

Guadix

Praktischer Stadtführer /



Guadix



Geschichte und Geographie

Baudenkmäler und Museen

Feste und Traditionen

Gastronomie und Kunsthandwerk



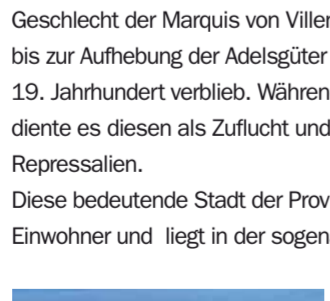
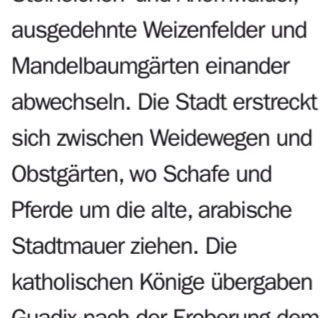
www.andalucia.org



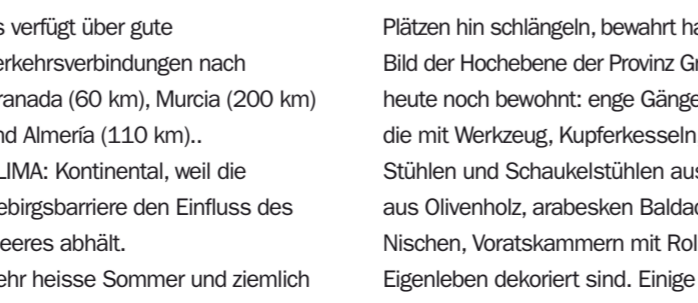
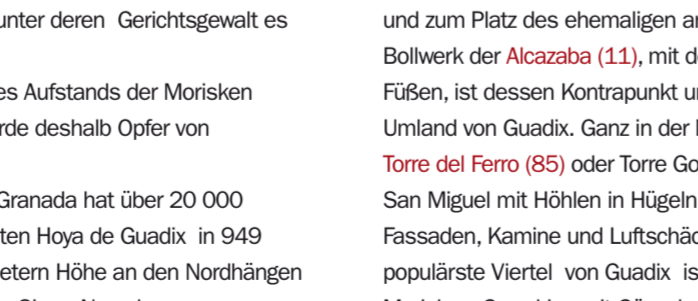
JUNTA DE ANDALUCÍA
Consejería de Turismo, Cultura y Deporte
Empresa Pública para la Gestión del Turismo y del Deporte de Andalucía, S. A.
C/ Compañía, 40.
29008 Málaga
www.andalucia.org



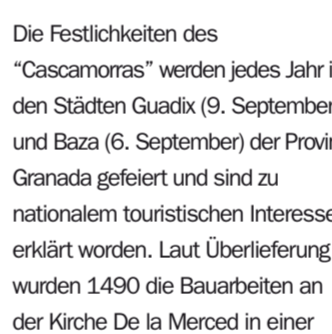
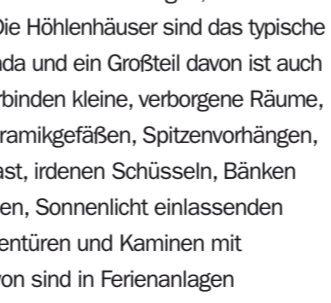
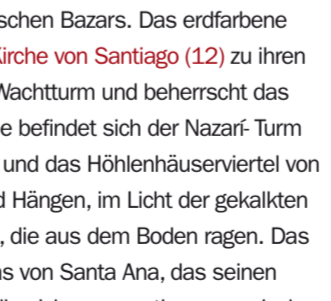
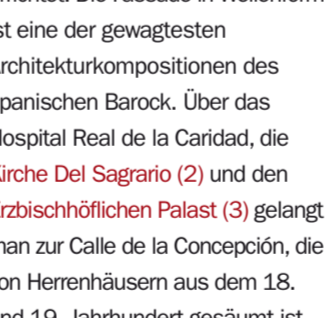
Im Nordosten der Provinz Granada liegt die Stadt Guadix in einer labyrinthischen Landschaft von stark erodierten Tonformationen, wo schon der vorgeschichtliche Mensch, später aber auch die arabische und christliche Bevölkerung archaische Behausungen in die roten Wände gruben, die vom Naturlicht von der Nordseite der Sierra Nevada beleuchtet wurden. Das arabische Guadadh- Haix (Fluss des Lebens) befindet sich in einer von Bergen umgebenen Ebene, wo wüstenhafte Landstriche, Steineichen- und Ahornwälder, ausgedehnte Weizenfelder und Mandelbaumgärten einander abwechseln. Die Stadt erstreckt sich zwischen Weidewegen und Obstgärten, wo Schafe und Pferde um die alte, arabische Stadtmauer ziehen. Die katholischen Könige übergaben Guadix nach der Eroberung dem Geschlecht der Marquis von Villena, unter deren Gerichtsgewalt es bis zur Aufhebung der Adelsgüter im 19. Jahrhundert verblieb. Während des Aufstands der Morisken diente es diesen als Zuflucht und wurde deshalb Opfer von Repressalien. Diese bedeutende Stadt der Provinz Granada hat über 20 000 Einwohner und liegt in der sogenannten Hoya de Guadix in 949 Metern Höhe an den Nordhängen der Sierra Nevada. Es verfügt über gute Verkehrsverbindungen nach Granada (60 km), Murcia (200 km) und Almería (110 km).. KLIMA: Kontinental, weil die Gebirgsbarriere den Einfluss des Meeres abhält. Sehr heiße Sommer und ziemlich kalte Winter mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 15 ° C.



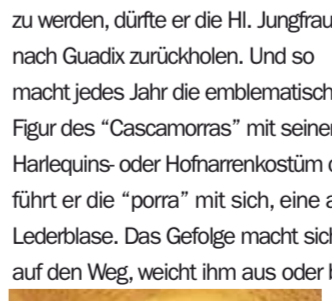
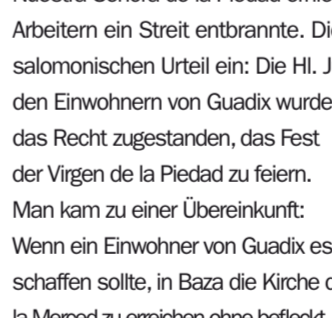
In den historischen Stadtkern, der eher kastilisch als andalusisch anmutet, mit beeindruckenden Renaissanceportalen in den Straßen und an der Plaza de las Palomas, den engen Gassen des ehemaligen Judenviertels und den gewundenen Straßen des Viertels von Santa Ana, gelangt man durch die **Puerta de San Torcuato (19)**, ein Zeugnis der mittelalterlichen Stadtmauer. Die **Kathedrale (1)**, bei der sich Gotik-, Renaissance- und Barockarchitektur mischen, wurde 1492 über einer arabischen Moschee in dreihundertjähriger Bauzeit errichtet. Die Fassade in Wellenform ist eine der gewagtesten Architekturkompositionen des spanischen Barock. Über das Hospital Real de la Caridad, die **Kirche Del Sagrario (2)** und den **Erzbischöflichen Palast (3)** gelangt man zur Calle de la Concepción, die von Herrenhäusern aus dem 18. und 19. Jahrhundert gesäumt ist, und zum Platz des ehemaligen arabischen Bazars. Das erdfarbene Bollwerk der **Alcazaba (11)**, mit der **Kirche von Santiago (12)** zu ihren Füßen, ist dessen Kontrapunkt und Wachturm und beherrscht das Umland von Guadix. Ganz in der Nähe befindet sich der Nazarí-Turm **Torre del Ferro (85)** oder Torre Gorda und das Höhlenhauserviertel von San Miguel mit Höhlen in Hügeln und Hängen, im Licht der gekalkten Fassaden, Kamine und Luftschächte, die aus dem Boden ragen. Das populärste Viertel von Guadix ist das von Santa Ana, das seinen Morisken- Grundriss mit Gässchen, die sich zu anmutigen, maurischen Plätzen hin schlängeln, bewahrt hat. Die Höhlenhäuser sind das typische Bild der Hochebene der Provinz Granada und ein Großteil davon ist auch heute noch bewohnt: enge Gänge verbinden kleine, verborgene Räume, die mit Werkzeug, Kupferkesseln, Keramikgefäßen, Spitzenvorhängen, Stühlen und Schaukelstühlen aus Bast, irdenen Schüsseln, Bänken aus Olivenholz, arabischen Baldachinen, Sonnenlicht einlassenden Nischen, Vorratskammern mit Rolladentüren und Kaminen mit Eigenleben dekoriert sind. Einige davon sind in Ferienanlagen umgewandelt worden, deren besonderer Reiz die Besucher anzieht.



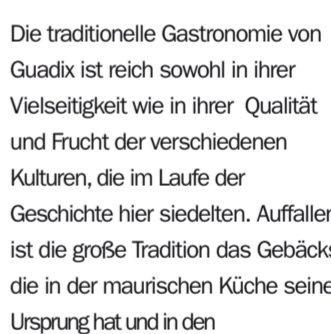
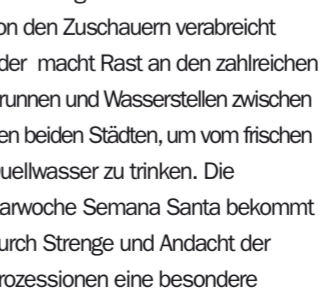
Die Festlichkeiten des "Cascamorras" werden jedes Jahr in den Städten Guadix (9. September) und Baza (6. September) der Provinz Granada gefeiert und sind zu nationalem touristischen Interesse erklärt worden. Laut Überlieferung wurden 1490 die Bauarbeiten an der Kirche De la Merced in einer Vorstadt von Baza begonnen. Einer der Arbeiter mit Namen Juan Pedernal hörte aus einer Nische der ursprünglichen, mozarabischen Wallfahrtskapelle einen sanften Ruf: "Ten piedad" ("Hab Erbarmen"). Er hatte eine Holzskulptur der Hl. Jungfrau entdeckt, die den Namen Nuestra Señora de la Piedad erhielt und um deren Besitz zwischen den Arbeitern ein Streit entbrannte. Die Obrigkeit schritt mit einem salomonischen Urteil ein: Die Hl. Jungfrau sollte in Baza verbleiben, aber den Einwohnern von Guadix wurde das Recht zugestanden, das Fest der Virgen de la Piedad zu feiern. Man kam zu einer Übereinkunft: Wenn ein Einwohner von Guadix es schaffen sollte, in Baza die Kirche de la Merced zu erreichen ohne befleckt zu werden, dürfte er die Hl. Jungfrau nach Guadix zurückholen. Und so macht jedes Jahr die emblematische Figur des "Cascamorras" mit seinem Harlequins- oder Hofnarrenkostüm diesen Versuch. Als Verteidigungswaffe führt er die "porra" mit sich, eine an einen Holzstiel angebundene Lederblase. Das Gefolge macht sich durch die engen und steilen Strassen auf den Weg, weicht ihm aus oder begleitet ihn. Zur Abkühlung bekommt der Festzug Wasser und bunte Farben von den Zuschauern verabreicht oder macht Rast an den zahlreichen Brunnen und Wasserstellen zwischen den beiden Städten, um vom frischen Quellwasser zu trinken. Die Karwoche Semana Santa bekommt durch Strenge und Andacht der Prozessionen eine besondere Bedeutung.



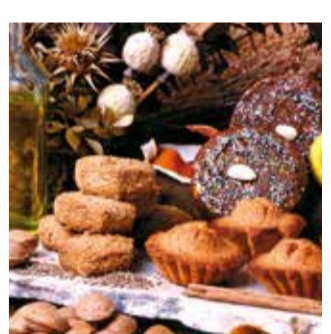
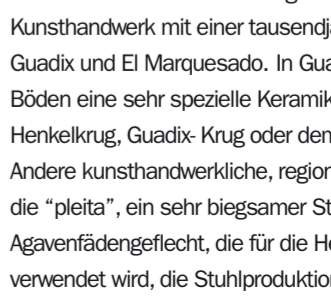
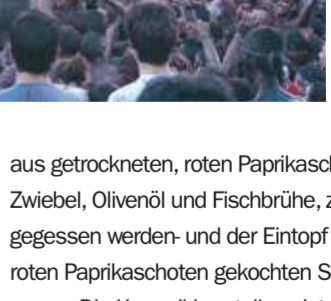
Die traditionelle Gastronomie von Guadix ist reich sowohl in ihrer Vielseitigkeit wie in ihrer Qualität und Frucht der verschiedenen Kulturen, die im Laufe der Geschichte hier siedelten. Auffallend ist die große Tradition des Gebäcks, die in der maurischen Küche seinen Ursprung hat und in den Nonnenklöstern wiederaufgenommen wurde. Die Küche von Guadix basiert auf Produkten vom Schwein in Suppen oder Eintöpfen. Hervorzuheben sind auch die hausgemachten Wurstwaren, luftgetrockneten Schinken oder der Wein aus der Gegend. Typische Gerichte sind unter vielen anderen die "migás", die "andrajós", die "gachas" und die "pestiños". Weitere regionale Spezialitäten sind die "gachas" aus Maismehl und roter Paprikasuppe, serviert mit Speck und Chorizo-Wurst; "talbinas" aus Weizenmehl und Wasser, die mit gerösteten Brotstückchen, Kunsthonig oder wahlweise Zucker serviert werden; "sustentos" aus Maismehl mit Stückchen von Kartoffeln, Chorizo-Wurst, Speck und Blutwurst; sowie die "migás" aus Brot. Außerdem sind hier typisch der Sardinienpaprika- eine Paprikasuppe aus getrockneten, roten Paprikaschoten, gebratenem, grünem Paprika, Zwiebel, Olivenöl und Fischbrühe, zu der Kartoffeln und Sardinen gegessen werden- und der Eintopf von San Antón von in getrockneten, roten Paprikaschoten gekochten Schweinsfüßen mit Mandel-Schinkensauce. Die Keramikherstellung ist das am weitesten verbreitete Kunsthandwerk mit einer tausendjährigen Tradition in den Regionen von Guadix und El Marquesado. In Guadix entsteht dank seiner tonhaltigen Böden eine sehr spezielle Keramik mit bodenständigen Formen wie Henkelkrug, Guadix-Krug oder dem kleinen Stier von Guadix. Andere kunsthandwerkliche, regionale Produkte sind das Espartogras, die "pleita", ein sehr biegsamer Streifen aus Espartogras- oder Agavenfädengewebe, die für die Herstellung von Körben oder Hüten verwendet wird, die Stuhlproduktion, Arbeiten aus Weide sowie Schmiedearbeiten.



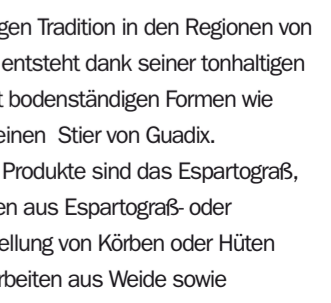
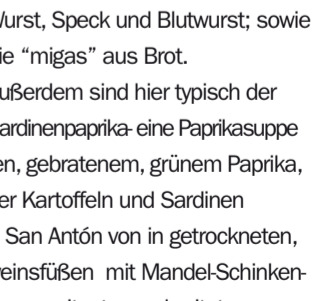
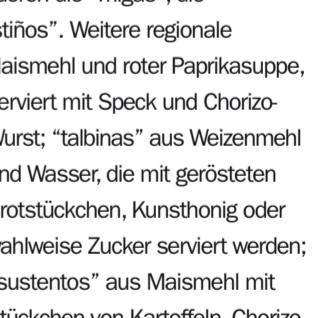
Die traditionelle Gastronomie von Guadix ist reich sowohl in ihrer Vielseitigkeit wie in ihrer Qualität und Frucht der verschiedenen Kulturen, die im Laufe der Geschichte hier siedelten. Auffallend ist die große Tradition des Gebäcks, die in der maurischen Küche seinen Ursprung hat und in den Nonnenklöstern wiederaufgenommen wurde. Die Küche von Guadix basiert auf Produkten vom Schwein in Suppen oder Eintöpfen. Hervorzuheben sind auch die hausgemachten Wurstwaren, luftgetrockneten Schinken oder der Wein aus der Gegend. Typische Gerichte sind unter vielen anderen die "migás", die "andrajós", die "gachas" und die "pestiños". Weitere regionale Spezialitäten sind die "gachas" aus Maismehl und roter Paprikasuppe, serviert mit Speck und Chorizo-Wurst; "talbinas" aus Weizenmehl und Wasser, die mit gerösteten Brotstückchen, Kunsthonig oder wahlweise Zucker serviert werden; "sustentos" aus Maismehl mit Stückchen von Kartoffeln, Chorizo-Wurst, Speck und Blutwurst; sowie die "migás" aus Brot. Außerdem sind hier typisch der Sardinienpaprika- eine Paprikasuppe aus getrockneten, roten Paprikaschoten, gebratenem, grünem Paprika, Zwiebel, Olivenöl und Fischbrühe, zu der Kartoffeln und Sardinen gegessen werden- und der Eintopf von San Antón von in getrockneten, roten Paprikaschoten gekochten Schweinsfüßen mit Mandel-Schinkensauce. Die Keramikherstellung ist das am weitesten verbreitete Kunsthandwerk mit einer tausendjährigen Tradition in den Regionen von Guadix und El Marquesado. In Guadix entsteht dank seiner tonhaltigen Böden eine sehr spezielle Keramik mit bodenständigen Formen wie Henkelkrug, Guadix-Krug oder dem kleinen Stier von Guadix. Andere kunsthandwerkliche, regionale Produkte sind das Espartogras, die "pleita", ein sehr biegsamer Streifen aus Espartogras- oder Agavenfädengewebe, die für die Herstellung von Körben oder Hüten verwendet wird, die Stuhlproduktion, Arbeiten aus Weide sowie Schmiedearbeiten.



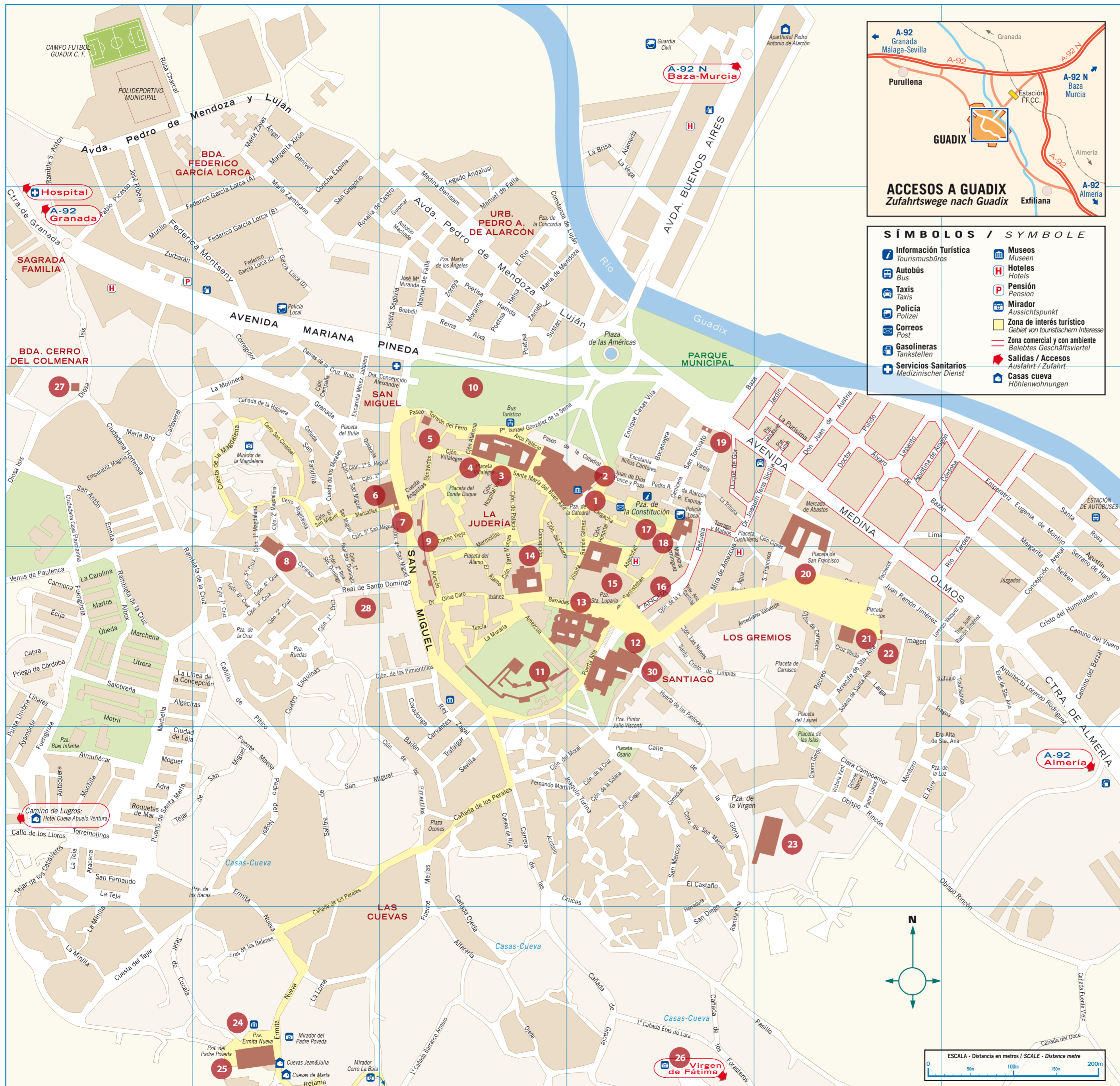
Die traditionelle Gastronomie von Guadix ist reich sowohl in ihrer Vielseitigkeit wie in ihrer Qualität und Frucht der verschiedenen Kulturen, die im Laufe der Geschichte hier siedelten. Auffallend ist die große Tradition des Gebäcks, die in der maurischen Küche seinen Ursprung hat und in den Nonnenklöstern wiederaufgenommen wurde. Die Küche von Guadix basiert auf Produkten vom Schwein in Suppen oder Eintöpfen. Hervorzuheben sind auch die hausgemachten Wurstwaren, luftgetrockneten Schinken oder der Wein aus der Gegend. Typische Gerichte sind unter vielen anderen die "migás", die "andrajós", die "gachas" und die "pestiños". Weitere regionale Spezialitäten sind die "gachas" aus Maismehl und roter Paprikasuppe, serviert mit Speck und Chorizo-Wurst; "talbinas" aus Weizenmehl und Wasser, die mit gerösteten Brotstückchen, Kunsthonig oder wahlweise Zucker serviert werden; "sustentos" aus Maismehl mit Stückchen von Kartoffeln, Chorizo-Wurst, Speck und Blutwurst; sowie die "migás" aus Brot. Außerdem sind hier typisch der Sardinienpaprika- eine Paprikasuppe aus getrockneten, roten Paprikaschoten, gebratenem, grünem Paprika, Zwiebel, Olivenöl und Fischbrühe, zu der Kartoffeln und Sardinen gegessen werden- und der Eintopf von San Antón von in getrockneten, roten Paprikaschoten gekochten Schweinsfüßen mit Mandel-Schinkensauce. Die Keramikherstellung ist das am weitesten verbreitete Kunsthandwerk mit einer tausendjährigen Tradition in den Regionen von Guadix und El Marquesado. In Guadix entsteht dank seiner tonhaltigen Böden eine sehr spezielle Keramik mit bodenständigen Formen wie Henkelkrug, Guadix-Krug oder dem kleinen Stier von Guadix. Andere kunsthandwerkliche, regionale Produkte sind das Espartogras, die "pleita", ein sehr biegsamer Streifen aus Espartogras- oder Agavenfädengewebe, die für die Herstellung von Körben oder Hüten verwendet wird, die Stuhlproduktion, Arbeiten aus Weide sowie Schmiedearbeiten.



Die traditionelle Gastronomie von Guadix ist reich sowohl in ihrer Vielseitigkeit wie in ihrer Qualität und Frucht der verschiedenen Kulturen, die im Laufe der Geschichte hier siedelten. Auffallend ist die große Tradition des Gebäcks, die in der maurischen Küche seinen Ursprung hat und in den Nonnenklöstern wiederaufgenommen wurde. Die Küche von Guadix basiert auf Produkten vom Schwein in Suppen oder Eintöpfen. Hervorzuheben sind auch die hausgemachten Wurstwaren, luftgetrockneten Schinken oder der Wein aus der Gegend. Typische Gerichte sind unter vielen anderen die "migás", die "andrajós", die "gachas" und die "pestiños". Weitere regionale Spezialitäten sind die "gachas" aus Maismehl und roter Paprikasuppe, serviert mit Speck und Chorizo-Wurst; "talbinas" aus Weizenmehl und Wasser, die mit gerösteten Brotstückchen, Kunsthonig oder wahlweise Zucker serviert werden; "sustentos" aus Maismehl mit Stückchen von Kartoffeln, Chorizo-Wurst, Speck und Blutwurst; sowie die "migás" aus Brot. Außerdem sind hier typisch der Sardinienpaprika- eine Paprikasuppe aus getrockneten, roten Paprikaschoten, gebratenem, grünem Paprika, Zwiebel, Olivenöl und Fischbrühe, zu der Kartoffeln und Sardinen gegessen werden- und der Eintopf von San Antón von in getrockneten, roten Paprikaschoten gekochten Schweinsfüßen mit Mandel-Schinkensauce. Die Keramikherstellung ist das am weitesten verbreitete Kunsthandwerk mit einer tausendjährigen Tradition in den Regionen von Guadix und El Marquesado. In Guadix entsteht dank seiner tonhaltigen Böden eine sehr spezielle Keramik mit bodenständigen Formen wie Henkelkrug, Guadix-Krug oder dem kleinen Stier von Guadix. Andere kunsthandwerkliche, regionale Produkte sind das Espartogras, die "pleita", ein sehr biegsamer Streifen aus Espartogras- oder Agavenfädengewebe, die für die Herstellung von Körben oder Hüten verwendet wird, die Stuhlproduktion, Arbeiten aus Weide sowie Schmiedearbeiten.



Guadix



SÍMBOLOS / SYMBOLE	
Información Turística Tourismusbüros	Museos Museen
Autobús Bus	Hoteles Hotels
Taxis Taxis	Pensión Pension
Policía Polizei	Mirador Aussichtspunkt
Correos Post	Zona de interés turístico Gebiet von touristischem Interesse
Gasolineras Tankstellen	Zona comercial y con ambiente Belebtes Geschäftsviertel
Servicios Sanitarios Medizinischer Dienst	Salidas / Accesos Ausfahrt / Zufahrt
	Casas cueva Höhlenwohnungen

- 1 Catedral - Museo Catedralicio
- 2 Iglesia del Sagrario
- 3 Palacio Episcopal
- 4 Palacio Villalegre
- 5 Torreón del Ferro
- 6 Iglesia de San Miguel
- 7 Arco de Mensafies
- 8 Iglesia de la Magdalena
- 9 Murallas
- 10 Teatro Romano
- 11 Alcazaba
- 12 Iglesia de Santiago
- 13 Palacio de Peñaflor
- 14 Iglesia de San Agustín
- 15 Iglesia y Convento de la Concepción
- 16 Iglesia de San Torcuato - Hospital Real
- 17 Calle Ancha
- 18 Plaza de la Constitución
- 19 Ayuntamiento
- 20 Puerta de San Torcuato
- 21 Iglesia de San Francisco
- 22 Iglesia de Santa Ana
- 23 Arco de la Imagen
- 24 Templo de San Diego
- 25 Cueva Museo Centro de Interpretación
- 26 Iglesia-Cueva Nª Sra. de Gracia
- 27 Virgen de Fátima
- 28 Caño de San Antón
- 29 Iglesia de Santo Domingo - San Miguel
- 30 Casa.Museo Fundación Julio Visconti