



## Steckbrief

# Kanarische Inseln

**Fläche:** 7492 km<sup>2</sup> (Teneriffa 2034 km<sup>2</sup>, La Palma 708 km<sup>2</sup>, La Gomera 370 km<sup>2</sup>, El Hierro 269 km<sup>2</sup>, Gran Canaria 1560 km<sup>2</sup>, Lanzarote 846 km<sup>2</sup>, Fuerteventura 1660 km<sup>2</sup>)

**Höchste Erhebung:** Pico del Teide (Teneriffa), 3718 m

**Entfernungen:** nach Nordafrika 95 km, nach Cádiz (Spanien) 1350 km

**Landessprache:** Spanisch

**Einwohner:** ca. 2 Mio. (Teneriffa 865 000, La Palma 86 000, La Gomera 22 000, El Hierro 10 500, Gran Canaria 815 000, Lanzarote 132 000, Fuerteventura: 95 000)

## Lage

Geografisch gesehen sind die Kanarischen Inseln Afrika zuzuordnen: Sie liegen zwischen dem 27. und 29. Breitengrad und ziehen damit mit dem Süden von Marokko gleich. Der Archipel besteht aus sieben Hauptinseln; im Zentrum liegen Teneriffa und Gran Canaria, westlich davon die sogenannten *islas menores* (Kleinen Kanaren) La Palma, La Gomera und El Hierro, im Osten, nur knapp 100 km von der afrikanischen Küste entfernt, Lanzarote und Fuerteventura. Zu den Hauptinseln gesellen sich noch ei-

**Hauptstädte:** Santa Cruz (Provinz Teneriffa); Las Palmas (Provinz Gran Canaria)  
**Bevölkerungsdichte:** 276 Einw./km<sup>2</sup>; am höchsten auf Gran Canaria, am niedrigsten auf El Hierro (523 bzw. 39 Einw./km<sup>2</sup>)  
**Landesvorwahl:** 00 34  
**Zeitzone:** MEZ minus 1 Std. (ganzjährig)  
**Währung:** Euro



nige Inselchen und Felsenriffe, als größte davon sind La Graciosa und Alegranza nordöstlich von Lanzarote sowie Los Lobos zwischen Lanzarote und Fuerteventura zu erwähnen.

## Bevölkerung und Sprache

Im 20. Jh. hat sich die Einwohnerzahl der Kanaren mehr als vervierfacht. Gegenwärtig leben etwa

2 Mio. Menschen auf den Inseln, der weitaus größte Teil davon auf den beiden Hauptinseln Teneriffa und Gran Canaria.

Amts- und Umgangssprache ist Spanisch, in den Ferienorten ist die Verständigung auf Englisch und Deutsch aber kein Problem. In manchen von deutschen Gästen bevorzugten Zonen, etwa im Nordosten Teneriffas oder im Süden Fuerteventuras, entwickelt sich Deutsch langsam zur zweiten Umgangssprache.

### Wirtschaft

Auf den Hauptinseln ist seit den 1960er-Jahren das Geschäft mit den Fremden der wichtigste Erwerbszweig. Jährlich besuchen über 10 Mio. Gäste – überwiegend Festlandspanier, Deutsche und Engländer – den Archipel; die Kanaren sind damit eines der weltweit bedeutendsten Ferienzentren.

Neben dem Fremdenverkehr ist die Landwirtschaft ein ökonomisches Standbein. Die mit Abstand wichtigste Exportfrucht auf den Zentral- und Westkanaren ist die im 19. Jh. von dem französischen Diplomaten und Botaniker Sabin de Berthelot eingeführte *Dwarf Cavendish*, eine äußerst schmackhafte Zwergbanane, die heute bevorzugt in den wasserreichen Küstenzonen im Norden der Inseln kultiviert wird und ganze Landstriche mit einem einfarbigen grünen Teppich bedeckt. Der Hauptabnehmer der Zwergbanane ist das spanische Festland.

Die wichtigsten anderen Feldfrüchte sind Tomaten und Frühkartoffeln, außer Bananen baut man in letzter Zeit verstärkt auch andere exotische Früchte an. Sehr erfolgreich sind auch Schnittblumen wie Strelitzien und Nelken.

Die Küstenfischerei ist stark rückläufig und kann kaum noch den Eigenbedarf decken. In den letzten Jahren hat sich jedoch die Fischzucht zu einem wachsenden Erwerbszweig entwickelt. Aus der Aquakultur kommen vornehmlich Dorade und Wolfsbarsch.

### Politik und Verwaltung

1982 erhielten die beiden kanarischen Provinzen zusammen innerhalb Spaniens den Status einer Autonomen Region und genießen seither u. a. in den Bereichen Tourismus, Erziehung und Kultur weitgehende Selbstständigkeit. Die bedeutsamen politischen Entscheidungen werden jedoch nach wie vor in der Hauptstadt Madrid gefällt. Die Loslösung vom Mutterland Spanien steht für die überwiegende Mehrheit der Canarios nicht zur Diskussion.

Der Sitz der Regionalregierung wechselt jede Legislaturperiode zwischen Santa Cruz de Tenerife und Las Palmas de Gran Canaria. Mit den *Cabildos Insulares* verfügt zudem jede Insel über ein lokales Selbstverwaltungsgremium.

Die beiden etablierten großen Festlandparteien der Sozialisten (PSOE) und Rechtskonservativen (PP) müssen sich zunehmend gegen lokalpolitisch geprägte Gruppierungen behaupten.

## Feste und Veranstaltungen

Der Festkalender der Canarios orientiert sich am katholischen Kirchenjahr. Mit Prozessionen, Umzügen, Wettkämpfen und einem Feuerwerk als krönendem Abschluss begehen die größeren Orte den Namenstag ihres Schutzpatrons.

### Festkalender

**Januar:** Am 5. und 6.1. in vielen Orten Einzug der **Heiligen Drei Könige**, Bescherung im Familienkreis.

**Januar/Februar:** Beim **Festival de Música de Canarias** in Santa Cruz de Tenerife und Las Palmas de Gran Canaria dreht sich alles um die klassische Musik.

**Februar:** In Puntagorda auf La Palma wird zur Zeit der Mandelblüte die **Fiesta de los Almendros** mit Dichterlesungen, viel Folklore und Salsa-Musik gefeiert; auch in Tejeda und Valsequillo (Gran Canaria).

**Februar/März:** Karnevalszeit! Höhepunkte sind die Wahl der Karnevalskönigin, farbenprächtige Straßenumzüge sowie die »Beerdigung der Sardine« am Aschermittwoch. Als Hochburgen gelten Santa Cruz/Teneriffa, Las Palmas/Gran Canaria und Los Llanos/La Palma.

**März/April:** Karwoche (Semana Santa) mit Umzügen, besonders eindrucksvoll in La Laguna auf Teneriffa.

**Juni:** Fronleichnamsprozessionen über kunstvolle Straßenteppiche aus Vulkanerde und Blumen, eingefärbtem Salz und gerösteten Blättern.

**Juli:** Alle 4 Jahre (nächster Termin: 2009) wird auf El Hierro die Wallfahrt **Bajada de la Virgen de los Reyes** abgehalten. Ebenfalls im Juli findet auf La Palma alle 5 Jahre (nächster Termin: 2010) die **Bajada de la Virgen de las Nieves** statt, eine der bedeutendsten Wallfahrten des Archipels

› S. 78.



Beim Mandelblütenfest in Puntagorda tragen die Palmeros Tracht

**August:** Am 4.8. soll in Agaete auf Gran Canaria die **Bajada de la Rama** für Regen sorgen. Auch in Santa Cruz de La Palma gibt es ein Pendant: die **Bajada de la Virgen** (alle 5 Jahre, nächste 2010). Am 14./15.8. wird mit der **Romería de la Virgen de Candelaria** auf Teneriffa der Schutzpatronin der Kanaren gehuldigt. Am 24.–29.8. wird in Arrecife auf Lanzarote **San Ginés** mit einem großen Volksfest gefeiert.

**September:** **Fiesta del Diablo** (Teufelsfest) am 7./8.9. in Tijarafe auf La Palma. Am 8.9. großes Pil-

gerfest zu Ehren der **Virgen del Pino**, der Schutzpatronin Gran Canarias, in Teror. Am 3. Samstag im September feiert Fuerteventura die **Fiesta de la Virgen de la Peña** in Vega de Río de las Palmas.

**Oktober:** Im Mittelpunkt der **Fiesta de la Virgen de Guadalupe** auf La Gomera (alle 5 Jahre, nächster Termin: 2013) steht eine Schiffsprozession. Alljährlich im Oktober widmet sich das renommierte **Festival Musica Visual** auf Lanzarote der avantgardistischen Musik.

## Essen und Trinken

Um es gleich vorwegzunehmen: Mit der kanarischen Kost sind keine Sterne zu gewinnen, sie ist eine eher bodenständige Landküche, die von dem lebt, was Insel und Meer hergeben.

### Deftige Eintöpfe

Als Vorspeise sei eines der leckeren Eintopfgerichte, der *puchero*, empfohlen. Neben diversen Gemüse- und Fleischsorten schwimmen in der Terrine auch Kichererbsen. Seine sämige Konsistenz gewinnt der kräftigende Puchero durch den mehligem Gartenkürbis, der Safran sorgt für die besondere Note. Wer es zum Auftakt nicht ganz so deftig mag, sollte die meist vorzügliche Brunnenkressensuppe (*potaje de berros*) probieren.

### Typisch kanarisch

Beim Hauptgang dreht sich alles um den Fisch, der auf einer heißen Platte gebraten und immer zusammen mit einer feurigen



Gegrillte Sardinen mit mojo und papas arrugadas: ¡que aproveche!



Ein lokales Produkt ist Ziegenkäse

Tunke (*mojo*) und den obligatorischen Schruppelkartoffeln (*papas arrugadas*) serviert wird. Originell ist die Zubereitungsart der Kartoffeln: Man lässt sie mitsamt Schale in Salzwasser garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und sich das Salz als weiße Kruste auf den Schalen abgesetzt hat. Ein paar flache Steine auf dem Topfboden verhindern das Anbrennen.

Der meist **hausgemachte Mojo** kommt in zwei verschiedenen Varianten auf den Tisch: rot und scharf mit Chili (*mojo rojo*) oder grün und etwas milder mit Koriander (*mojo verde*).

**Echt gut!**

## Fleischklassiker

Von zwei Ausnahmen abgesehen hat die Fleischküche keine eigenständigen Spezialitäten anzubieten. Ein Klassiker ist Kaninchen (*conejo salmorejo*), über Nacht in

einer pikanten Sauce mariniert und am nächsten Tag im Tontopf geschmort. Wegen des hohen Bedarfs werden Kaninchen als Tiefkühlware importiert, während das Ziegenfleisch (*carne de cabra*) garantiert von den Inseln stammt. Es wird meist als Gulasch zubereitet; als besondere Spezialität gilt Zicklein (*carne de cabrito*).

## Gofio und Käse

Als Reminiszenz an die Küche der Ureinwohner konnte sich *gofio* behaupten. Der nahrhafte Getreidebrei, für den ursprünglich geröstete Gerste vermahlen wurde, wird heute vornehmlich aus Weizen oder Mais hergestellt und ungekocht verzehrt – als herzhaftes Suppeneinlage ebenso wie als süßes Konfekt. Die ausgefallene Vollwertkost ist ein wenig gewöhnungsbedürftig.

Probieren sollte man auf jeden Fall den überall angebotenen Ziegenkäse. Je nach Reifegrad kann zwischen Frischkäse (*queso fresco*), halbweichem Schnittkäse (*semi tierno* und *semi curado*) und dem mindestens zwei Monate gereiften parmesanartigen Hartkäse (*queso duro*) gewählt werden; beliebt ist auch eine leicht geräucherte Variante (*queso ahumado*). Eine auf den Norden Gran Canarias beschränkte, aber berühmte Delikatesse stellt der Blütenkäse (*queso de flor*) dar: Die Milch

wird hierbei mit dem Saft einer wild wachsenden Artischocke dickgelegt und gewinnt so ein einzigartiges Aroma.

### Einflüsse vom Festland

Dass die Kanaren ein Teil Spaniens sind, kommt auch in der Küche zum Ausdruck, etwa durch den verschwenderischen Umgang mit Olivenöl und Knoblauch. Dazu bereichern die von Einwanderern mitgebrachten Rezepte wie Paella, Gazpacho oder Tortilla den Speiseplan. Für Abwechslung sorgen zudem Tapas, Appetithäppchen für den kleinen Hunger, die in speziellen Tapasbars aufgetischt werden.

### Kaffee, Wein und Hochprozentiges

Die Canarias genießen Kaffee auf spanische Art: stark und schwarz aus der Minitasse als *café solo* oder hell und süß als *café cortado*. Touristen bevorzugen eher Milchkaffee (*café con leche*); Espresso, Latte macchiato und Co. konnten noch nicht überall Fuß fassen.

Kanarische Weine machen derzeit verlorenen Boden wieder gut, neue Rebsorten behaupten sich erfolgreich gegen die Importware: Aus Lanzarote kommt z. B. fruchtig-frischer Rosé oder der bernsteinfarbene Moscatel, während in Teneriffas Norden trockene Rotweine mit Herkunftsbezeichnung (D.O.) gekeltert werden.

Als Relikt aus der Ära des Zuckerrohrs wird auf Gran Canaria ein hochprozentiger Rum destilliert und zum Teil mit Honig verfeinert (*ron miel*). Süß, lecker und ein gern gekauftes Mitbringsel ist Bananenlikör (*crema de banana*) aus Teneriffa.

### Die besten Fischlokale direkt am Wasser

Echt gut!

- In Los Abrigos (Teneriffa) hat man die Qual der Wahl. Gut aufgehoben ist man im **Restaurante Los Abrigos** direkt über der Mole > S. 54.
- Die **Casa Pancho** hält bereits seit fast 50 Jahren an der Playa de la Arena (Teneriffa) die Stellung. Nach wie vor *das* Fischlokal an der Westküste > S. 59.
- Bei **Placido** in El Golfo (Lanzarote) wird schnörkellos zubereitetes Seafood in einfachem Ambiente und ungezwungener Atmosphäre geboten – manche Tische stehen direkt im Sand. Sehr beliebt bei Sonnenuntergang > S. 131.
- Der **Kiosco Montecarlo** in Puerto de Tazacorte (La Palma) profitiert wie auch die benachbarten Lokale vom Fischerhafen in unmittelbarer Nähe. Tolle Lage an der Strandpromenade > S. 76.
- Auf der wunderbaren Terrasse vom **Los Pescaitos** in Arguinegúin (Gran Canaria) isst man am Besten eine Portion Tintenfische (*chocos*) mit Schruppelkartoffeln > S. 107.
- Im **Trasmallo** im Hafen von Vuel-tas (La Gomera) wird aufgetischt, was das Meer gerade hergibt. Meist hat der Kellner noch etwas im Angebot, was nicht auf der Karte steht > S. 85.