschaft sind wir für unsere VIP-Gäste eine Top-Adresse auf Champions-League-Niveau“, betont Florian Dederichs, Leiter Sponsoring, Internationalisierung & eSports bei Bayer 04.

Infos zum kompletten VIP-Bereich unter www.bayer04.de, Rubrik Business.

Gourmet culinary delights of the highest perfection and enjoyment are provided by Bayer Gastronomie – a partner that feeds various board members and well-known personalities with exquisite food in its own casino on weekdays. Two hours before and two hours after the game, cold and hot dishes in buffet form or life cooking pamper discerning palates. Exquisite top-quality wines round off the tasty synthesis of the arts. Spacious bar areas offer perfect opportunities for personal contact with soccer greats, management or corporate leaders. “Meet and greet” made easy.

The corporate boxes in the South Stand offer comfort and sophisticated technology. Comfortable inside and heated seats outside make the atmosphere in the BayArena a real gem. The boxes are also available to tenants for business purposes throughout the year. The respective companies are prominently displayed on various platforms. In short: “With great passion, we are a top address at Champions League level for our VIP guests,” emphasizes Florian Dederichs, Head of Sponsoring, Internationalization & eSports at Bayer 04.

Info on the complete VIP area at www.bayer04.de, Business section.

| Werbung |

/ Advertisement /

Reis

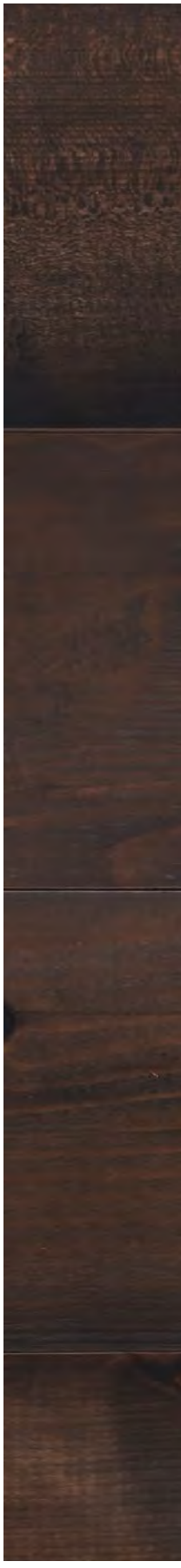
Kultur und Kulinarik

Reis ist nicht gleich Reis, wie allein über 120.000 Reissorten deutlich machen. Reis ist auch nicht nur weiß, sondern kann braun, schwarz und rot sein. Seine Vielfalt an Formen ist ebenso überraschend wie seine feinen Aromen, die auch ohne Gewürz und Zutaten an Blumen oder Kräuter erinnern und nussig, pilzig oder gurkig-frisch schmecken können. Das Getreide gehört weltweit zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, nur Mais, Weizen und Zuckerrohr wird in noch größeren Mengen angebaut. Der globale Reiskonsum wird 2021/2022 auf 509 Millionen Tonnen geschätzt, wobei China in Produktion und mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 120 kg pro Jahr Spitzenreiter ist. Aber nicht nur in Japan, China, Indien, Indonesien und weiteren Ländern Asiens ist Reis Grundnahrungsmittel Nr. 1 und wird von dort in alle Welt exportiert: Schon seit Alexander der Große den Reis mit nach Europa brachte, weiß man um das Getreide als Nahrungs- und Heilmittel. Heute gehören Italien, Frankreich und Spanien zu wichtigsten Reisanbaugebiete in Europa.

Rice

Culture and culinary

Not all rice is the same, as more than 120,000 rice varieties alone make clear. Rice is also not just white, but can be brown, black and red. Its variety of shapes is just as surprising as its subtle flavors, which can be reminiscent of flowers or herbs and taste nutty, mushroomy or cucumber-fresh, even without spices or ingredients. The grain is one of the world's most important staple foods, with only corn, wheat and sugar cane grown in even greater quantities. Global rice consumption is estimated at 509 million metric tons in 2021/2022, with China leading the way in production and per capita consumption of around 120 kg per year. But rice is not only the No. 1 staple food in Japan, China, India, Indonesia and other Asian countries, and is exported from there all over the world: Ever since Alexander the Great brought rice to Europe, the grain has been known as a food and medicinal product. Today, Italy, France and Spain are among the most important rice-growing regions in Europe.



CHANEL

N°5
CHANEL
PARIS
EAU DE PARFUM

In Spanien ist der Reis seit den Zeiten der Mauren bekannt, die vermutlich über Kontakte nach Arabien und Persien mit dem Reis in Berührung gekommen waren und ihn verarbeiten und schätzen gelernt hatten. Schon im 10. Jahrhundert brachten sie das Getreide mit auf die Iberische Halbinsel. Andalusien und Extremadura sind die spanischen Hauptanbaugebiete, insbesondere für den Langkornreis der Indica-Gruppe, der gerne als Beilagenreis verwendet wird.

Weltberühmte Reis-Spezialitäten werden hingegen im Ebro-Delta, in Murcia und in der Lagune Albufera bei Valencia angebaut. Das grandiose Naturschutzgebiet der Lagune gehört zu den wichtigsten Feuchtgebieten Europas und wurde im 17. Jahrhundert vom Salzwassersee durch ausgeklügelte Bewässerung in einen Süßwassersee verwandelt. Heute ist es nicht nur ein einzigartiges Naturreservat, sondern auch Anbaugebiet für Reis, der als „D.O. Arroz de Valencia“ geschützt ist. Um die Bedeutung dieses Anbaugebietes und das Bewusstsein für die Qualität des Reises in der Bevölkerung und Gastronomie noch zu schärfen, wurde 2012 die „Escuela del Arroz de la Denominación de Origen Arroz de Valencia“ gegründet. Hier taucht man ein in die besonderen Japonica Reissorten Senia, Bomba und Albufera, in ihr Kochverhalten, ihre Aromen, entwickelt neue Rezepte und hat renommierte Köche wie Evaristo Miralles, Quique Barella, Adela Crispino und viele weitere als Dozenten gewinnen können.

In Spain, rice has been known since the times of the Moors, who probably came into contact with rice through contacts with Arabia and Persia and came to know and appreciate it. They brought the grain to the Iberian Peninsula as early as the 10th century. Andalusia and Extremadura are the main Spanish rice-growing areas, especially for the long-grain rice of the Indica group, which is often used as a side dish.

World-famous rice specialties, on the other hand, are grown in the Ebro Delta, in Murcia and in the Albufera lagoon near Valencia. The grandiose nature reserve of the lagoon is one of the most important wetlands in Europe and was transformed from a saltwater lake into a freshwater lake by sophisticated irrigation in the 17th century. Today it is not only a unique nature reserve, but also a cultivation area for rice, which is protected as „D.O. Arroz de Valencia“. In 2012, the „Escuela del Arroz de la Denominación de Origen Arroz de Valencia“ was founded to further increase the importance of this cultivation area and the awareness of the quality of rice among the population and gastronomy. Here we immerse ourselves in the special Japonica rice varieties Senia, Bomba and Albufera, in their cooking behavior, their flavors, develop new recipes and have been able to attract renowned chefs such as Evaristo Miralles, Quique Barella, Adela Crispino and many others as lecturers.

Im Gegensatz zum Reis der Indica-Gruppe kann Japonica-Reis mehr Wasser aufnehmen und ist daher besonders für Gerichte prädestiniert, bei denen der Reis selber zum Geschmacksträger wird und viel Würze aufnehmen soll. „Arroz la Bomba“ ist zum Beispiel der perfekte Paella-Reis, denn er verzeiht auch lange Kochzeiten, ohne dabei breiig zu werden. Wer punktgenau den Reis für seine Paella zubereiten möchte, der greift allerdings zu Sorten wie Senia- oder Bahía-Reis. Sie müssen exakt gegart werden. Gourmets schwören darauf, weil diese beiden Sorten Reis besonders viel Aroma aufnehmen können.

Die neue Züchtung „Arroz Albufera“ vereint die Eigenschaften von Bomba- und Senia-Reis. Seine kleinen runden Körner sind extrem saugstark, ohne schnell matschig zu werden und begeistern nicht nur Paella-Fans in ganz Spanien, denn der typische Paella-Geschmack wird über „Arroz Albufera“ noch intensiver ausgebildet.

Unlike rice from the indica group, japonica rice can absorb more water and is therefore especially predestined for dishes in which the rice itself becomes the flavor carrier and should absorb a lot of seasoning. „Arroz la Bomba“, for example, is the perfect paella rice, because it also forgives long cooking times without becoming mushy. However, if you want to cook the rice for your paella with pinpoint accuracy, go for varieties like Senia or Bahía rice. They must be cooked precisely. Gourmets swear by them because these two varieties of rice can absorb a particularly large amount of flavor.

The new variety „Arroz Albufera“ combines the properties of Bomba and Senia rice. Its small, round grains are extremely absorbent without quickly becoming mushy and delight not only paella fans throughout Spain, because the typical paella flavor is developed even more intensively via „Arroz Albufera“.

Paella und andere Spezialitäten

Kaum ein Gericht ist schon fast synonym mit Spanien wie Paella. Allerdings stammt die original Paella aus Valencia, ist nur dort in der Region das „Nationalgericht“ und wird heute in vielen verschiedenen Varianten gepflegt. Der Namen leitet sich übrigens von lat. „Patella“, große Platte oder flache Schüssel aus Metall, ab und ging als „Paella“ ins Katalanische ein. Paella bezeichnet heute sowohl das Gericht wie auch die die typische Pfanne, nur selten hört man „Paellera“.

Die original „Paella Valenciana“ besteht unter anderem aus Reis, der mit Safran goldgelb gefärbt wird, ferner Hähnchen, Kaninchen, grünen Bohnen (Bajoqueta), Limabohnen (Garrofó), geriebenen Tomaten, Wasser, Brühe, Olivenöl und regional fügt man noch Rosmarin, Schnecken, Knoblauch, Paprikapulver und Zitronenspalten hinzu.

Als „Paella de Marisco“ geben sich zum Beispiel Calamari, Muscheln, Venusmuscheln und Garnelen die Ehre. Darüber hinaus gibt es unzählige „Paella-Variationen“ mit geheimen Rezepten, denn die Valencianer, egal ob zuhause oder im Restaurant, haben „ihre“ Paella kreiert, die mit viel Liebe und Hingabe zubereitet wird. Inzwischen gibt es aber selbst im fleisch- und fischbegeisterten Spanien vegetarisch-vegane Paella-Genüsse.

Paella and other specialties

Hardly any dish is as almost synonymous with Spain as paella. However, the original paella comes from Valencia, is only there in the region the „national dish“ and is maintained today in many different variants. The name, by the way, derives from Latin „patella“, large plate or shallow bowl of metal, and entered Catalan as „paella“. Paella today refers to both the dish and the typical pan, only rarely do you hear „paellera“.

The original „Paella Valenciana“ consists among other things of rice, which is colored golden with saffron, further chicken, rabbit, green beans (Bajoqueta), lima beans (Garrofó), grated tomatoes, water, broth, olive oil and regionally one adds still rosemary, snails, garlic, paprika powder and lemon wedges.

In „Paella de Marisco“, for example, calamari, mussels, clams and shrimps do the honors. In addition, there are countless „paella variations“ with secret recipes, because the Valencians, whether at home or in the restaurant, have created „their“ paella, which is prepared with much love and devotion. In the meantime, however, there are vegetarian-vegan paella delights even in meat- and fish-loving Spain.

The secret of an excellent paella is the rice and its relationship to the liquid. Because that is the prerequisite

Das Geheimnis einer hervorragenden Paella ist der Reis und sein Verhältnis zur Flüssigkeit. Denn das ist die Voraussetzung für eine perfekte Socarrat, die hocharomatische Kruste am Boden der Paella-Pfanne. Sie zu zaubern, braucht es viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Vor allem darf der Reis nicht umgerührt werden, sondern muss in Ruhe garen iund ansetzen können.

Reis wird aber nicht nur in Paella verwandelt. Vielmehr ist die spanische Küche, vor allem rund um die Reisanbaugebiete, voller aromatischer und abwechslungsreicher Rezepte, in denen Reis eine Hauptrolle spielt. Besonders an der Costa Blanca hat man sich in das weiße Korn verliebt und rund 300 Gerichte zeugen davon, wie vielfältig Reis auf den Tisch gebracht werden kann. An der Küste sind vor allem Varianten mit Fisch und Meeresfrüchten beliebt. Da gibt es zum Beispiel „Arroz a Banda“, der mit Felsenfisch zubereitet wird und rund um Alicante beliebt ist. Für „El Cadero“ beispielsweise wird Reis mit Seeteufel, Meeraal, Meeräsche oder Drachenkopf in einem Kupfer- oder Eisenkessel zubereitet. Optisch überraschend ist „Arroz negro“, ein paella-artiges Gericht mit Tintenfischen. Die schwarze Tinte der Tintenfische wird zum Einfärben verwendet und ergibt die typisch schwarze Farbe dieser Reis-Spezialität. Weiter im Hinterland dominieren Reisgerichte mit Fleisch und Gemüse, wie zum Beispiel „Arroz con Costra“ – Reis mit Kruste, die aus aufgeschlagenen und überbackenen Eiern besteht. „Arroz al Horno“ ist ein typisches Eintopfgericht, dessen Zutaten regional variieren. Kartoffeln, Blutwurst, Kichererbsen, Tomaten und Schweinerippchen gehören jedoch immer dazu.

Reis kann aber nicht nur herzhaft, sondern auch süß. Berühmt ist der sehr weich gekochte Milchreis, „Arroz con leche“, mit Zucker und Zimt, der zu den beliebtesten, traditionellen Desserts gehört. Milchreiskrokette mit Nougatcreme, Reistörtchen, Reiskuchen, Reissoufflé oder Puffreis mit Orangencreme sind nur einige wenige Köstlichkeiten, die nicht nur „Süßschnäbeln“ das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen und ein Menü vollendend abrunden.

for a perfect socarrat, the highly aromatic crust at the bottom of the paella pan. Conjuring it up requires a great deal of experience and intuition. Above all, the rice must not be stirred, but left to cook.

However, rice is not only transformed into paella. Rather, Spanish cuisine, especially around the rice-growing areas, is full of aromatic and varied recipes in which rice plays a leading role. The Costa Blanca in particular has fallen in love with the white grain, and some 300 dishes bear witness to how varied rice can be brought to the table. On the coast, variants with fish and seafood are particularly popular. There is, for example, „Arroz a Banda“, which is prepared with rock fish and is popular around Alicante. For „El Cadero“, for example, rice is prepared with monkfish, conger eel, mullet or scorpion fish in a copper or iron cauldron. Visually surprising is „Arroz negro,“ a paella-like dish with squid. The black ink of the squid is used for coloring and results in the typical black color of this rice specialty. Further inland, rice dishes with meat and vegetables dominate, such as „Arroz con Costra“ – rice with a crust made of beaten and baked eggs. „Arroz al Horno“ is a typical stew whose ingredients vary regionally. However, potatoes, black pudding, chickpeas, tomatoes and pork ribs are always part of it.

Rice, however, can be not only savory, but also sweet. Famous is the very soft cooked rice pudding, „arroz con leche“, with sugar and cinnamon, which is one of the most popular traditional desserts. Milk rice croquettes with nougat cream, rice cakes, rice soufflé or puffed rice with orange cream are just a few of the delicacies that make the mouth water and round off a meal.

Papierene Rettung

Neustart für die Kastagnetten

Man stelle sich vor, mitten im Auftritt zerbricht das Instrument, das die Leidenschaft, das Feuer, die Dramatik und den rhythmischen Drive bestimmt, das unersetzbarer Teil des Flamenco ist: Die hölzernen Kastagnetten, egal ob aus Grenadille- oder Ebenholz, Palisander, Elfenbein, Mandel- oder Kastanienholz gefertigt, waren anfällig, höchst empfindlich gegenüber Temperatur und Feuchtigkeitsschwankungen und immer wieder brachen sie und brachten Künstler zur Verzweiflung.

Für Antonio el Bailarín, einer der berühmtesten Tänzer des 19. Jahrhunderts, ein unhaltbarer Zustand. Er inspirierte die Kastagnetten-Manufaktur Castañuelas del Sur in Sevilla zu einer Innovation, die bahnbrechend sein sollte. Und Papier war die Rettung! In festen Lagen gepresst, bearbeitet und lackiert entwickelte die Manufaktur Kastagnetten, die langlebig waren, nicht mehr zerbrachen und zudem neue Klangfarben ins Spiel brachten. Für el Bailarín und seine Kollegen und Kolleginnen begann eine neue Ära. Die „Fibra"-Kastagnetten retteten Auftritte und das Feuer des Flamenco.

Bis heute sind „Fibra"-Kastagnetten von Castañuelas del Sur begehrt und haben ihren festen Platz neben Fiberglas- und Tela-Kastagnetten, die aus gepresster spanischer Baumwolle hergestellt werden. Sogar Holz hat wieder seinen Platz auf den Konzertpodien, denn in feinen Schichten verleimt bleiben die Holz-Kastagnetten genauso stabil und unempfindlich gegenüber Feuchtigkeit und Temperaturschwankungen wie die Varianten aus den anderen Materialien.

Weicher, warmer Klang, eher leise oder hart, laut und durchdringend: Die Bandbreite der Klangfarben und der Lautstärke ist weit gefächert und Künstler und Künstlerinnen können sich heute die Kastagnetten auswählen, die ihren Auftritten, ob im Konzerthaus oder Open-Air, den optimalen Ausdruck verleiht. Und so sind spektakuläre Flamencoabende und Shows möglich, Feuerwerke der Leidenschaft, virtuos, mitreißend, oder auch melancholisch und dramatisch.

Paper rescue

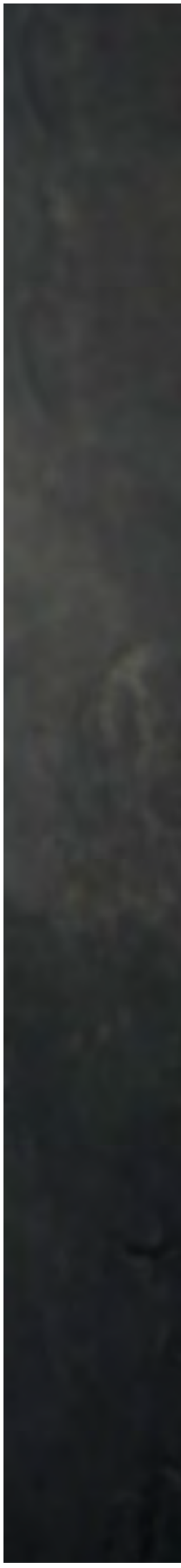
A new start for the castanets

Imagine, in the middle of a performance, the instrument that determines the passion, the fire, the drama and the rhythmic drive, that is an irreplaceable part of flamenco, breaks: the wooden castanets, whether made of grenadilla or ebony, rosewood, ivory, almond or chestnut wood, were fragile, highly sensitive to temperature and humidity variations, and time and again they broke, bringing artists to despair.

For Antonio el Bailarín, one of the most famous dancers of the 19th century, this was an untenable condition. He inspired the Castañuelas del Sur castanet manufactory in Seville to come up with an innovation that was to be groundbreaking. And paper was the salvation! Pressed into solid layers and processed with varnish, the manufactory developed castanets that were durable, no longer broke, and also brought new timbres into play. A new era began for el Bailarín and his colleagues. The "Fibra" castanets saved performances and the fire of flamenco.

To this day, "fibra" castanets are coveted and have their permanent place alongside fiberglass and tela castanets, which are made from pressed Spanish cotton. Even wood has its place on the concert podiums again, because glued in fine layers, wooden castanets remain just as stable and insensitive to humidity and temperature fluctuations as the variants made of the other materials.

Soft, warm sound, rather quiet or hard, loud and penetrating: the range of timbres and volume is wide and artists today can choose the castanets that best accompany their performance, whether in a concert hall or open-air. And so spectacular performances and shows are possible, fireworks of passion, virtuosic, thrilling, but also melancholic and dramatic.



Altes Handwerk

Wider den Know-how-Verlust

Menschen kommen, Menschen gehen und fast immer lassen sie Zeugnisse zurück, die späteren Generationen den Kontakt mit ihnen erlauben. Ebenso prägen Ideen, Selbst-Verständnis, Kultur, Religion, Handel und Wandel eine Region über Jahrhunderte, wenn nicht sogar über Jahrtausende.

Old crafts

Against the loss of know-how

People come, people go, and almost always they leave behind evidence that allows later generations to come into contact with them. Likewise, ideas, self-understanding, culture, religion, trade and change shape a region for centuries, if not millennia.

Die vielfache Besiedelung der Gegend um Valencia und Alicante hat unzählige Spuren hinterlassen und nicht nur die Mauren mit ihrer Kultur sind bis heute prägend. Städte und Dörfer haben ihre eigene Geschichte, ihre Besonderheiten und Geschichten.

Tief verwurzelt in den Generationen konnten sich so Traditionen erhalten, die heute noch in der Region gelebt werden. Unzählige Fiestas, deren Ursprung weit zurückreicht, werden bis heute gefeiert, die Historienspiele „Moros y Christianos“ gehören zweifellos dazu.

The multiple settlements in the area around Valencia and Alicante have left countless traces and not only the Moors with their culture have left their mark until today. Towns and villages have their own history, their peculiarities and stories.

Deeply rooted in the generations, traditions could be preserved, which are still lived in the region today. Countless fiestas, whose origins go back a long way, are still celebrated today; the historical games „Moros y Christianos“ are undoubtedly one of them.

But also old trades have survived and survived into modern times. The pottery village of Agost in the hinterland of the Costa Blanca is a living example of how a craft can survive against all odds. As early as 1797, the naturalist Cavanilles mentioned that there were potteries in Agost, because the clayey soil in the region is predestined for such use. In the 19th century, a whole industry of pottery developed, 40 workshops were busy in the small town producing ceramics for household, kitchenware, but also bricks and bricks. Until the 1950s, the potters made a good living. However, when the invention of plastic made products such as those of Tupperware (founded in 1946 and, thanks to the ingenious saleswoman Brownie Wise, led to success via the first Tupper parties) possible and celebrated their triumphal march in households in the USA and Europe, the potters lost a large part of their earning opportunities in a relatively short time. Increasing industrialization accelerated the death of traditional crafts. Despite this, some have survived in Agost to this day and continue to maintain the pottery. Under the brand name „Agost fet a mà“, four of them have joined forces to preserve the special craftsmanship of the potters of Agost. A pottery museum, Museo de Alfarería, founded in the early 1980s of the 20th century by the German Ilse Schütz, preserves the heritage of the potters and provides insights into the production of the ceramics.

One of the most important ceramics that were and still are produced in Agost is the traditional Spanish water jug „botijo“, the „sweating jug“. This is a jug whose fired clay remains porous and allows the finest droplets of water to pass through to the outside. The water

Aber auch alte Gewerke haben sich erhalten und in moderne Zeiten hinübergerettet. Das Töpferdorf Agost im Hinterland der Costa Blanca ist lebendiges Beispiel dafür, wie sich ein Handwerk gegen alle Widerstände der Zeit erhalten kann. Bereits 1797 erwähnte der Naturforscher Cavanilles, dass es in Agost Töpfereien gibt, denn die lehmige Erde in der Region ist prädestiniert für eine derartige Verwendung. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich eine ganze Industrie für Töpferwaren, 40 Werkstätten waren in dem kleinen Ort damit beschäftigt, Keramiken für den Haushalt, Küchengeschirr, aber auch Ziegel und Backsteine herzustellen. Bis in die 1950 Jahre hatten die Töpfer ein gutes Auskommen. Als jedoch mit der Erfindung des Kunststoffes auch Produkte wie die von Tupperware (gegründet 1946 und dank der genialen Verkäuferin Brownie Wise über die ersten Tupperpartys zum Erfolg geführt) möglich wurden und ihren Siegeszug in den Haushalten in den USA und Europa feierten, verloren die Töpfer in relativ kurzer Zeit einen Großteil ihrer Erwerbsmöglichkeiten. Die zunehmende Industrialisierung beschleunigte das Sterben der traditionellen Handwerksbetriebe. Trotzdem haben sich in Agost bis heute noch einige erhalten und pflegen die Töpferei weiter. Unter dem Markennamen „Agost fet a mà“ haben sich vier von ihnen zusammengeschlossen, um die besondere Handwerkskunst der Töpfer von Agost zu bewahren. Ein Töpfermuseum, Museo de Alfarería, das Anfang der 1980er Jahren des 20. Jahrhunderts von der Deutschen Ilse Schütz gegründet wurde, bewahrt das Erbe der Töpfer und gibt Einblicke in die Herstellung der Keramiken.

Eines der wichtigsten Keramiken, die in Agost hergestellt wurden und immer noch werden, ist der traditionelle spanische Wasserkrug „botijo“, der „schwitzende Krug“. Dabei handelt es sich um einen Krug, dessen gebrannter Ton porös bleibt und feinste Wassertröpfchen nach außen durchdringen lässt. Das Wasser verdunstet und über die entstehende Verdunstungskälte wird das Wasser im Inneren des Kruges gekühlt – auch bei großer Hitze bleibt das Wasser so im Durchschnitt 4 bis 5 Grad kälter. Ein geniales Prinzip, dass sich in der spanischen Wärme seit Jahrhunderten bewährt hat.

Andere Töpfer in Agost verstehen sich heute mehr als Kunsthandwerker und haben innovative Technologien zur Gestaltung und zum Brennen der Keramiken entwickelt. Der Markt für dekorative Objekte und Kunstwerke ist lukrativer, denn trotz des weniger beschaulichen Ambientes im Ort entdecken auch immer mehr Touristen Agost und seine Töpfertradition.

evaporates and the resulting evaporative cooling cools the water inside the jug - even when it is very hot, the water thus remains an average of 4 to 5 degrees colder. An ingenious principle that has proven itself in Spanish heat for centuries.

Other potters in Agost today see themselves more as artisans and have developed innovative technologies for designing and firing the ceramics. The market for decorative objects and works of art is more lucrative because, despite the less tranquil ambience in the village, more and more tourists are discovering Agost and its pottery tradition.

Weitere historisch bedeutsame Gewerke lassen sich zumindest noch auf Mittelaltermärkten wie dem in Teulada oder einem der zahlreichen Kunsthandwerkermärkten der Region entdecken.

Dazu gehört ohne Zweifel die Herstellung von Flechtwerk, Textilien und feinen Objekten aus Espartogras. Das störrische, harte Gras wächst im ganzen südlichen Mittelmeergebiet und wurde traditionell für Körbe, Schuhe, Hüte, Taschen, Seile, (Fischer-) Netze und vieles mehr verwendet. Auch die faszinierend-gruseligen, äußerst kunstvollen Mussona-Karnevalskostüme sind aus Espartogras gefertigt. Kaum ein Bereich des Lebens, in dem Espartogras nicht in irgendeiner Form zum Einsatz kam. Die Regionen rund um Valencia, Murcia und Granada in Andalusien waren Hochburgen: Vom professionellen Anbau über die Verarbeitung bis zur Herstellung von Flechtwaren aus Espartogras.

Seit Jahrtausenden schon wird es eingesetzt. Prähistorische Funde aus der Cueva de los Murciélagos in Albuñol belegen, dass Menschen seit mindestens 7000 Jahren Espartogras nutzen, um daraus nicht nur Textilien und Schuhe herzustellen.

Um das traditionelle Handwerk aufrecht zu erhalten, haben sich alte Flechtmeister und interessierte Laien zusammenschlossen zu den „Amigos del Esparto". Jährlich wird in Águilas am 7. August der „Día del Esparto" begangen, an dem Flechtmeister das alte Handwerk vorführen. Die Stadt war mit 30 Fabriken eines der wichtigsten Zentren der Espartogras-Verarbeitung. Allein 12 Fabriken beschäftigten sich ausschließlich mit dem Zerkleinern von Espartogras. Es gab 21 Kocher, um Espartogras mit Meerwasser „zu

Other trades of historical importance can still be discovered, at least, in medieval markets such as the one in Teulada or one of the numerous craft markets in the region.

Among them, without a doubt, is the production of wickerwork, textiles and fine objects made of esparto grass. The stubborn, hard grass grows throughout the southern Mediterranean region and was traditionally used for baskets, shoes, hats, bags, ropes, (fishing) nets and more. Even the fascinatingly creepy, extremely ornate Mussona Carnival costumes are made of esparto grass. There is hardly an area of life in which esparto grass has not been used in some form. The regions around Valencia, Murcia and Granada in Andalusia were strongholds: from professional cultivation to processing and the manufacture of wickerwork from esparto grass.

It has been used for thousands of years. Prehistoric finds from the Cueva de los Murciélagos in Albuñol prove that people have been using esparto grass for at least 7000 years to make more than just textiles and shoes.

In order to keep the traditional craft alive, old braiding masters and interested laymen have joined forces to form the „Amigos del Esparto". Every year, on August 7, the „Día del Esparto" is celebrated in Águilas, where braiding masters demonstrate the old craft. The city was one of the most important centers of esparto grass processing, with 30 factories. Alone, 12 factories dealt exclusively with the crushing of esparto grass. There were 21 stoves to „boil" esparto grass with seawater, an important operation that made the spinning of the grass possible. Since 2019, the first Esparto

kochen“, ein wichtiger Arbeitsschritt, der das Spinnen des Grases erst ermöglichte. Seit 2019 hat in Águilas auch das erste Espartogras-Museum eröffnet und bietet einen breitgefächerten Einblick in Herstellung, Handwerk sowie in die damit verbundene Kultur und Tradition.

Der Anbau, die vorbereitenden Arbeiten zur Weiterverarbeitung des Grases, die Herstellung unterschiedlichster Produkte, Transport und Export der Esparto-Halbzeuge und Produkte entwickelte sich im 19. Jahrhundert zu einer erfolgreichen Industrie, in die schließlich sogar die Britten investierten. 1837 wurde in Großbritannien ein Patent zur Herstellung von Papier aus Espartogras angemeldet. In einer Zeit, in der immer mehr Papier benötigt, dieses aber gleichzeitig aus Mangel an Rohstoffen (Lumpen) knapp wurde, stellte die Papierherstellung aus Espartogras eine wichtige Innovation dar. Folglich sicherte man sich den Zugriff auf den begehrten Rohstoff.

Heute besetzt die Espartogras-Verarbeitung nur noch eine Nische, denn Kunststofffasern und Plastikprodukte haben sie weitgehend verdrängt. In Zeiten, in denen Plastik und seine Auswirkungen auf die Natur und den Menschen immer kritischer gesehen werden und beispielsweise die verloren gegangenen Fischernetze aus Kunststoff in den Meeren zu tödlichen Fallen für Fische und Meeressäuger werden, könnte dem Espartogras vielleicht in Zukunft doch noch mal eine Renaissance bevorstehen.

Zudem können alte Gewerke für Technologie- und Materialscouts eine schier unendliche Inspirationsquelle für innovative Neuentwicklungen sein.

Grass Museum has also opened in Águilas, offering a wide-ranging insight into production, craftsmanship and the culture and tradition associated with it.

The cultivation, the preparatory work for the processing of the grass, the manufacture of a wide variety of products, transport and export of esparto semi-finished products and products developed into a successful industry in the 19th century, in which even the British eventually invested. In 1837, a patent was registered in Great Britain for the production of paper from esparto grass. At a time when more and more paper was needed, but at the same time it was becoming scarce due to a lack of raw materials (rags), paper production from esparto grass represented an important innovation. Consequently, access to the coveted raw material was secured.

Today, esparto grass processing occupies only a niche, as plastic fibers and plastic products have largely replaced it. In times when plastic and its effects on nature and humans are being viewed more and more critically and, for example, the lost fishing nets made of plastic in the oceans are becoming deadly traps for fish and marine mammals, esparto grass could perhaps face a renaissance in the future after all.

In addition, old crafts can be an almost endless source of inspiration for innovative new developments for technology and material scouts.

Das Gold der Bäume

Das Harz der Bäume wurde früh als Rohstoff entdeckt zum Abdichten von Schiffsrümpfen, als Wundheilmittel oder als Bestandteil für Lacke, Leime und Papier verwendet. Allein Spanien produzierte in den 1960er Jahren bis zu 55.000 t, bis Kunstharze und die Konkurrenz aus Übersee das Harzen zum Erliegen brachten. Heute entsteht eine neue Harzer-Tradition, die auf Nachhaltigkeit setzt. Die Harz-Kiefern werden schonend angezapft und sorgsam gepflegt, um sie lange zu erhalten. Aus dem Harz werden kostbares Terpentin oder das bernsteinfarbene Kolophonium gewonnen, das als Basis für Kunststoffe aus nachwachsenden Rohstoffen eingesetzt und erdölbasierte Kunstharze ersetzen kann.

The gold of the trees

The resin of trees was discovered early on as a raw material for sealing ship hulls, as a wound healing agent or as an ingredient for varnishes, glues and paper. Spain alone produced up to 55,000 tons in the 1960s, until synthetic resins and competition from overseas brought resin production to a halt. Today, a new resin tradition is emerging that focuses on sustainability. The resin pines are tapped gently and cared for carefully to preserve them for a long time. The resin is used to produce precious turpentine or the amber-colored rosin, which is used as a base for plastics made from renewable raw materials and can replace petroleum-based synthetic resins.

Das ist Spanien: Flamenco Jazz

Spanien, das ist Flamenco, aber es ist auch Jazz, der mit Flamenco eine unverwechselbare Melange eingegangen ist. In den 1980er Jahren von Paco de Lucia, Chano Domínguez, Gerardo Núñez Díaz, Tomatito und weiteren herausragenden Künstlern entwickelt, ist der Flamenco Jazz zu einer spezifisch spanischen Form des Jazz geworden.

Auf den internationalen Jazz Festivals wie in Granada, Barcelona, Madrid oder San Sebastián kommen internationale Größen des Jazz zusammen und es lohnt sich, unter anderem auch nach ausgezeichneten spanischen Flamenco Jazz-Sängerinnen auf akustische Entdeckungsreise zu gehen.

This is Spain: Flamenco Jazz

Spain, that is flamenco, but it is also jazz, which has entered into a distinctive melange with flamenco. Developed in the 1980s by Paco de Lucia, Chano Domínguez, Gerardo Núñez Díaz, Tomatito and other outstanding artists, flamenco jazz has become a specifically Spanish form of jazz.

International jazz greats come together at international jazz festivals such as those in Granada, Barcelona, Madrid or San Sebastián, and it is worthwhile to go on an acoustic voyage of discovery for excellent Spanish flamenco jazz singers, among others.

IIUNION – Eine Welt für alle

Die Welt nehmen wie sie ist, Dinge anders machen als bisher, hinterfragen, neue Antworten und Lösungen finden, neue Geschäftsmodelle entwickeln und dabei alle Menschen, ob behindert oder nicht, integrieren.

Die ILUNION Hotels in Spanien, die 28 Stadt- und Ferienhotels von Bilbao über Madrid und Valencia bis nach Cadiz führen, zeigen, wie erfolgreich Hotels mit anderen Maßstäben geführt werden können. Barrierefrei, mental und physisch, mit gelebter Gleichberechtigung und Nachhaltigkeitsmanagement. Und ILUNION ist vielfach ausgezeichnet, zum Beispiel mit dem Europäische Nachhaltigkeitszertifikat Q Sostenible oder dem „Ethics Award“ der UNWTO.

IIUNION – A world for all

Taking the world as it is, doing things differently than before, questioning, finding new answers and solutions, developing new business models and integrating all people, disabled or not.

The ILUNION hotels in Spain, which run 28 city and vacation hotels from Bilbao to Madrid and Valencia to Cadiz, show how successfully hotels can be run on a different scale. Barrier-free, mentally and physically, with practiced equality and sustainability management. And ILUNION has received many awards, for example the European Sustainability Certificate Q Sostenible or the “Ethics Award” of the UNWTO.

Slow Fashion World

Elegante, exklusive Mode, hip, trendy und am besten zeitlos! Slow Fashion World, 2016 von der Peruanerin Mariel Jumpa gegründet, setzt bewusst einen Kontrapunkt zur Fast Fashion und will Ressourcenverschwendung und Wegwerfmentalität entgegentreten. Nachhaltigkeit, Fairness, Transparenz und verantwortungsbewusstes Handeln auf allen Ebenen stehen im Vordergrund. Slow Fashion World ist ein Changemaker, der die schnelllebige Modeindustrie verändern will und immer mehr hochkarätige Designer und Designerinnen anzieht. Die Mode: Kreativ, außergewöhnlich, elegant, lässig und einzigartig. Lust auf mehr? Entdecken Sie Label wie Twothirds, Rita Row, Ecoalf, babaa oder Cus.

Slow Fashion World

Elegant, exclusive fashion, hip, trendy and best of all timeless! Slow Fashion World, founded in 2016 by Peruvian Mariel Jumpa, consciously sets a counterpoint to fast fashion and wants to counteract the waste of resources and throwaway mentality. Sustainability, fairness, transparency and responsible action at all levels are at the forefront.

Slow Fashion World is a changemaker that wants to change the fast fashion industry and attracts more and more high-caliber designers. The fashion: creative, exceptional, elegant, casual and unique. Craving for more? Discover labels like Twothirds, Rita Row, Ecoalf, babaa or Cus.

Die Schönheit im Unperfekten *Wabi-Sabi*

oder: Die Achtsamkeit von Zeit und Vergänglichkeit

Perfektion und Makellosigkeit, ebenmäßige (ewige) Schönheit der Dinge und des Menschen bis hin zur Unnatürlichkeit: Im Westen sind diese Werte seit Jahrhunderten tief verankert und dominieren unser Schönheitsempfinden.

In Japan hat sich, beeinflusst vom (Zen-)Buddhismus ein ganz anderes Konzept von Schönheit und Ästhetik entwickelt: Wabi-Sabi. Gemeint ist damit im Alten, im Altern oder in Fehlern Schönheit, Anmut und Eleganz vor dem Hintergrund der Melancholie des vergänglichen Augenblicks zu entdecken. „Nichts im Universum ist perfekt, nichts ist für immer, nichts steht still, sondern verändert sich ständig“, so das Verständnis des Buddhismus. Die Kirschblüte ist sichtbares Symbol dafür in jedem Jahr.

Das traditionelle japanische Handwerk des Kintsugi ist ein künstlerischer Ausdruck von Wabi-Sabi. Alte, zerbrochene Keramiken werden mit Urushi-Lack und Urushi-Kitt, die mit feinstem Gold-, Silber oder Platinpulver versetzt sind, kunstvoll repariert. Dadurch treten die Risse exponiert hervor, eigene Kunstwerke entstehen aus dem Kaputten, Mangelhaften, Alten. Kintsugi, die „Goldverbindung“, weckt sie zu neuem Leben, ästhetisch, einzigartig und authentisch.*awakens them to new life, aesthetic, unique and authentic.*

The Beauty in Imperfection *Wabi-Sabi*

or: The mindfulness of time and transience

Perfection and flawlessness, even (eternal) beauty of things and people up to unnaturalness: In the West, these values have been deeply anchored for centuries and dominate our perception of beauty.

In Japan, influenced by (Zen) Buddhism, a completely different concept of beauty and aesthetics has developed: Wabi-Sabi. What is meant by this is

to discover beauty, grace and elegance in the old, in aging or in mistakes, against the background of the melancholy of the fleeting moment. “Nothing in the universe is perfect, nothing is forever, nothing stands still, but is constantly changing,” according to the understanding of Buddhism. The cherry blossom is a visible symbol of this every year.

The traditional Japanese craft of kintsugi is an artistic expression of wabi-sabi. Old, broken ceramics are artfully repaired with Urushi lacquer and Urushi putty mixed with the finest gold, silver or platinum powder. Thus, the cracks appear exposed, own works of art arise from the broken, defective, old. Kintsugi, the “gold compound”, awakens them to new life, aesthetic, unique and authentic.

Der Granatapfel

Götterfrucht und Heilmittel

Kaum eine Frucht, die so symbolbeladen ist wie der blutrote Granatapfel. Schon seit frühesten Zeiten wird er als Liebesapfel verehrt, dient dank seiner vielen Kerne als Symbol der Fruchtbarkeit, spielt in allen Religionen seine Rolle und ist Zeichen von Herrschaft und Macht der Könige und Kaiser.

Im westlichen Asien heimisch fand die herrliche rote Frucht seit der Antike ihren Weg in den Mittelmeerraum und kam in frühen Zeiten nach Spanien. Die Region um Granada, der Name der Stadt soll sogar vom Granatapfel abgeleitet sein, gehört bis heute zu den Anbaugebieten dieser königlichen Frucht.

Berühmt und weltweit geschätzt ist der Mollar-Granatapfel aus der Region rund um Elche, der auch über die Herkunftsbezeichnung geschützt ist. Der Mollar zeichnet sich durch eine helle, fast cremefarbene Schale und eine außergewöhnliche Süße aus. Seine Kerne sind weich, sein Fruchtfleisch ist blutrot und saftig.

Seit 1864 werden die herrlichen Früchte südlich von Alicante angebaut und gelten nicht nur kulinarisch als exklusive Highlights. Aus gesundheitlicher Sicht sind die Früchte wahre Superfoods, die unter anderem mit extrem hohem Polyphenolgehalt, vielen anderen Antioxidantien und Vitaminen punkten. Kaum Kalorien, aber ansonsten ein „volles Pfund“ – Granatäpfel sind nicht umsonst ganz einfach göttlich!

The pomegranate

Fruit of the gods and remedy

There is hardly a fruit that is as symbolically laden as the blood-red pomegranate. It has been worshipped as a love apple since earliest times, serves as a symbol of fertility thanks to its many seeds, plays its part in all religions and is a sign of the rule and power of kings and emperors.

Native to western Asia, the magnificent red fruit found its way to the Mediterranean region since ancient times and came to Spain in early times. The region around Granada, the name of the city is even said to be derived from the pomegranate, is still one of the cultivation areas of this royal fruit.

Famous and appreciated worldwide is the Mollar pomegranate from the region around Elche, which is also protected by the Denomination of Origin. The Mollar is characterized by a light, almost cream-colored skin and an exceptional sweetness. Its seeds are soft, its flesh is blood red and juicy.

Since 1864, these magnificent fruits have been cultivated south of Alicante and are considered exclusive highlights, not only from a culinary point of view. From a health perspective, the fruits are true superfoods, scoring among other things with extremely high polyphenol content, many other antioxidants and vitamins. Hardly any calories, but otherwise a “full pound” - pomegranates are not simply divine for nothing!

Santiago Calatrava

Skulpturale Architektur

Seine Architekturen sind Landmarks, sind außergewöhnlich, futuristisch und erinnern an Muscheln und organisch geschwungene Strukturen aus der Natur. Santiago Calatrava Valls hat sich früh mit spektakulären Brücken und Gebäuden einen Namen gemacht. So konstruierte er zur Weltausstellung 1992 in Sevilla die Puente del Alamillo, die erste Schrägseilbrücke der Welt ohne Rückverankerung. Wie eine überdimensionierte Harfe streckt sich die Brücke gen Himmel und lädt den Wind zum Spiel ein.

Für seine Heimatstadt Valencia hat Calatrava insgesamt neun Bauwerke realisiert, darunter die „Stadt der Künste und Wissenschaften“ - ein ganz neues Stadtviertel. Futuristisch kontrastiert sie die berühmte Altstadt und ist zum weiteren Touristenmagnet geworden. Wie Riesen-Nautilae, die aus den Tiefen der Ozeane aufgetaucht sind, liegen die Architektur-Kunstwerke an Land, spiegeln sich in den umgebenden Wasserflächen und inspirieren aus jeder Perspektive, ändern ihr „Gesicht“ zu jeder Tages- und Nachtzeit. Sie beherbergen unter anderem mit L’Oceanogràfic Europas größtes Aquarium.

Weltweit sind seine charakteristischen Bauten ein Zeichen für futuristisch-ästhetische Architektur und seine Design-Entwürfe haben u. a. auch zur Zusammenarbeit mit dem New York City Ballett geführt.

Santiago Calatrava

Sculptural Architecture

His architectures are landmarks, are extraordinary, futuristic and reminiscent of shells and organic curved structures from nature. Santiago Calatrava Valls made a name for himself early on with spectacular bridges and buildings. For the 1992 World’s Fair in Seville, for example, he constructed the Puente del Alamillo, the world’s first cable-stayed bridge without a tie-back. Like an oversized harp, the bridge stretches toward the sky and invites the wind to play.

For his hometown of Valencia, Calatrava has realized a total of nine structures, including the “City of Arts and Sciences” - an entirely new urban district. Futuristic, it contrasts the famous old town and has become another tourist magnet. Like giant nautilae that have emerged from the depths of the oceans, the architectural artworks lie on land, reflected in the surrounding water surfaces and inspiring from every perspective, changing their “face” at any time of day or night. They house, among other things, L’Oceanogràfic, Europe’s largest aquarium.

Worldwide, his signature buildings are a sign of futuristic aesthetic architecture, and his design sketches have led to collaborations with the New York City Ballet.

Körper-Klang

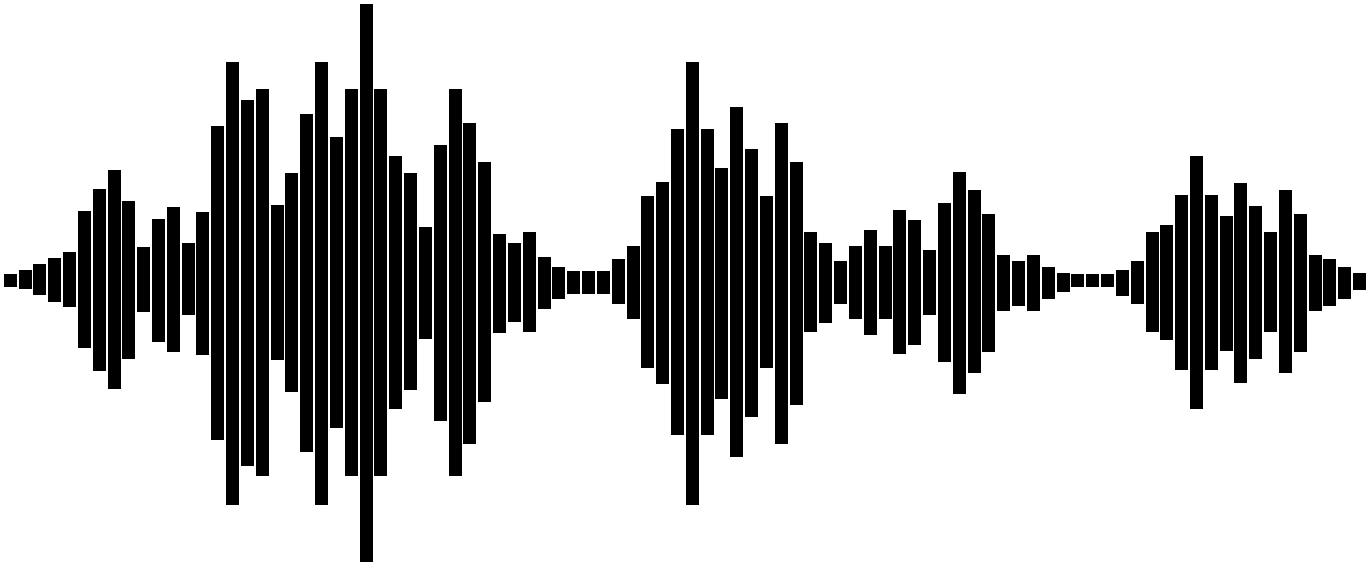
Individuell und einzigartig

Wie klingt Ihr Körper? Welche Geräusche machen Sie? Welche Klänge und Geräusche erzeugt Ihr Handeln? Wie klingt Ihr Lieblingssport?

Body Sound

Individual and unique

What does your body sound like? What sounds do you make? What sounds and noises do your actions make? What does your favorite sport sound like?



Überraschende Fragen, die Spannendes zu Tage fördern und den Menschen an sich als „Soundmaschine“ identifizieren. Viele Geräusche sind uns vertraut, dennoch nehmen wir sie nur beiläufig wahr, ohne ihnen wirklich Aufmerksamkeit zu schenken: Das Knacken der Finger und Gelenke beispielsweise, das Knurren des Magens, die Geräusche im Verdauungstrakt nach einem guten (oder weniger bekömmlichen) Essen, die Atem- und Schnarchgeräusche nachts. Den ganzen Tag sorgt der Körper für leise Klangkulissen und manche Berufe arbeiten konkret mit unseren Sounds: Ärzte, die zur Diagnostik den Körper abhören, Geräuschemacher, die Filme und Hörspiele nachvertonen, Künstler und Musiker, die menschliche Geräusche verfremdend in Musik und Klang-Installationen einbringen.

Surprising questions that bring exciting things to light and identify the human being as a “sound machine” in itself. Many sounds are familiar to us, yet we perceive them only casually without really paying attention to them: the cracking of fingers and joints, for example, the growling of the stomach, the sounds in the digestive tract after a good (or less digestible) meal, the sounds of breathing and snoring at night. All day long the body provides silent soundscapes and some professions work concretely with our sounds: doctors who listen to the body for diagnostics, sound makers who dub movies and radio plays, artists and musicians who alienate human sounds in music and sound installations.

Und im Klangsport werden die Sounds der Sportarten aufgenommen und schaffen faszinierende Räume für Klangerlebnisse und Entdeckungsreisen: Wie klingt zum Beispiel der perfekte „Run and gun“ beim Basketball? Für Trainer eine ganz neue Möglichkeit, über Geräuschanalysen Bewegungsabläufe zu optimieren. Ohren auf für eine neue entdeckte Dimension unseres Daseins und Lebens!

And in sound sports, the sounds of sports are recorded, creating fascinating spaces for sound experiences and journeys of discovery: For example, what does the perfect “run and gun” sound like in basketball? For trainers, this is a completely new way of using sound analysis to optimize movement sequences. Open your ears to a new dimension of our existence and life!

Quique Dacosta

C/ Rascassa, 1 Urb. El Poblet
03700 Dénia, España

T +34 965 784 179
quiquedacosta@quiquedacosta.es
en.quiquedacosta.es

Sterneküche

Nicht nur aus der Tiefe

Er gehört zu den 50 besten Köchen der Welt, ist mit 3 Sternen hochdekoriert und begeistert seine Fans immer wieder aufs Neue: Quique Dacosta. Kulinarische Kunstwerke entstehen unter seinen Händen, perfekt unterstützt von einem herausragenden Team ebenfalls exzellenter Profis. So werden Gemüse, Fleisch und Fisch zu Gesamtkunstwerken, die ein immer wieder mit unerwarteten Aromen überraschen: Mal dezent, mal als wahre Geschmacksexplosion. Entdecken Sie, wie unter den Händen von Quique Dacosta wertvolle Zutaten zum Leben erweckt werden und entfalten, was tief in ihnen verborgen ist. Entdecken Sie, wie der Meister die seltene, edle Gamba Roja inszeniert, die aus einem Tiefseegraben zwischen der Costa Blanca und Ibiza ans Licht der Welt geholt wird. Lassen Sie sich verführen von einem wahren Magier der Aromen.

Star cuisine

Not only from the depths

He belongs to the 50 best chefs in the world, is highly decorated with 3 stars and inspires his fans again and again: Quique Dacosta. Culinary works of art are created under his hands, perfectly supported by an outstanding team of equally excellent chefs. In this way, vegetables, meat and fish become complete works of art that surprise you again and again with unexpected flavors: Sometimes subtle, sometimes as a true taste explosion. Discover how, under the hands of Quique Dacosta, precious ingredients come to life and unfold what is hidden deep within them. Discover how the master orchestrates the rare, noble Gamba Roja, brought to light from a deep-sea trench between the Costa Blanca and Ibiza. Let yourself be seduced by a true magician of flavors.

SCHRÖNO
DIE POLSTERMÖBEL

ETRO
DER STOFF

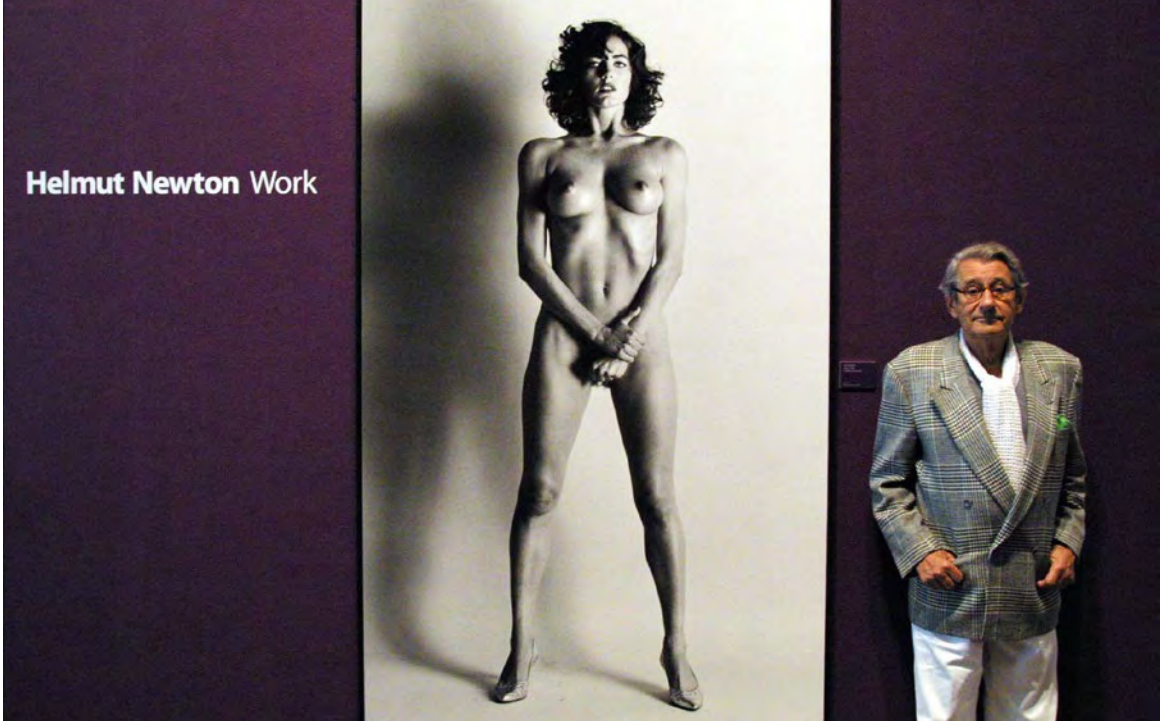
Italienische Premium-Design-Stoffe der Lifestyle-Marke ETRO.
Unter Meisterhand in der deutschen Polstermöbelmanufaktur SCHRÖNO verarbeitet.
Das ist Luxus pur.

FABRICS BY
ETRO
Arredamento

SCHRÖNO®
Vorsprung durch Qualität

Erhältlich im gehobenen Einrichtungsfachhandel und bei führenden Interior-Designern.
Kostenloses Prospektmaterial und Händlernachweise anfordern unter:

Schröno-Polstermöbelmanufaktur
Auf dem Busche 45 · 33129 Delbrück
Telefon 05250-9795-0 · www.schroeno.de



Helmut Newton

Fotograf und Künstler

Er war einer der berühmtesten Fotografen weltweit und entdeckte seine Leidenschaft schon als Jugendlicher. Bereits mit sechzehn Jahren begann er seine Fotografenlehre in Berlin und die Begeisterung fürs Fotografieren hielt sein Leben lang.

Newton, der als Helmut Neustädter in Deutschland geboren und 1938 vor den Nazis nach Australien flüchtete, nahm die australische Staatsbürgerschaft an und eröffnete 1945 in Melbourne sein Fotostudio. Ab 1956 war er Fotograf für die australische „Vogue“ und seit den 1970er Jahren gehörte Newton zu den weltweit höchstbezahlten Fotografen der Welt. Seine Werbe-, Mode-, Portrait- und Aktfotografien waren heißbegehrt. Politiker, Schauspieler und viele andere ließen sich von ihm portraitieren, darunter Laurel Martyn, Margaret Thatcher, Romy Schneider, Catherine Deneuve und Liz Taylor. Seine Frau June, die als Schauspielerin unter dem Pseudonym June Brunell arbeitete, war ebenfalls Fotografin und veröffentlichte ihre Werke unter dem Namen Alice Springs.

Die Helmut Newton Foundation in seiner Heimatstadt Berlin zeigt Retrospektiven seines umfangreichen Œuvre und geht, wie von Newton gewünscht, in den Dialog mit den besten zeitgenössischen Fotografen, wie zum Beispiel David Lachapelle, James Nachtwey oder Sarah Moon und vielen anderen.

www.helmut-newton-foundation.org

Helmut Newton

Photographer and artist

He was one of the most famous photographers in the world and discovered his passion as a teenager. He began his apprenticeship as a photographer in Berlin at the age of sixteen, and his enthusiasm for photography lasted throughout his life.

Newton, who was born Helmut Neustädter in Germany and fled to Australia from the Nazis in 1938, took Australian citizenship and opened his photography studio in Melbourne in 1945. From 1956 he was a photographer for the Australian “Vogue” and from the 1970s Newton was one of the world’s highest paid photographers. His advertising, fashion, portrait and nude photographs were highly sought after. Politicians, actors and many others had their portraits taken by him, including Laurel Martyn, Margaret Thatcher, Romy Schneider, Catherine Deneuve and Liz Taylor. His wife June, who worked as an actress under the pseudonym June Brunell, was also a photographer and published her work under the name Alice Springs.

The Helmut Newton Foundation in his hometown of Berlin shows retrospectives of his extensive oeuvre and, as Newton wished, enters into a dialogue with the best contemporary photographers, such as David Lachapelle, James Nachtwey or Sarah Moon and many others.

www.helmut-newton-foundation.org

Design kommt aus Valencia

Hotspot des Design

Die schöne Stadt am Rió Turia, die um sich selbst kein Aufheben macht: Valencia, 2022 die Welthauptstadt des Designs! Und Valencia wird dieser Auszeichnung mehr als gerecht, denn die Stadt steckt voller Überraschungen und kreativer Köpfe.

Natürlich die Architektur: Seit Jahrhunderten haben in Valencia Architekten ihrer Zeit herausragende Bauwerke hinterlassen, die bis heute das Stadtbild prägen. Genannt seien stellvertretend für viele andere die Seidenbörse, Lonja de la Seda, ein Meisterwerk profaner gotischer Baukunst, heute zurecht als Weltkulturerbe geführt. Und die Große Markthalle, Mercat Central, ein großartiges Beispiel valencianischen Jugendstils, die bis heute als Markthalle unter anderem mit dem größten Fischmarkt Europas genutzt wird.

Der zeitgenössische Stararchitekt Santiago Calatrava hat mit der Stadt der Wissenschaften im trocken gelegten Flussbett des Rió Turia eine parkähnliche Landschaft geschaffen, in der sich seine Bauwerke wie eine futuristische Ansammlung maritimer Fabelwesen auf dem Boden des ehemaligen Gewässers erstrecken, gerade so, als seien sie aus den Tiefen des Flussbettes ans Tageslicht gekommen. Sehenswert, immer wieder!

Design comes from Valencia

Hotspot of Design

The beautiful city on the Rió Turia that makes no fuss about itself: Valencia, the World Design Capital 2022! And Valencia more than lives up to this distinction, because the city is full of surprises and creative minds.

Architecture, of course: For centuries, architects of their time have left behind outstanding buildings in Valencia, which still characterize the cityscape today. The Silk Exchange, Lonja de la Seda, a masterpiece of secular Gothic architecture, today rightly listed as a World Heritage Site, is representative of many others. And the Great Market Hall, Mercat Central, a magnificent example of Valencian Art Nouveau, which is still used today as a market hall with, among other things, the largest fish market in Europe.

With the City of Science, contemporary star architect Santiago Calatrava has created a park-like landscape in the drained riverbed of the Rió Turia, where his buildings stretch out like a futuristic collection of maritime mythical creatures on the floor of the former body of water, just as if they had come to light from the depths of the riverbed. Worth seeing, again and again!

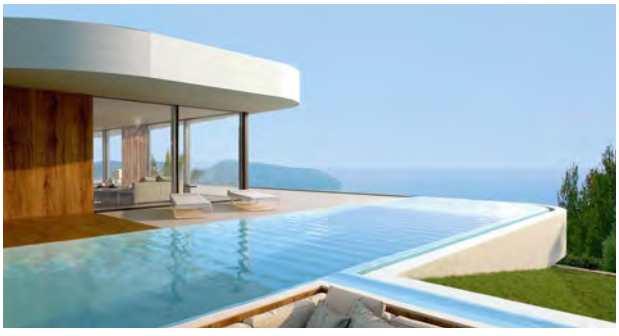
And the design! Valencia seems to be highly inspirational, as for decades an internationally renowned

Und das Design! Valencia scheint hochinspirativ zu sein, denn seit Jahrzehnten hat sich in der Stadt eine international renommierte Szene von Künstlern und Designern gebildet, deren Werke und Projekte weltweit Beachtung finden. Vom Grafik- und Verpackungsdesign der Studios von Dani Nebot, Marisa Gallén + Carmina Ibáñez bis hin zu Studios, die sich mit Produkt-, Innen-, Licht-, Möbel- oder Textildesign auseinandersetzen: Künstler und Designer wie Jaime Hayon, Mario Ruiz, Lavernia & Cienfuegos, Javier Mariscal oder CuldeSac sind Teil der weltweit agierenden Designerszene, die mit kreativ-künstlerischem und kreativ-provokanten Ideen nicht nur Marken und Produkte neu inszenieren.

Begegnungen in Valencia? Jederzeit möglich, zum Beispiel im UNO Mercado Central.

scene of artists and designers has been formed in the city, whose works and projects have received worldwide attention. From the graphic and packaging design of the studios of Dani Nebot, Marisa Gallén + Carmina Ibáñez to studios that deal with product, interior, lighting, furniture or textile design: Artists and designers such as Jaime Hayon, Mario Ruiz, Lavernia & Cienfuegos, Javier Mariscal or CuldeSac are part of the globally active designer scene, who not only restage brands and products with creative-artistic and creative-provocative ideas.

Meetings in Valencia? Possible at any time, for example at the UNO Mercado Central.



Exklusiver Panorama-blick über Moraira

Moderne Eleganz

Hoch oben über Moraira liegt dieses zauberhafte, luftig leichte Traumdomizil in zeitlos modernem, elegantem Design.

Die luxuriös ausgestattete Villa zieht sich über mehrere Etagen. Alle Räume sind zum Meer ausgerichtet und die riesengroßen Panoramafenster erlauben von überall her einen atemberaubenden Blick auf den Ort, die Berge und die Costa Blanca.

Exclusive panoramic view over Moraira

Modern elegance

High above Moraira lies this enchanting, light and airy dream domicile in a timelessly modern, elegant design.

The luxuriously furnished villa extends over several floors. All rooms are oriented to the sea and the huge panoramic windows allow a breathtaking view of the village, the mountains and the Costa Blanca from everywhere.

Object ID	**DIC.6880**
Object type	Luxury villa
Living space	517 m²
Bedrooms	4
Bathrooms	4
Price	2,950,000.00 Euro

Von der obersten, der großzügigen Wohnetage mit der modern designten Küche, haben Sie Zugang zum großzügig dimensionierten Infinity-Pool mit integrierter Chill-out-Lounge. Von hier kann der Blick kaum schöner sein – tagsüber, wenn das Blau des Meeres intensiv die Sonne reflektiert und abends, wenn man die Blicke über das Lichtermeer schweifen lassen kann, entspannt auf der Terrasse sitzt und den Tag Revue passieren lässt.

Auf der unteren Terrasse befindet sich ebenfalls ein Infinity-Pool sowie ein Jacuzzi, beide sind über die Schlafetage mit vier En suite-Schlafzimmern erreichbar.

Die in einer der privilegiertesten Gegenden Morairas gelegene Luxus-Villa ist kaum einsehbar und garantiert ein Höchstmaß an Privatheit. Garage und Stellplätze für zwei Fahrzeuge, ein Aufzug, Barrierefreiheit und perfekte technische Ausstattung runden das Objekt ab.

From the top, the spacious living floor with the modern designed kitchen, you have access to the generously sized infinity pool with integrated chill-out lounge. From here, the view could hardly be more beautiful – during the day, when the blue of the sea intensively reflects the sun, and in the evening, when you can let your eyes wander over the sea of lights, sitting relaxed on the terrace and reviewing the day.

On the lower terrace there is also an infinity pool as well as a Jacuzzi, both accessible via the sleeping floor with four en suite bedrooms.

Located in one of the most privileged areas of Moraira, this luxury villa is barely visible and guarantees maximum privacy. Garage and parking spaces for two vehicles, an elevator, accessibility and perfect technical equipment complete the property.

DIANIUM®
RESIDENCE
Leading
REAL ESTATE COMPANIES OF THE WORLD

Büro Deutschland:
Telefon +49 211 7371 0091
info@dianium-residence.com
10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Büro Spanien:
Telefon +34 680697751
info@dianium-residence.com
10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Terminwünschen an den Wochenenden kommen wir, nach Absprache, selbstverständlich ebenfalls gern nach.

PREVIEW *next issue*

COMING NEXT!

Vorschau

Ohne Wald kann der Mensch nicht leben – früher nicht und heute auch nicht. Gehen Sie mit uns auf Spurensuche in einen faszinierenden Lebens- und Wirtschaftsraum und entdecken Sie, wie Bäume und Wald mehr für uns tun, als wir jemals geahnt haben.

Preview

Man cannot live without the forest – not in the past and not today. Come with us on a search for traces in a fascinating living and economic space and discover how trees and forests do more for us than we ever imagined.

SIGNATURE
by Dianium Residence

Publisher: Dianium Inmo- Concept S.L., Avd. Marina Alta 56, ES - 03750 Pedreguer, Phone +34 680697751 or Phone +49 211 73710091, info@dianium-signature.com, www.dianium-signature.com

Editorial office: Marie-Luise Dörffel (V.i.S.P.), media@dianium-signature.com

Layout: Marco Reifenberg, VitaminD | Büro für Design, Phone +49 2262 6995266, mr@vitamind.de

Printing company: Welpdruck GmbH, Phone +49 2262 7222-0, info@welpdruck.de, www.welpdruck.de

Advertisements distribution: media@dianium-signature.com

Edition: 10.000 pieces

Picture credits: Adobe Stock, iStock by Getty Images, Alamy, Shutterstock

welpdruck
WE MAKE PAPER AN
EXPERIENCE
welpdruck.de

DORN BRACHT

Dornbracht CYO

Bold
Sophisticated
Captivating

Leading Designs for Architecture
Discover CYO on dornbracht.com/cyo