



*Klippe auf der Etappe
Muxía - Lires – hier
geht es 250 m
steil ins Meer*



*Symathische Markierungsvariante –
grüne Fußspuren*



*DIE galicische Spezialität – Enten-
muscheln*

Lust am Meer

Galicien – Camiño dos Faros

Text und Fotos: Thorsten Hoyer



Der Camiño dos Faros, der Weg der Leuchttürme, führt entlang der galicischen Küste und zählt zu den Wanderwegen, die (noch) nicht im Fokus der Wanderwelt stehen, und ist somit genau das richtige für „Hoyers Abenteuer“. Seine Entstehungsgeschichte ist nicht minder abenteuerlich: Die Idee zum Camiño dos Faros stammt von ein Handvoll sehr engagierter Leute aus der Region, die ihren Plan – komplett aus privaten Mitteln finanziert – in die Tat umsetzen und den Weg vor gut zwei Jahren eröffnen konnten. Auf einer Länge von 200 km führt er von Malpica im Norden der galicischen Küste bis zum Kap Finisterre. Hoyers Abenteuer beginnt auf halber Strecke in Arou.

Durch Erosion kunstvoll geformte Sandgebilde kurz hinter Monte Blanco, wo sich ein Fluss den Weg zum Meer bahnt

Es ist kühl, regnerisch und schon fast dunkel, als ich am Flughafen von Santiago ankomme. Das Klima Galiciens unterscheidet sich deutlich von dem des übrigen Spaniens, da hohe Bergketten die im Nordwesten gelegene Region vom Landesinnern regelrecht abschotten. Jenseits der Berge verläuft die über 1.600 km lange zerklüftete Küste. Das Klima steht unter atlantischem Einfluss, was erhöhten Niederschlag, Nebel und Wind mit sich bringt.

Ruhe und Harmonie – von Arou nach Camariñas

Am nächsten Morgen stehe ich auf der Promenade des Fischerdörfchen Arou, dem Startpunkt meiner viertägigen Wanderung zum Kap Finisterre. Ich schaue über einen kleinen Sandstrand zu einigen Felsen, an denen weiße Schaumkronen zerbersten und in der Morgensonne wie Goldregen glitzern. „Na, das fängt ja gut an“, sage ich und

grinse Alejandro Ferreiro, kurz Alex, an. Der 30jährige wird bald Besucher auf dem Camiño dos Faros als Wanderführer begleiten. An mir kann er das jetzt üben.

Bereits die ersten Kilometer begeistern mich. In direkter Nähe zur Küste sind das Geräusch der Brandung, das Geschrei der Möwen und der typische Geruch des Meeres ständige Begleiter. Zudem freue ich mich riesig über den Sonnenschein und die Wärme. Alex erzählt, dass es die vergangenen drei Monate fast jeden Tag regnete und sich erst gestern die Wetterlage geändert habe. „Galicien ist das Schottland Spaniens“, fügt er schmunzelnd hinzu.

Kurz hinter dem kleinen Hafen Porto de Santa Mariña erklimmen wir den Monte Blanco. Der Sand ist fordernd und so geht es langsam, aber stetig bergauf. Oben ange-

1) Unberührte Traumstrände sind allgegenwärtig – kein Haus, kein Mensch – fantastisch

kommen entdecke ich kleine grüne Fußabdrücke im Stein. Diese sind Teil der Markierung. Eine sehr sympathische Idee, wie ich finde. Ansonsten ist der Camiño dos Faros mit einem grünen Punkt bzw. grünen Pfeil gekennzeichnet.

Vom Monte Blanco eröffnet sich ein atemberaubend schöner Blick auf die Küstenlinie. Kleine Sandbuchten reihen sich aneinander, eingerahmt von Felsen, grünen Sträuchern und dem azurblauen Atlantik. Keine Straße, kein Dorf, kein Haus ist zu sehen, von Hotels ganz zu schweigen. Ich setze mich auf einen Felsen und genieße diesen Ort vollkommener Ruhe und Harmonie. Gegen Mittag ändert sich das Wetter. Die Sonne hat es zunehmend schwer gegen die immer dicker werdenden grauen Wolken. Bald erblicke ich das Kap Vilán mit dem auf einem Felssporn hoch über dem Meer thronenden 24 m hohen Leuchtturm. Mit Erreichen der Kapelle Ermida da Virxe do Monte kurz vor Camariñas fängt es leicht an zu nieseln.

Pikante Erfahrungen – von Camariñas nach Muxía

Am nächsten Morgen schüttet es wie aus Kübeln. Alex ist wie vereinbart Schlag 9 Uhr bei mir im Hotel. Eine gute halbe Stunde und einen Café con Leche später lässt der Regen endlich nach und wir stiefeln unter den mitleidigen Blicken einiger Frühstücksgäste los. Eine knappe Stunde später fallen die letzten Tropfen vom Himmel und bald darauf strahlt die Sonne vom fast wolkenlosen Himmel. Heute geht es weniger Auf und Ab, dafür überraschen die Trampelpfade durch manchmal fast dschungelartigen Wald. Zwischen Kiefern und Eukalyptus bedecken riesige Farne und allerlei Buschwerk den Boden. Mitunter ist kein Pfad mehr zu erkennen und der Einsatz einer Machete wäre nicht übertrieben.

Im beschaulichen Ponte do Porto queren wir den Ría do Porto und statten wenig später der Kirche Santiago de Cereixo einen Besuch ab. Erneut führt der Weg durch Wald und an menschenleeren Stränden entlang. Den Hinweis eines Restaurants auf „Estrella Galicia“ kann ich nicht ignorieren. Ein kaltes Bier, der Blick aufs Meer – und plötzlich ein Teller vor mir mit... Ja, was eigentlich? Was soll ich damit machen? „Comer“, höre ich Alex sagen. Essen? Muss ein Scherz sein. Doch Alex greift zu und lässt es sich munden. Ich sehe mich einem Teller Entenmuscheln gegenüber. Alex zeigt mir, wie man die sonderlichen Tierchen öffnet. erinnert mich an Krabben pulen. Gleich bei meinem ersten Versuch sehe ich es kommen – Flüssigkeit landet in meinem Auge. Mahlzeit. Entenmuscheln haben nichts mit Enten und auch nichts mit Muscheln zu tun, es sind Krebstiere. Entenmuscheln setzen sich an den steilsten und unzugänglichsten Felsen der galicischen

Küste fest. Der Percebeiro (Entenmuschelsammler) erreicht die Krebse oft nur, indem er sich abseilt. Dann kratzt er die begehrte Delikatesse mit einer scharfen Spachtel vom Fels. Traditionell werden sie zu Weihnachten verspeist und da lassen sich die Genießer allerbeste Qualität schonmal 250 Euro pro Kilo kosten.

Kurz vor Muxía scheint mit dem neuerlichen Erreichen der Küste die Wanderung vorzeitig beendet zu sein. Auf der einen Seite begrenzen Felsen den Wegverlauf, auf der anderen Seite Meerwasser. Ich stehe an einer dieser flachen Buchten, die je nach Tide mal Meer und mal Land ist. Gerade ist sie „Meer“, also Hosenbeine hoch. Vorsichtig gehe ich an den Felsen entlang durch das kniehohe Wasser bis zu einem Strand, von dem es nicht mehr weit zum Hafen von Muxía mit guten Fischrestaurants ist.

New York muss warten – von Muxía nach Lires

Ich spaziere an großen Holzgestellen vorbei, an denen Meeraal zum Trocknen hängt, und verlasse Muxía. Kaum hinter den letzten Häusern habe ich schon wieder Sand

2) Der Leuchtturm am Kap Vilán kurz vor Camariñas

3) Kap Touriñán samt Leuchtturm schieben sich auf der Etappe Muxía - Lires in den Atlantik





- 1) Zum Trocknen aufgehängter Meeraal
- 2) Ein Küstenweg im wahrsten Sinne des Wortes – vor Muxía

unter den Sohlen. Ich quere einen herrlichen Strand und steige eine steile Kuppe hinauf. Oben angekommen raubt mir eine betörende Aussicht fast den Atem. Zur Rechten kann ich der Küstenlinie zurück bis zum Leuchtturm Vilán folgen, zur Linken bis zu einer Halbinsel, mit der sich das Kap Touriñán sowie ein Leuchtturm in den Atlantik schieben. Natürlich führt der Camiño dos Faros zu diesem westlichsten Punkt des spanischen Festlandes. Das Kap fest im Blick geht es rauf und runter, über Wiesen und Strände und immer wieder halte ich an, atme tief ein und lausche der Meeresbrandung. Am Kap Touriñán stehen Alex und ich neben dem Leuchtturm und blicken aufs Meer. Würde wir einer schnurgeraden Linie über den Atlantik folgen, kämen wir nach 5.200 km in New York an.

Folgen wir dem Camiño dos Faros, sind es rund 10 km bis zur Pension Rural As Eiras in Lires. Dort soll es erstklassig zubereitete Meeresfrüchte geben. New York muss also warten. Auch unter Pilgern ist das Hotel äußerst beliebt. Das überrascht mich nicht, als ich Pedro, den Chef des Hauses, kennenlerne. Ein Gastgeber durch und durch! Ganz zu schweigen von dem Abendessen: die fangfrischen Venusmuscheln und der ebenfalls fangfrische Krake sind zusammen mit der Tomaten-Knoblauch-Kräuter-Sauce sowie dem selbstgebackenen Brot die reinste Gaumenfreude.



3) Ponde de Porto mit dem Fluss Ría do Porto

4) Für Liebhaber von Meeresfrüchten ein kulinarisches Paradies



Autor Thorsten Hoyer – Sein nächstes Abenteuer führt in die rumänischen Südkarpaten – Graf Dracula lässt grüßen.

Das Ende ist nur eine Pause – von Lires zum Kap Finisterre

Das Frühstück fällt in Anbetracht des gestrigen opulenten Mahles eher bescheiden aus. Ich setze den Rucksack auf, verabschiede mich von Pedro und starte in den Tag. Die Sonne scheint vom makellos blauen Himmel, frische Meeresluft weht mir um die Nase und auf einmal wird mir bewusst, dass ich heute den letzten Tag auf dem Camiño dos Faros unterwegs bin. Kannte ich bis vor kurzem noch kaum etwas über diesen Wanderweg, habe ich nun nach halbem Weg Lust auf mehr.

Nach einer Rast am traumhaft schönen Strand von Finisterre steht der allerletzte Anstieg zum gleichnamigen Kap an. Die Szenerie hier am „Ende der Welt“ ist ganz anders als an den Tagen zuvor und von Bussen, Autos und Souvenirshops geprägt. Natürlich mache auch ich das obligatorische Foto von der Stele mit der Jakobsmuschel und der Angabe „0,00 km“. Hinter dem Leuchtturm stehen Alex und ich an einer Feuerstelle mit qualmender Asche, an der Pilger am Ende der Reise ihre Pilgerkleidung verbrennen können. Alex gibt mir zum Abschied die Hand. Spontan platzt es aus mir heraus: „Ich komme wieder und wandere auch noch von Malpica nach Arou!“ Ich freue mich, dass Alex mir im kommenden April auch noch die ersten 100 km des Camiño dos Faros zeigen will.

Camiño dos Faros



GALICIEN

NÜTZLICHE INFOS

Anreise: Von deutschen Flughäfen ist Galicien bestens erreichbar. Nach Santiago de Compostela fliegen zahlreiche Airlines. Alternativ bieten sich die Flughäfen Vigo (ca. 75 km südlich) und Á Coruña an.

Einreise: Für EU-Bürger ist der Personalausweis ausreichend.

Reisezeit: Das Klima wird vom Atlantik beeinflusst. Die Winter sind mit bis zu 15°C zwar immer noch mild, der Niederschlag ist aber deutlich höher als im übrigen Jahr. Im Sommer steigen die Temperaturen selten über 30°C. Die beste Reisezeit ist von Mai bis September, aber auch April und Oktober bieten sich zum Wandern an.

Sprache: Neben Spanisch wird auch Galicisch (2. Amtssprache) gesprochen, das dem Portugiesischen sehr ähnelt.

Deutsches Konsulat: Honorarkonsulin Silvia Isabel Hinrichs Álvarez, Gran Vía, 170 – 1ºE, 36211 Vigo, Tel. +34 986 12 31 49. In Notfällen und außerhalb der Dienstzeit: Deutsche Botschaft in Madrid, Tel. +34 91 557 9000.

Geld: Euro. Kredit- bzw. EC-Karte werden in Hotels, Restaurants und größeren Supermärkten meist akzeptiert.

Spezialitäten: Neben fangfrischem Fisch spielen Meeresfrüchte, allen voran Muscheln und Krake, eine zentrale Rolle in der bodenständigen galicischen Küche. Als Getränk wird Weißwein (Ribeiro und Albariño) bevorzugt. Gerne lässt man sich auch das in der Region gebraute Bier Estrella Galicia schmecken.

Hinweis: Die zumeist schmalen Pfade werden sehr oft von kratzig-stacheligen Büschen gesäumt, mit denen man unweigerlich in Berührung kommt. Daher ist es ratsam auf kurze Hosen zu verzichten.

www.Camiñodosfaros.com