



Das Leben strahlt in

CALPE

Bist du mit dabei?

MARITIMER FÜHRER



Calpe hat eine maritime Seele

Die Geschichte Calpes dreht sich um das Meer und die Fischerei, hauptsächlich Lebensunterhalt vieler Familienhaushalte. Calpe hat eine maritime Seele und die Bedeutsamkeit die das Meer für die Menschen hat spürt man, wenn man durch die Straßen der Innenstadt geht mit, wo man Gebäude sieht wie die Cofradía de Pescadores oder wenn man am Fischerhafen spaziert und den Fischmarkt besucht.

Ein Arbeitstag am Meer beginnt im Morgengrauen. Um fünf Uhr fährt kleine Gruppe von kleinen und mittelgroßen Booten auf das Meer mit einer kleiner Besatzung bestehend aus dem Bootsführer, dem Mechaniker, einem Koch und anderen Seemännern welche unterschiedliche Aufgaben wahrnehmen. Einige beschäftigen sich mit der Bootssicherheit, andere mit der Sortierung der Fische oder ziehen die Netze auf das Deck...

Sobald sie am Fischgrund angekommen sind, was der Ort ist den der Kapität zum Auswerfen der Netze bestimmt hat, beginnt der Fischfang. Dabei wird die Technik des Schleppens angewandt. Nach einigen Stunden werden die Netze wieder an Bord gezogen und die Fische nach ihrer Art sortiert. Dann wird das Schiffdeck gereinigt und die Netze werden erneut geworfen. Dieser Vorgang wiederholt sich bis zu vier mal am Tag. Nach dem letzten Zug wird Kurs genommen auf den Hafen um den Fang schließlich zu versteigern

Von den jährlich 1700 Tonnen Fischen die in Calpe mittels Schlepp- und Trammelnetzen gefangen werden, befinden sich hauptsächlich folgende Arten: Seehecht, Meerbarbe, Tintenfisch, Makrele, Krake, Zackenbarsch, Goldbrasse sowie verschiedene Typen Weich und Krebstiere wie Languste, Garnele, Kronenhummer oder Krabben.

Und du, hast du eine maritime Seele?



Besuch auf dem Fischmarkt und bei der Fischversteigerung

Der Fischmarkt befindet sich am Fischerhafen und ist das Gebäude wo die Versteigerung der Fische zelebriert wird. Einen Besuch solltest du nicht verpassen um sehen zu können, wie die täglich von der calpinischen Flotte frisch gefangenen Fische im Großhandel verkauft werden. Die Fisch-Auktion wird als wesentlicher Bestandteil der maritimen Tradition des Ortes angesehen.

Als der Hafen mit dem Fischmarkt einst nicht existierte, wurde die Versteigerung am Playa de Levante bzw. *La Fossa* abgehalten, benannt nach der ersten Anlegestelle Calpes, bevor später dann an der Anlegebrücke zu Füßen des Peñón de Ifach verkauft wurde. Die Fische wurden durch die dort vor Ort ernannten Furhmänner nach Sorten geordnet, nach Arroben gewogen (1 Arrobo = 13 Kg) und in Kisten mit Eis und Palmenzweigen gelagert um sie während der Auslieferung



an die Bevölkerung frisch zu halten. 1979 wurde der erste Fischmarkt gebaut welche bis 1991 genutzt wurde und dann vom aktuellen Fischmarkt abgelöst wurde, der eine bessere Infrastruktur und mehr Platz bietet.

Die Versteigerung findet Montags bis Freitags gegen 17 Uhr statt und dauert mehrere Stunden. Du kannst zunächst beobachten wie die Boote am Hafen ankommen. Nach dem Rotationsprinzip wird von der Genossenschaft festgelegt, welche Boote die ersten vier sein sollen, die ihre Ware vor Beginn der Auktion ausladen müssen bevor nach und nach weitere Boote eintreffen.

Vom Besucherlaufsteg hast du einen Einblick in das Innere des Marktes und kannst beobachten wie die Ware nach Ihrer Ausladung in Kisten auf Fließbändern vor den Händlern vorbeifahren, während auf den elektornischen Anzeigetafeln Informationen zu der jeweiligen Ware angezeigt werden: Name des Bootes mit dem die Ware gefangen wurde, Termin der Auktion, Gewicht sowie Startpreis, welcher immer weiter fällt bis zu dem Moment, in dem ein Käufer oder ein beteiligter "Fuhrmann" mit einem Schalthebel ein Signal. Die Genossenschaft legt einen minimalen Preis fest zu dem sie die Ware erhält, wenn sie nicht verkauft wurde.

Sobald der Fisch jemandem zugewiesen wurde wird er mit Eis bedeckt und für den weiteren Transport vorbereitet.



Die Fischergenossenschaft

Die Fischergenossenschaft von Calpe wurde 1924 vom Pater Colomina als körperschaftlicher Zusammenschluss von Fischern mit dem gemeinnützigem Zweck gegründet, die Interessen aller Seeleute zu schützen. Ihr Sitz befindet sich in der Av. Virgen del Carmen in der Altstadt. Sie zählt ca. 500 Mitglieder, unter ihnen Reeder, Matrosen und Pensionäre, welche einigen Satzungen unterliegen die sowohl Rechte als auch Pflichten der Mitglieder regeln. Dazu zählen u.a. administrative Aufgaben und die Vermarktung der Fische, welche von einer Flotte bestehend aus 22 Booten und 160 Personen gefangen werden.



Mit Meerestgeschmack

Schmecke die Köstlichkeiten der Buchten von Calpe in den verschiedenen Restaurants. Verschiedene Gerichte zubereitet mit den Fischen und Meerestfrüchten welche täglich von der calpinischen Flotte gefangen werden, damit du den echten Geschmack eines frischen Fisches genießt.

Die typische Gastronomie Calpes basiert hauptsächlich auf den köstlichen Fischen seiner Bucht (Seeteufel, Makrelen, Kraken, Sardinen...) welche auf verschiedene Weisen zubereitet werden. Die zwei typischsten Gerichte der leckeren Meeresspezialitäten solltest du nicht verpassen: die *llauna de Calp* und den *arròs del Senyoret*.

Die *llauna de Calp* bereitet man mit verschiedenen Fischarten zu (eine Art Bandfisch, Meeraal, Krabbe, Gemeiner Heuschreckenkrebs) und einige Medaillons aus Seehecht, Hechtdorsch, sowie mit Kartoffeln und Tomaten. Weitere Zutaten sind Paprikapulver, Knoblauch, Petersilie, Salz, Safran und Olivenöl. Das ganze köchelt man dann in einer Pfanne. Der *arròs del senyoret* ist ein Reisgericht mit Meeresprodukten wie Seeteufel, Tintenfisch, Miesmuscheln, Garnelen und Kaiserammer. Alle Meerestfrüchte und Fische werden geschält gekocht, damit die "Herren" aus der Zeit unserer Großeltern sich nicht die Hände beim Essen schmutzig machen. Daher auch der Name des Gerichts.



Meereslexikon Fischarten

KÜSTENFISCHEREI Wird betrieben in der Bucht von Calpe. Charakteristisch ist, dass sie in einem maximalen Abstand von 60 Meilen von der Küste betrieben wird. Boote sind hier nicht schwerer als 100 Tonnen und die kleine Besatzung besteht aus 4-10 Personen, welche nicht länger als einen Tag zum Fangen unterwegs sind um die gefangenen Fische täglich am Hafen verkaufen zu können. Unter Anwendung verschiedener Techniken fängt man mit Hilfe von Schleppnetzen, Ringwadennetzen oder Langleinen Muscheln, Kopffüßer, Garnelen, Riesengarnelen, Kaiserhummer, Sardinen, Sardellen, Stöcker, Seebarben...

KLEINE HOCHSEEFISCHEREI Wird betrieben in einer größeren Entfernung, mit schwereren Booten und einer größeren Besatzung.

GROSSE HOCHSEEFISCHEREI wird an sehr entfernten Fischgründen betrieben mit Schifffahrten von bis zu 6-8 Monaten. Es werden sehr große Fabriksschiffe eingesetzt, ausgestattet mit den neuesten Technologie um die gefangenen Fische verarbeiten und aufbewahren kann (Konserven, Tiefkühltruhen...)



Techniken des Fischens

SCHLEPPNETZFISCHEREI Die Schleppnetze sind trichterförmig und werden von ein oder zwei Booten gezogen die das Netz offen halten um Arten zu fangen, die sich auf dem Meeresboden oder in Wassersäulen aufhalten. Nach einer Zeit des Schleppens wird das Netz an Bord gezogen und die Fische sortiert. Das ist die typische Methode der calpinischen Flotte.

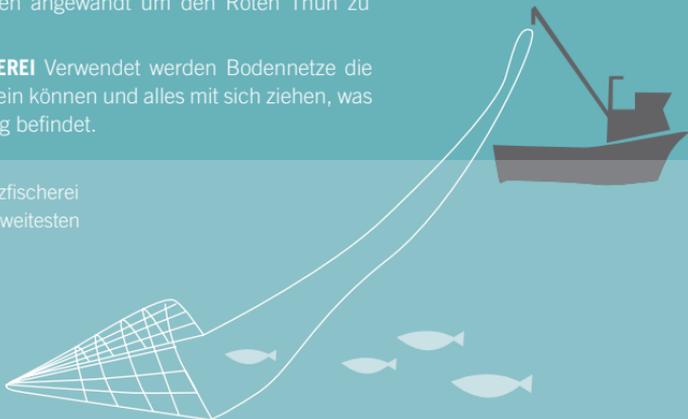
RINGWADENFISCHEREI Wird betrieben zum Fischfang an der Meeresoberfläche mit riesen Netzen die von zwei Seilen zusammengehalten werden: das obere Seil fungiert als Schwimmring und das untere aus Blei als Ballast, sodass das Netz bis zum Grund reicht.

LANGLEINENFISCHEREI Die Langleine ist eine lange Schnur an deren Ende Angelhaken hängen. Es handelt sich hierbei um eine traditionelle Methode um Dorsche oder Thunfische in der Hochseefischerei zu fangen.

ALMADRABA Traditionelle Methode mit Stellnetzen zum Einfangen von Fischen. Sie wird viel im Süden Spanien angewandt um den Roten Thun zu fangen.

TREIBNETZFISCHEREI Verwendet werden Bodennetze die über 3 km lang sein können und alles mit sich ziehen, was sich auf dem Weg befindet.

Die Schleppnetzfisherei ist in Calpe am weitesten verbreitet.



Fischarten in der Bucht von Calpe



Zwergdorsch



Sardelle



Meeraal



Blaumaul



Thunfisch



Gabeldorsch



Peterfisch



Stöcker



Blauer Wittling



Makrele



Zahnbrasse



Fliegende Fische



Zu cristatus



Goldbrassen



Seriolafisch



Rotbrasse



Tintenfisch



Kaisergranat



Purpurschnecke



Heuschreckenkrebs

Peix de Calp, ein Zeichen von Garantie und Qualität von nationaler Ebene, vergeben von der Gemeinde Calpe und dem Fischereiverband and gewerbliche Einrichtungen und Hotels, die frisch angelandeten Fisch im Hafen und Fischmarkt la Lonja de Calpe verkaufen.



Wolfsbarsch



Lammzunge



Sardinien



Hummer



Seehecht



Seeteufel



Grosser



Garnele



Zwergdorsch



Meersau



Kleingefleckter Katzenhai



Riesenkalmar



Sterngucker



Meerbarbe



Tintenfisch



Krake



Krabbe



Weiße Garnelen



Rot krabbe



Rote Garnelen

www.calpe.es



Tourist Info Calpe Peñón
Avda. Ejércitos Españoles, 44
03710 Calpe
Alicante (España)
Tel. +34 965 836 920
turismo@ajcalp.es



[/calpetouristinfo](https://www.facebook.com/calpetouristinfo)



[@TurismoCalp](https://twitter.com/TurismoCalp)



[/turismocalp](https://www.pinterest.com/turismocalp)



[/calpeturismo](https://www.instagram.com/calpeturismo)



[/Turismocalpe](https://www.youtube.com/Turismocalpe)

