



[spanien]

tamariu

RICHTIG SCHÖN HIER: DIE IDYLLISCHE SEITE DER COSTA BRAVA

Text & Fotos © Herbert Frei

TAMARIU IST EIN BILDERBUCH-FISCHERDORF, DAS SICH SEINEN MEDITERRANEN CHARME BEWAHRT HAT. ZUDEM GILT ES BEI VIELEN ALS SPANIENS SCHÖNSTE TAUCHERBUCHT. UND AUF STOLLIS TAUCH-BASIS, EINER DER TRADITIONSREICHSTEN BASEN IM MITTELMEER, GEHT ES OHNEHIN GEMÜTLICH ZU.



Krake in der Hausbucht von Tamariu

U rlauber, die mit dem Auto nach Tamariu kommen, lernen gleich bei der Ankunft zweierlei: Erstens, es ist ein verstecktes Fleckchen Erde – die Autobahn führt zwar bis auf wenige Kilometer an den Ort heran, doch Tamariu ist nicht einmal in jedem Navi verzeichnet. Nun, wer sucht, der findet, auch wenn es mal etwas länger dauert. Zweitens, das kleine Fischer- und Urlauberdorf hat keine Hochhäuser, die Bucht ist eine romantische Schönheit – den strengen Bauauflagen sei Dank. Etwa 300 Einwohner hat Tamariu im Winter. Im Sommer sollen es über 5.000 sein. An den

Wochenenden und in der Hauptsaison ist der Ort auch bei den Spaniern als Ausflugs- und Kurzreiseziel sehr beliebt. Deutsche Feriengäste sind eindeutig in der Minderzahl, nur nicht unter den Tauchern. Denn unter Eingeweihten aus dem deutschsprachigen Raum ist die Tauchbasis am Ende des Kais mehr als nur ein Geheimtipp.

Stollis Tauchbasis, das „Centro de Buceo“, besteht schon seit 1971 und ist somit eine der ältesten in Spanien. Der Reiz des Tauchens in Tamariu besteht insbesondere auch darin, dass es keine örtlichen Konkurrenzangebote gibt.



Regelmäßig anzutreffen bei Tamariu: Orangene Godiva-Nacktschnecke (links) und Langschnauziges Seepferdchen (rechts)

Man taucht quasi als Privilegierter, denn die Bucht gehört unter Wasser allein den Gästen von Stollis. Nur wenige Meter von der Basis entfernt warten auf die Taucher ein eigener Ein-/Ausstieg und eine Süßwasserdusche für die Ausrüstung, wenn man aus dem Wasser kommt. Rund 80 Prozent der Taucher sind Stammgäste, die restlichen 20 kommen auf Empfehlung durch Freunde. Gelegentlich ist auch mal ein Unbedarfter dabei. „Was, hier kann man tauchen?“

**NUR WENIGE METER VON DER BASIS
ENTFERNT WARTEN AUF DIE TAUCHER
EIN EIGENER EIN-/AUSSTIEG UND EINE
SÜSSWASSERDUSCHE FÜR DIE AUSTRÜSTUNG,
WENN MAN AUS DEM WASSER KOMMT.**

Günter Stolberg, von allen nur Stollis genannt, mittlerweile 74 Jahre alt und Elder Statesman an der Costa Brava, besitzt die sehr frühe FEDAS-Tauchlehrernummer 121. „Früher“, so Stollis, „galt hier nur die spanische Tauchlehrerprüfung. Heute akzeptiert man auch PADI.“ Täglich fährt er seine „Gabriela“ um halb zehn Uhr zu den Tauchplätzen. Diese werden kurz vor der Abfahrt nach Windstärke und Wellengang festgelegt. Manchmal dauert die Fahrt nur wenige Minuten. Denn wenn der Tramontana, ein

ablandiger Wind, bläst, kann es ziemlich wellig werden. Dann taucht man von alledem unbelastet am Conger-Riff unweit der Hafenausfahrt. Die Kurzdistanzen bei den Ausfahrten machen das Tauchen für Familien insofern angenehm, als die nichttauchenden Familienmitglieder am Strand nicht lange auf die Bootsheimkehr warten müssen. Und dieser Strand hat es in sich. Es gibt Duschen, WCs und ein abgetrenntes Areal, in das keine Boote hineinfahren dürfen. Kinder und Jugendliche sind hier bestens aufgehoben.

Stollis Basis kann circa 30 Taucher aufnehmen, in Stoßzeiten sind kurzfristig auch mal 40 Gäste möglich. Die können allerdings nicht mehr alle gemeinsam aufs Schiff. Das ist mit 15 Tauchern voll belegt. Stollis nimmt aber meistens nur maximal zwölf Gäste mit und fährt lieber am Vormittag ein zweites Mal raus. Mittags gibt es Schnorcheltouren. Diese simple Verfahrensweise bewahrt nicht nur den familiären, gemütlichen Charakter des Tauchbetriebes. Sie hat sicher auch dazu beigetragen, dass es seit Gründung der Tauchbasis zu keinem gravierenden Tauchunfall gekommen ist. Obwohl die Tauchgründe an den Außenriffen bis auf über 50 Meter abfallen. Stollis Credo lautet deshalb: „Ich kontrolliere das nicht explizit, aber 40 Meter sind genug!“



Farbwechselnde Gorgonien: Wenn die Strömung etwas anzieht, öffnen sich die Korallenpolypen und das Riff verwandelt sich in einen Farborgie.

Amontillado
Resort
Philippines

Abtauchen im Amontillado

Negros - Philippinen

Klein aber Fein

Erholung in stilvoller, familiärer Anlage mit tropischem Garten, Pool, Spa, Lounge und ausgezeichnetem Essen. Viele Ausflugsmöglichkeiten und abwechslungsreiche Tauchplätze mit grossem Artenreichtum.

www.amontilladoresort.de



Tauchausfahrt mit der „Gabriela“

In der Tamariu-Bucht taucht man je nach Gusto morgens und/oder nachmittags. Das Tauchrevier dieser Hausbucht ist ein absolutes Muss! Es ist perfekt für Nah- und Makrofotografen, biologisch Interessierte und alle, die ganz gemütliche, dabei aber auch erlebnisreiche Tauchgänge lieben. Der Ein- und Ausstieg erfolgt direkt vom kleinen Pier vor der Tauchbasis. Das Tauchareal ist strömungsfrei, maximal zwölf bis 15 Meter tief und hinsichtlich Flora und Fauna sehr abwechslungsreich. Hier findet man Himmels-gucker, Petermännchen, Seepferdchen, Sepias, Kraken, Drachenköpfe, Nacktschnecken, Schleimfische, Lippfische, große Brassen, Goldstriemenschwärme und vieles mehr. Manchmal ziehen auch Barrakudas vorbei.

Mancher wird sich fragen, weshalb es an diesem idyllischen Ort nicht noch mehr Tauchbasen gibt? Die Antwort ist einfach: Eine zweite Tauchbasis hätte enorme Probleme, eine Unterkunft in der Bucht zu finden. Die Immobilienpreise liegen jenseits von Gut und Böse. Schon für einen zweistöckigen „Starenkasten“ werden über eine Million Euro verlangt. Und eine Tauchscheule außerhalb des Ortes kann im Sommer ihre Gäste schwerlich ans Wasser bringen, weil es keine Parkplätze gibt. Stollli ist demzufolge in einer beneidenswerten Lage, bleibt mit den Preisen aber kulanterweise auf dem Teppich.

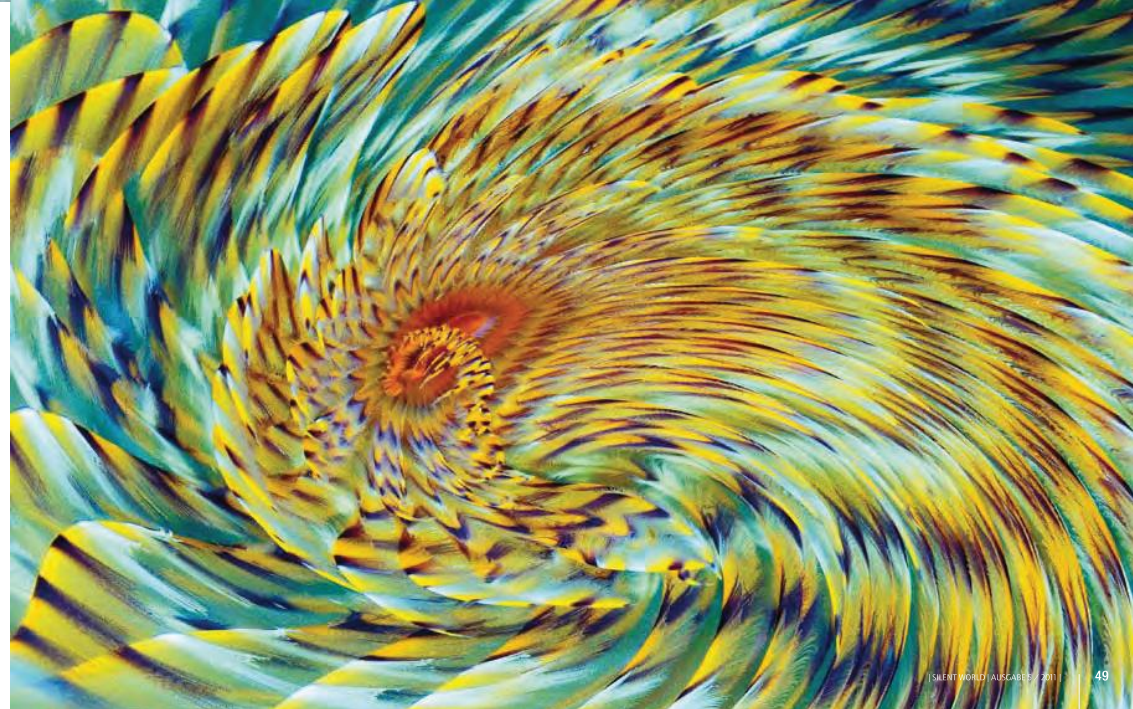
Tamariu ist ein kleiner Ort, der sich aber in die Länge zieht. Wer üppiges Fotoequipment schleppen muss, sollte sich von Stollli ein Quartier in der Nähe der Basis besorgen lassen. Denn morgens oder mittags mit dem Auto hinzufahren, geht in der Hauptsaison nicht. Es gibt schlichtweg keine Parkplätze. Außerdem befindet sich die Basis am Ende einer kleinen Fußgängerzone.

Das nette Quartier liegt direkt über der Tauchbasis. Drei Schlafzimmer, Wohnzimmer mit Küche, Bad und Balkon mit Blick auf die Bucht. Besser kann man es nicht haben. Für Selbstversorger die passende Unterkunft, zumal frisches Brot und süße Stückchen in zwei nahe gelegenen Bäckereien zu haben sind. Wer deutsche Zeitungen und Magazine lesen will, findet die Presseboutique gleich nebenan. Weil im Appartement nur ein Bad mit Toilette vorhanden ist und zwei Schlafzimmer zum angrenzenden Felsen hin gelegen sind, sollten sich aus zwischenmenschlichen Gründen ausschließlich eine Familie mit Kindern oder zwei sich gut verstehende Paare die Unterkunft teilen. Perfekt ist das Quartier für Filmer und Fotografen, die viel

MAN FINDET HIER HIMMELSGUCKER, PETERMÄNNCHEN, SEEPFERDCHEN, SEPIAS, KRAKEN, DRACHENKÖPFE, NACKTSCHNECKEN UND VIELES MEHR.

DAS TAUCHAREAL IST STRÖMUNGS-FREI, MAXIMAL ZWÖLF BIS 15 METER TIEF UND HINSICHTLICH FLORA UND FAUNA SEHR ABWECHSLUNGSREICH.

Psychedelisch: Tentakelkrone einer Schraubensabelle in leichter Strömung



Stollli am Steuer seiner „Gabriela“

zu schleppen haben, weil die Tauchscheule nur eine Treppe tiefer liegt. Vom Balkon sieht man gegen neun Uhr die eintrudelnden Taucher und kann sich dann gemütlich fertig machen. Wer ein ganzes Haus mieten möchte, wende sich an Ade, die Lebensgefährtin von Stollli. Ihr schön gelegenes Haus hat Platz für vier bis fünf Personen mit Hund.

Die Bucht von Tamariu ist eine einzige Gastromiele. Es reiht sich Restaurant an Restaurant. Von preiswert bis teuer ist alles vorhanden und kommt allen Urlaubskassen entgegen. Hier zu flanieren ist eine urgemütliche Sache, denn die Gäste sitzen teils im Freien an Tischen auf dem Gehsteig. Vielleicht will man nicht jeden Tag tauchen oder nur am Vormittag. Dann bieten sich Ausflüge in benachbarte Kleinstädte an, zum Beispiel nach Pals, einer einzigartigen Sehenswürdigkeit. Der mittelalterliche Ortskern mit Burg und Wehrmauer, winkligen Gassen und ockerfarbenen Häusern ist ein echtes Kleinod. ●



Nicht nur tropische Riffe sind farbig.

INFOS UND BUCHUNG

Stollis Tauchbasis, 17212 Tamariu, Costa Brava, Spanien, Tel +34 972 620035, www.stollis-divebase.eu, info@stollis-divebase.eu

DIE „GABRIELA“

Sie ist das bekannteste Tauchschiff an der Costa Brava. Wobei Tauchschiff nicht die richtige Bezeichnung ist. Der im Jahre 1926 gebaute Kahn fuhr lange Jahre als Fischkutter im Ebrodelta, bis ihn Stollis vor 39 Jahren erwarb und seitdem als Tauchschiff einsetzt. Man besteigt die „Gabriela“ in voller Montur, setzt sich auf das Kajütendach, die Füße auf die Reling und lässt sich zu den Tauchplätzen hinausfahren. Das war immer so und wird immer so bleiben. Jedenfalls solange Stollis am Ruder steht. Und seine Nachfolger (Tom und Maria) wollen die Tradition in derselben Weise weiterführen. Hinter vorgehaltener Hand wird gemunkelt, dass die „Gabriela“ wohl Stollis einzige große Liebe sei. Was aber sicherlich etwas übertrieben ist. Sein Herz gehört mehrheitlich Ade, seiner schwäbischen Lebensgefährtin. Doch dann kommt gleich die „Gabriela“. Das ist sicher. An Bord geht es immer gemächlich zu. Hektik ist nicht Stollis Sache. Da hält er es wie sein 19 Jahre alter Dieselmotor, der so gemächlich tuckert, dass man die Kolben einzeln beim Hoch- und Niedergehen hören kann. Die längsten Ausfahrten dauern maximal 20 bis 30 Minuten. Die meisten Tauchgründe sind jedoch in 15 Minuten zu erreichen. Ganz besonders stolz ist Stollis auf den alternativen Ökoantrieb. Sollte wirklich mal der Motor ausfallen – was eigentlich nie geschieht –, lässt sich die „Gabriela“ auch segeln. Welches Tauchschiff kann solches heute noch bieten?

NACHFOLGER UND MITARBEITER

Vorausschauend hat Stollis dafür gesorgt, dass es auch nach seinem Ausscheiden aus der aktiven Taucherei in Tamariu weitergeht. „Mit 74 kann man nicht mehr über Jahrzehnte planen. Irgendwann machen die Gelenke nicht mehr mit. Aber ich fahre meine „Gabriela“ so lange es geht. In Tamariu tauche ich allerdings nur noch im Hochsommer. Das kühle Wasser tut meinen Knochen nicht gut. Man wird halt nicht jünger – leider.“ Mit den Tauchlehrern Maria und Thomas (Tom) Pichelmaier hat er die ideale Besetzung gefunden. Seit 2004 arbeiten die beiden Österreicher bei Stollis und haben bereits wesentliche Positionen übernommen. Beispielsweise die gesamte Ausbildung und größtenteils die Begleitung von Einsteigern und Urlaubstauchern während der Tauchgänge. Laut Tom ist mittlerweile jeder fünfte ihrer Gäste ein Tauchbeginner. Zudem haben sie auch eine Lizenz für die Ausbildung im Kindertauchen. An der Costa Brava ist das nicht unbedingt selbstverständlich. Und immer mehr Taucher wollen das Fotografieren unter Wasser erlernen. Maria ist auch UW-Fotoinstruktor, leitet die Kurse und macht Brevetierungen. Neu im Programm sind Apnoekurse, die auf immer größeres Interesse stoßen. Unterricht gibt der Apnoelehrer Ralf Anton, Tauchguide und Mitarbeiter auf Stollis Tauchbasis. Auf Wunsch steht er auch für UW-Fotografen als Apnoemodell zur Verfügung. Die Top-Shots finden mittags in der Bucht oder in den Grotten an der Küste statt. Ein solches Angebot dürfte vermutlich einmalig in Nordspanien sein. Weitere Infos: www.stollis-divebase.eu



Tom und Maria



Blick auf die Bucht: Tamariu ist ein idyllisches Nest.

SO SCHMECKT URLAUB SCHLEMMEN AUF SPANISCH

Zu Tamariu gehört auch, was Spanienurlauber an diesem Land so lieben. Die Küche! Mancher möchte die Spezialitäten vielleicht zu Hause nachkochen. Die katalanische Küche arbeitet viel mit Stockfischen. Wer ihn in Deutschland nicht bekommt, kann aber den Rat von Spitzenköchen befolgen und auch frische Meeressische nehmen. Wichtig ist, dass die Fische ohne Haut und Gräten verarbeitet werden.

BACALAO CON SAMFAINA (Stockfisch mit Gemüse):

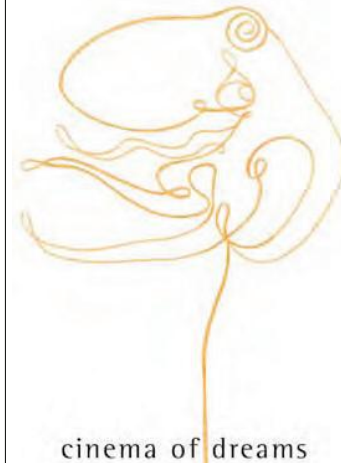
- 500 g Stockfisch ohne Haut und Gräten
- 3 EL Mehl
- 1/4 l Olivenöl
- 2 Gemüsezwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- je eine grüne und rote Paprikaschote entkernen und in kleine Würfel schneiden
- 2 Auberginen in Würfel schneiden
- 2 Zucchini in kleine Würfel schneiden
- 2 reife Tomaten entkernen und in kleine Stücke schneiden
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Fisch in Stücke schneiden und 24 Stunden wässern, dabei mindestens zweimal das Wasser wechseln. Fischstücke aus dem Wasser nehmen, abtrocknen und in Mehl wenden. Im Olivenöl goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zwiebeln, Knoblauch und Paprika im selben Öl anbraten. Auberginen und Zucchini untermischen und kurz mitbraten. Dann die Tomaten hinzugeben, etwas Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Gemüse etwa zehn Minuten schmoren lassen. Anschließend die Fischstücke vorsichtig hineinlegen und im Gemüse gar ziehen lassen.

Tipp: Olivenöl darf nicht über Gebühr erhitzt werden, weil es sonst zu rauchen beginnt und sein Aroma verliert.

HEKTIK IST NICHT STOLLIS SACHE. DA HÄLT ER ES WIE SEIN 19 JAHRE ALTER DIESELMOTOR, DER SO GEMÄCHLICH TUCKERT, DASS MAN DIE KOLBEN EINZELN BEIM HOCH- UND NIEDERGEHEN HÖREN KANN.



cinema of dreams



www.seacam.com