



# PASSEPARTOUT VOYAGES



**Donostia / San Sebastián und der Atlantik:**  
Kunst, Küche und baskische Gegenwart  
22. – 26. April 2026



*„Sentimendua pentsatu, pentsamendua sentitu“*

*„Denke das Gefühl, fühle den Gedanken.“*

Miguel de Unamuno (1864 – 1934)

Mit diesem Satz formulierte der baskische Dichter Miguel de Unamuno eine Haltung, die für das Baskenland bis heute prägend ist: das bewusste Zusammendenken von Landschaft, Geschichte und geistiger Haltung. San Sebastián ist ein Ort, an dem sich diese Spannung in besonderer Dichte zeigt. Zwischen Atlantik und Stadt entfaltet sich eine Kultur, die gleichermaßen sinnlich wie reflektiert ist – geprägt von Meer, Industrie, politischer Erfahrung und einer außergewöhnlichen Offenheit für zeitgenössische Formen.

Diese Reise nähert sich Donostia und seiner Umgebung aus einer kunsthistorischen Perspektive, die Architektur, Skulptur, urbane Entwicklung und Kulinarik als zusammenhängende kulturelle Praxis versteht. Von der Belle Époque des Seebads über die baskische Moderne bis zur Gegenwartskunst wird sichtbar, wie Raum, Material und Identität immer wieder neu verhandelt werden. Orte wie Chillida Leku oder Gernika stehen dabei nicht isoliert, sondern als Teil eines größeren kulturellen Gefüges, in dem Erinnerung, Gestaltung und Alltag ineinandergreifen.

Fachlich wird die Reise von Jone Karres Azurmendi begleitet, die mit ihrer tiefen Verankerung in der baskischen Kultur sowie ihrer langjährigen Erfahrung in kultureller Vermittlung und journalistischer Arbeit eine lokale Perspektive eröffnet, die historische Tiefe, gesellschaftliche Realität und zeitgenössische Ausdrucksformen miteinander verbindet.



## **Tag 1: Mittwoch, 22.04.2026**

Bis 15:30 Uhr      Individuelle Anreise, ich berate Sie gerne, siehe S. 12  
Empfang am Flughafen Bilbao

Nachmittags      Fahrt nach San Sebastián

### **Blick auf San Sebastián und Fahrt mit der Standseilbahn**

Vom Monte Igueldo aus öffnet sich der Blick über San Sebastián aus der Höhe. Die Bucht von La Concha spannt sich halbkreisförmig unter uns, die Stadt folgt der Linie des Wassers, dahinter liegt der offene Atlantik. Auch die Insel Santa Clara ist klar sichtbar, seit dem 19. Jahrhundert Bade und Erholungsort und ein landschaftlicher Fixpunkt der Stadtentwicklung. Anschließend erfolgt die Talfahrt mit der 1912 eröffneten Standseilbahn, einem frühen Zeugnis touristischer Infrastruktur, das Aussicht, Technik und urbane Erschließung bis heute verbindet.

### **Abends:**

#### ***Pintxos in der Altstadt***

In der Altstadt ist die Pintxo-Kultur Teil des täglichen Lebens. Kleine, präzise zubereitete Gerichte werden probiert, verglichen und gemeinsam erlebt. Küche wird hier zum Gespräch, zum Rhythmus des Abends und zum Ausdruck einer lebendigen urbanen Esskultur.



## Tag 2: Donnerstag, 23.04.2026

Vormittags:

### **Führung: Urbane Formen und kulturelle Identität**

Ein Spaziergang durch San Sebastián zeigt die Stadt als gewachsenes königliches Seebad und politisch wie kulturell geprägten Ort. Entlang der Bucht von La Concha begegnen wir Jugendstilarchitektur, der Kathedrale del *Buen Pastor* und dem Hotel María Cristina, Zentrum der Belle Époque. Der Weg führt weiter zum Kursaal als Zeichen moderner Stadtentwicklung, zum ehemaligen Fischereihafen am Monte Urgull und schließlich in die Altstadt mit der Markthalle La Bretxa, Herz des täglichen Lebens.

Mittags:

Mittagessen in einem ausgewählten Restaurant

Nachmittags:

### **Führung im *Museo San Telmo* – Schichten baskischer Kultur**

In den Räumen eines ehemaligen Dominikanerklosters entfaltet sich ein vielschichtiges Bild baskischer Geschichte. Archäologie, Kunst und Ethnografie treten in Dialog mit zeitgenössischen Positionen. Die moderne Erweiterung des Gebäudes macht das Museum zugleich zu einem Ort, an dem historische Identität und gegenwärtige Fragestellungen sichtbar aufeinandertreffen.

Abends:

Der Abend bleibt bewusst offen und bietet Raum für spontane Eindrücke und mögliche Abweichungen vom geplanten Rhythmus. Abhängig vom aktuellen Spielplan könnte sich gegebenenfalls eine kulturelle Option ergeben, etwa im *Teatro Victoria Eugenia*. Konkrete Möglichkeiten werden näher zum Reisezeitpunkt geprüft und kommuniziert.



### **Tag 3: Freitag, 24.04.2026**

Vormittags

#### **Führung im *Museo Cristóbal Balenciaga***

In Getaria erschließt sich das Werk Cristóbal Balenciagas als radikale Neudefinition von Form und Volumen. Entwürfe, Zeichnungen und Kleider zeigen einen Modedesigner, der Haute Couture von dekorativer Eleganz löste und Architektur, Bewegung und Material ins Zentrum seines Denkens rückte und bis heute international nachhaltig nachwirkt.

Anschließend

#### **Besuch der Altstadt von Getaria**

Enge Gassen und dicht stehende Häuser prägen den historischen Kern Getarias. Die Altstadt bewahrt den Charakter eines alten Fischerorts. Die Kirche San Salvador, ungewöhnlich in ihrer Ausrichtung und direkt in den Stadtraum eingebunden, verweist auf Seefahrt, Handel und die enge Verbindung zwischen Meer und Gemeinschaft.

Mittagessen:

#### **Gegrillter Fisch mit Blick auf den Hafen**

Mittags belebt sich die Altstadt Getarias, begleitet vom Duft gegrillten Fisches. Berühmt ist der Ort für seine Fischgrillspezialitäten und den regionalen Txakoli (Getariako Txakolina), einen trockenen, leicht spritzigen Wein mit markanter Säure, der ideal zu Fisch passt.

Nachmittags

#### **Baskische Gegenwartskunst**

Ein Atelierbesuch bei einem lokalen Künstler eröffnet Einblicke in die baskische Gegenwartskunst. Arbeiten aus Holz, Harz, Metall und Pigment entstehen im Dialog mit Landschaft, Sprache und Tradition und verbinden handwerkliche Praxis mit zeitgenössischer Form im kulturellen Kontext des Baskenlands.



## Tag 4: Samstag, 25.04.2026

Vormittags

### **Besuch der *Concha* und Windkämme von Chillida**

Ein Spaziergang entlang der Bucht von *La Concha* führt zur Skulpturengruppe *Peine del Viento* von Eduardo Chillida. Hier treffen Atlantik, Fels und Stahl aufeinander und machen Raum, Bewegung und Widerstand als zentrale Themen baskischer Nachkriegskunst unmittelbar erfahrbar im öffentlichen Stadtraum.

In Hernani

### **Führung im Skulpturenpark *Chillida Leku***

Die Führung erschließt einen als begehbaren Denkraum konzipierten Ort, den Eduardo Chillida seit den 1980er Jahren entwickelte. In der offenen Landschaft eines historischen Gutshofes treten monumentale Arbeiten aus Eisen und Stein in einen bewussten Dialog mit Topografie, Licht und Vegetation und machen sein Raumverständnis jenseits musealer Konventionen erfahrbar.

Mittags:

### **Grüne Haute Cuisine im Restaurant *Zelai Txiki***

Ausgezeichnet mit **grünem Michelin Stern** arbeitet diese Küche radikal saisonal. Das Tasting Menü entsteht aus Produkten des eigenen Gemüsegartens, ergänzt durch lokale Erzeuger. Präzise, ruhig und kompromisslos gedacht, fern von folkloristischer Schwere in den Hügeln über San Sebastián.

Danach

### **Zeit zur freien Verfügung**

Individuelle Erkundungen bieten Raum für Spaziergänge entlang der Bucht, Besuche kleiner Geschäfte oder Cafés und eigene Eindrücke vom Rhythmus und Alltag San Sebastián's jenseits des gemeinsamen Programms.



## Tag 5: Sonntag, 26.04.2026

Vormittags

### **Besuch Gernika**

Der Besuch Gernikas führt an einen zentralen Erinnerungsort des 20. Jahrhunderts. Die Bombardierung von 1937 zerstörte die Stadt nahezu vollständig und wurde durch Picassos Gemälde zum weltweiten Symbol gegen Krieg. Gernika steht heute für historische Aufarbeitung, kollektives Gedächtnis und die politische Bedeutung von Erinnerung im Baskenland und europäischer Zeitgeschichte heute.

Anschließend

### **Besuch Parlamentsgebäude**

Der Besuch der *Casa de Juntas* in Gernika erschließt das historische Zentrum baskischer Selbstverwaltung, geprägt vom mittelalterlichen Versammlungsort und der symbolischen Eiche als Kontinuität politischer Identität und Rechtstradition bis heute.

Mittags

Mittagessen in einem ausgewählten Restaurant

15:30 Uhr

Kurze Anfahrt am Flughafen Bilbao

16:00 – 17:00 Uhr

Kurzer Besuch der *Puente de Vizcaya*

Ein Pionierwerk der Ingenieurskunst von 1893 verbindet Industrie, Verkehr und Moderne und markiert einen Meilenstein der technischen Architektur im Baskenland.

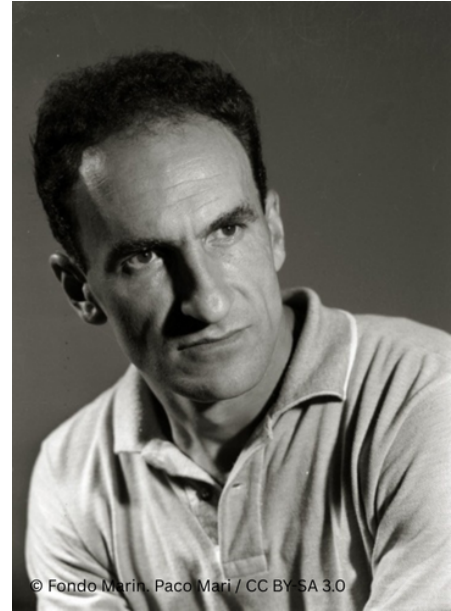
17:30 Uhr

Anfahrt am Flughafen Bilbao

## **Eduardo Chillida (1924 – 2002)**

**(Txillida auf baskisch)**

Eduardo Chillida, gebürtig aus San Sebastián, denkt Skulptur als Arbeit am Raum. Masse dient ihm nicht der Formgebung im klassischen Sinn, sondern der Sichtbarmachung von Leere, Spannung und Grenze. Aus Eisen, Stein, Alabaster und Papier entstehen Werke, die zugleich archaisch und radikal modern wirken. Früh international rezipiert, nahm Chillida an der Biennale von Venedig teil, erhielt den Großen Preis der Biennale von São Paulo und wurde in Europa, den USA und Japan ausgestellt. Seine Kunst versteht sich als universelle Sprache, tief verwurzelt im Baskenland und doch global lesbar.



Am Atlantik verdichtet sich dieses Denken in den Windkämmen, Peine del Viento. Seit 1977 stehen die Skulpturen aus Cortenstahl am Rand der Bucht von San Sebastián, wo Wind, Wellen und Fels den Raum aktiv mitformen. Chillida Leku in Hernani führt dieses Werkverständnis weiter. Der um das Bauernhaus Zabalaga entwickelte Skulpturenpark ist als begehbare Denkraum konzipiert, in dem Landschaft, Wegführung und Skulptur untrennbar ineinandergreifen und das Sehen selbst zur Erfahrung wird.



## San Sebastián schmecken: Von der Pintxo Kultur zur nachhaltigen Küche



Die baskische Gastronomie ist weniger ein Stil als eine soziale Praxis. Ihren sichtbarsten Ausdruck findet sie in der Pintxo Kultur, insbesondere in San Sebastián. Essen organisiert sich hier nicht als gesetztes Menü, sondern als Bewegung: von Bar zu Bar, von Glas zu Glas, von einem präzisen Bissen zum nächsten. Txikiteo nennt sich diese Abfolge kleiner Entscheidungen, die Vergleich, Gespräch und Urteil schärft. Qualität entsteht nicht im

Ausnahmestand, sondern im Alltag.

Eng damit verbunden ist der gegrillte Fisch, eine der Konstanten der baskischen Küche. Seezunge, Steinbutt oder Dorade werden traditionell über offenem Feuer zubereitet, oft in unmittelbarer Nähe zur Küste. Reduktion ist hier kein ästhetisches Programm, sondern Ergebnis von Produktnähe und handwerklicher Sicherheit. Begleitet wird diese Küche häufig von Txakoli, dem lokalen Weißwein mit hoher Säure und leichter Perlage, der als präzises Gegengewicht zu Fett, Rauch und Salz funktioniert.



Vor diesem Hintergrund erklärt sich auch die außergewöhnliche Dichte an Michelin ausgezeichneten Restaurants im Baskenland. Sie ist kein künstliches Prestigephänomen, sondern Ausdruck einer tief verankerten Esskultur, in der Technik, Produktkenntnis und kollektiver Anspruch früh ausgebildet werden. Haute Cuisine erscheint hier weniger als Bruch mit der Tradition denn als deren konsequente Verdichtung.

Eine besondere Rolle spielen dabei jene Häuser, die über die klassische Michelin Logik hinausgehen. Der grüne Michelin Stern markiert Restaurants, die Nachhaltigkeit nicht als Zusatz, sondern als strukturelles Prinzip verstehen. Hier werden Menüs aus dem eigenen Gemüsegarten entwickelt, regionale Kreisläufe ernst genommen und Saisonalität nicht behauptet, sondern gelebt. In dieser Verbindung von kulinarischer Präzision und ökologischer Verantwortung zeigt sich eine zeitgenössische Fortführung baskischer Esskultur, leise, konsequent und erstaunlich radikal. Fotos: Donostia San Sebastián Turismoa

**Fachliche Leitung: Jone Karres Azurmendi**



Aufgewachsen zwischen dem Baskenland und Deutschland verbindet sie interkulturelle Erfahrung mit langjähriger Tätigkeit in der Kulturvermittlung. Seit zwei Jahrzehnten arbeitet sie als Guide mit Schwerpunkt auf Kultur und Gastronomie in Europa und darüber hinaus. Als freie Journalistin, Filmkritikerin und Dokumentarfilmerin realisierte sie internationale Projekte und arbeitet unter anderem für ARTE, ARD und ORF. Ihre Arbeit verbindet lokale Expertise mit medialer Vermittlung und journalistischer Präzision im internationalen kulturellen Kontext heute.

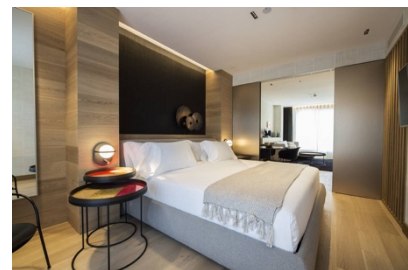
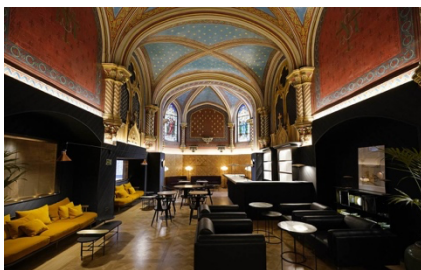
**Organisatorische Leitung: Marcel René Widjaja, M.A.**



Seit 2018 freier *Guide-conférencier* des französischen Kulturministeriums und Gründer von Passepartout Voyages verbindet er kunsthistorische Präzision mit dem Anspruch, kulturelle Erfahrungen jenseits standardisierter Formate zu ermöglichen. Ausgebildet an der École du Louvre, einer renommierten Grande École für Kunstgeschichte in Paris, liegt sein Schwerpunkt auf

Vermittlung im musealen Kontext. Internationale Projekte und längere Aufenthalte in Frankreich, Osteuropa und Südamerika erweiterten seinen Blick auf unterschiedliche Formen kultureller Kommunikation.

**Ihr Hotel: 4 Sterne Convento Zenit San Martín**



Das Zenit Convento San Martín bewohnt die klassizistische Fassade eines 1887 errichteten Klosters der Siervas de María, gebaut aus Stein vom Igeldo-Steinbruch. Der zentrale Empfang liegt in der restaurierten Kapelle, heute Bar im ehemaligen Altarraum. Dahinter setzen moderne, helle Zimmer und zeitgemäße Technik einen bewusst klaren Kontrast zur historischen Hülle. So wird die klösterliche Raumdramaturgie als eleganter Auftakt zur Stadt.