

**MERIAN** *live!*

# Gran Canaria



**Las Palmas** › Sehenswerte Altstadt

**Caldera de Bandama** › Imposanter Vulkankrater

**Maspalomas** › Dünen wie in der Sahara



**Kartenatlas im Buch**

**Extra-Karte zum Herausnehmen**

# Gran Canaria

**Dieter Schulze** Der promovierte Reisejournalist kommt aus Bremen und verbringt seine Wintermonate auf den Kanaren, am liebsten auf Gran Canaria. Für MERIAN schrieb er auch Bücher zu Gomera und Lanzarote.



Familientipps



Diese Unterkünfte haben behindertengerechte Zimmer

Preise für ein Doppelzimmer mit Frühstück:

€€€€ ab 200 €    €€ ab 80 €  
€€€ ab 140 €    € bis 80 €

Preise für ein dreigängiges Menü ohne Getränke:

€€€€ ab 40 €    €€ ab 18 €  
€€€ ab 30 €    € bis 18 €



# Inhalt

## Willkommen auf Gran Canaria

4

- 10** **MERIAN-TopTen**  
Höhepunkte, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten ..... 6
- 10** **MERIAN-Tipps**  
Tipps, die Ihnen die unbekanntesten Seiten der Insel zeigen ..... 8

## Zu Gast auf Gran Canaria

10

- Übernachten ..... 12
- Essen und Trinken ..... 14
- grüner reisen** ..... 18
- Einkaufen ..... 22
- Feste und Events ..... 24
- Sport und Strände ..... 26
- Im Fokus – Abseits der Feriencentren** ..... 30
- Familientipps ..... 32

◀ Abendstimmung in der Altstadt von Las Palmas (▶ S. 37) mit der Kathedrale Santa Ana.

## Unterwegs auf Gran Canaria

34

Hauptstadt Las Palmas .....	36
Ferienzentren im Süden .....	52
Sehenswerte Orte von A–Z .....	66

## Touren und Ausflüge

88

Die große Inselrundfahrt .....	90
Durch die Berge im Inselinneren .....	92
Autotour im Südwesten .....	94
Rundwanderung ab Tejeda .....	95

## Wissenswertes über Gran Canaria

96

Auf einen Blick .....	98	Kartenlegende .....	113
Geschichte .....	100	Kartenatlas .....	114
Sprachführer Spanisch .....	102	Kartenregister .....	122
Kulinarisches Lexikon .....	104	Orts- und Sachregister .....	124
Reisepraktisches von A–Z .....	106	Impressum .....	128

## Karten und Pläne

Gran Canaria .....	Klappe vorne	Kartenatlas .....	113–121
Altstadt von Las Palmas ..	Klappe hinten		
Las Palmas .....	39	Die Koordinaten im Text verweisen auf die	
Costa Canaria .....	55	Karten, z. B. ▶ S. 114, B 3.	
<b>Extra-Karte zum Herausnehmen</b> .....		<b>Klappe hinten</b>	



## Willkommen auf Gran Canaria

Trotz Massentourismus gibt es auf der »Insel der Seligen«  
noch immer ein Stückchen Paradies zu entdecken ...

Nur vier bis fünf Flugstunden braucht man, um dem mitteleuropäischen Schmuddelwetter zu entfliehen! Was die Urlauber an der Insel vor allem begeistert, sind die herrlichen Strände und das auch in den Wintermonaten angenehm milde Küstenklima. Baden ist auf Gran Canaria das ganze Jahr über möglich, selbst im Januar beträgt die Wassertemperatur 18°C. Die schönsten weißsandigen Strände erstrecken sich im Süden der Insel über 6 km zwischen Maspalomas und Playa del Inglés und sind von imposanten Wanderdünen gesäumt. Da findet jeder, was er begehrt, egal ob als passionierter Strandläufer, Schwimmer oder Surfer.

### Landschaftliche Vielfalt

Die drittgrößte der Kanarischen Inseln hat zwar nur einen Durchmesser von etwa 50 km, doch drängen sich auf diesem kleinen Areal so unterschiedliche Landschaften, Klimazonen und Lebensweisen, dass man zu Recht bisweilen von einem »Miniatürkонтinent« spricht.

Als Vulkan wuchs Gran Canaria vor rund 14 Mio. Jahren aus dem Meer, noch heute ragt das Zentralmassiv knapp 2000 m in die Höhe. Die Erosion hat »barrancos«, tiefe, cañonartige Täler, in die steilen Flanken des Vulkans gekerbt. Sie verlaufen wie die Speichen eines Rades vom Inselinneren zur Küste hin. Geschützt von

◀ Badefreuden an der Playa de Las Canteras (▶ S. 38), dem kilometerlangen Hausstrand von Las Palmas.

schroffen, unzugänglichen Berghängen wird in den oftmals feuchten Talsohlen eine Vielzahl von Pflanzen kultiviert. In klimatisch begünstigten Zonen wurden selbst die steilen Hänge der Barrancos durch künstlich angelegte Terrassen für die Landwirtschaft nutzbar gemacht.

Als Wanderer kann man die einzigartige, im Zentrum und im Westen noch unzerstörte Natur am besten kennenlernen. Welch ein Gegensatz zu den Bettenburgen, den aus dem Boden gestampften Hotelstädten des Südens! Doch auch wer mit Mietauto oder Bus unterwegs ist, kann erstaunliche Entdeckungen machen: Auf engem Raum beieinander liegen wüstenartige Flächen und Palmenoasen, stille Kiefernwälder und neblig-feuchte Hänge voller Farne und Blumen. Zum vielfältigen Gesicht der Insel gehören Bananenplantagen und wilde Schluchten genauso wie Vulkankrater, malerische Stauseen und schroffe Berge.

Die schönsten »Einstiege« ins Zentrum starten im Süden und Westen: via Agüimes, Fataga, Arguineguín, Mogán und La Aldea de San Nicolás. Ein Erlebnis ist auch die abenteuerliche, kurvenreiche Fahrt entlang der Steilküste in Richtung Agaete. Die Schnellstraßen längs der Nord- und Ostküste haben weniger zu bieten, immerhin kommt man auf ihnen rasch in die Kulturmetropole Las Palmas.

Der dichter besiedelte Norden war stets wasserreicher als der Süden. Ursache dafür ist der Passatwind, der freilich seit einigen Jahren nicht mehr ganz so zuverlässig bläst wie früher.

Aus dem Nordosten wehend, trägt er über dem Atlantischen Ozean feuchte Luft heran, die sich an den Nordhängen zu Wolken staut, die wiederum durch höhere, trockene Luft am Aufsteigen gehindert werden.

Wo das Land fruchtbar ist, entstanden kleine Städte, in denen die Bananen- und Wasserbarone einen standesgemäßen Lebensstil pflegten. Zwar sind diese Ortschaften mittlerweile von einem Gürtel wenig attraktiver Neubauviertel umgeben, doch der alte historische Kern blieb bewahrt und wurde stilvoll restauriert. Zu den schönsten Orten im Hinterland zählen Arucas und Teror.

## Spuren der Altkanarier

Viele Canarios, die ihre kulturellen Wurzeln weitab der ungeliebten Iberischen Halbinsel suchen, erklären sich stolz zu Abkömmlingen des Stammes der Altkanarier. Einige sprechen auch von »Guanchen«; diese Bezeichnung ist allerdings nicht korrekt, bezeichnet sie doch nur die Urbevölkerung Teneriffas.

Bis heute ist die Herkunft der Altkanarier nicht eindeutig geklärt. Neueste wissenschaftliche Forschungen legen aber die Vermutung nahe, dass es sich um Berber handelte. Für diese These sprechen auch auf Felsen eingeritzte altlibysche Zeichen und berberische Ortsnamen wie Artenara, Tirajana, Tejeda und Güi Güi.

Nach der Eroberung des Archipels durch die Spanier im späten 15. Jh. wurde die Kultur der Urbewohner ausgelöscht. Wer sich für die »untergegangene Welt« der Altkanarier interessiert, besucht in Las Palmas das Museo Canario, in Gáldar die Cueva Pintada und bei Guía das Höhlensystem Cenobio de Valerón.



6

**MERIAN-TopTen** MERIAN zeigt Ihnen die Höhepunkte der Insel: Das sollten Sie sich bei Ihrem Besuch auf Gran Canaria nicht entgehen lassen.

1

#### **Altstadt von Las Palmas**

500 Jahre Geschichte: die Kathedrale Santa Ana, das Kolumbushaus, das Kanarische Museum und viele alte Adelspaläste (► S. 37, 45).

2

#### **Las Canteras, Las Palmas**

Kanarische Copacabana mit 4 km langem Strand und Konzerthaus (► S. 37, 38).

3

#### **Dünen von Maspalomas**

Weißer Sandsicheln, die vom Meer weit landeinwärts ziehen, dazu ein alter Palmengarten und eine große Lagune (► S. 53).

4

#### **Valle de Agaete**

Das subtropische Tal ist für viele das schönste der Insel – hier wächst sogar Kaffee (► S. 67, 91).

5

#### **Barranco de Guayadeque**

Hier leben Kanariener bis heute in Höhlen. Auch Lokale und eine Kapelle sind in den Felsen geschlagen (► S. 69).

6

#### **Bandama**

Imposantes Zeugnis der vulkanischen Aktivität auf den Kanaren ist der tiefe Krater, ringsum eröffnen sich herrliche Aussichten (► S. 72).



**7 Cueva Pintada, Gáldar**

Eine geheimnisvolle bemalte Höhle steht im Mittelpunkt der größten archäologischen Fundstätte der Kanarischen Inseln (► S. 75, 91).

**8 Jardin Canario**

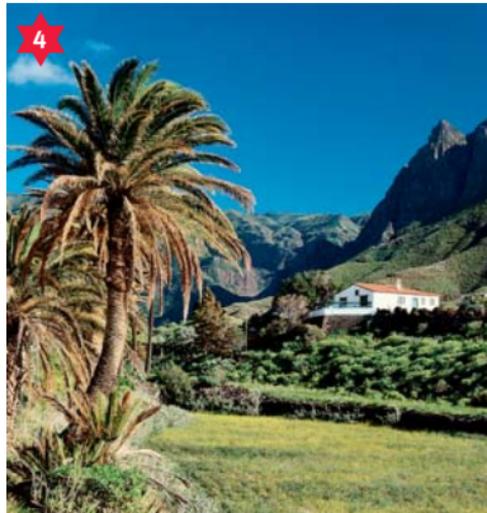
Nahezu alle auf dem Archipel vorkommenden Pflanzenarten sind in diesem sehenswerten Botanischen Garten vertreten (► S. 78).

**9 Teror**

Das Wallfahrtsstädtchen gefällt mit einer großen Basilika und stimmungsvollen Straßen und Plätzen (► S. 87, 92).

**10 Die Bergregion**

Hier herrscht die Natur: tiefe Schluchten und schroffe Felsnadeln, Kiefernwälder und Palmenoasen (► S. 92, 95).





9

## MERIAN-Tipps Mit MERIAN mehr erleben.

Nehmen Sie teil am Leben der Insel und entdecken Sie Gran Canaria, wie es nur Einheimische kennen.

**1** **Riu Palace Maspalomas, Playa del Inglés**  
Über Palmen blickt man auf Dünenberge, Himmel und Meer: Kein Hotel der Insel hat eine bessere Lage (► S. 13).

**2** **Käsehäppchen mit Charakter**  
Den ausgezeichneten Käse der Kanaren sollte man unbedingt probieren, vor allem »queso de flor« aus Guía (► S. 16).

**3** **Wandern in den Bergen**  
Eintauchen in spektakuläre Gebirgslandschaften, mal subtropisch grün, mal herb und rau (► S. 28).

**4** **Macarena, Las Palmas**  
Fantasievolle Fusion-Küche am windgeschützten Nordende der Canteras-Promenade (► S. 48).

**5** **Amadores Beach Club**  
Chillen unterm Pagodendach, davor ein schneeweißer Sandstrand und türkisfarbenes Wasser (► S. 62).

**6** **Terrassenlokale in Puerto de Mogán**  
Im schönen Jachthafen genießt man elegantes Marina-Flair und den Blick auf schnittige Weltumsegler (► S. 65).



3

**7** **Café Huerto de las Flores, Agaete**

Europas einziger Kaffee, ge-  
reicht in einem Garten voller  
subtropischer Exoten (► S. 67).

**8** **Hacienda del Buen Suceso, Arucas**

Feudales Lustschlösschen  
einer Markgräfin, eingebet-  
tet in grüne Bananfelder  
(► S. 71).

**9** **Hotel Viverde Las Tirajanas, San Bartolomé de Tirajana**

Ein Berghotel wie im Bilder-  
buch: rustikales Ambiente,  
viel Komfort und aus jedem  
Winkel weite Blicke (► S. 82).

**10** **Déjate llevar, Tejeda**

Ein Lokal im wohl schönsten  
Ort der Insel mit leckeren  
Salaten, kleinen Gerichten  
und frisch gepressten Obst-  
säften (► S. 85).



2



1



Puerto de Mogán (► S. 63) Ferienanlagen führen es vor: hübsche Fassaden und eine harmonische, auf Integration ins Ortsbild bedachte Bauplanung.



# Zu Gast auf Gran Canaria

Unterkünfte aller Preisklassen, viel Spaß zu Wasser und zu Land, dazu farbige Fiestas rund ums Jahr – der Urlaub auf der subtropischen Atlantikinsel ist vielseitig.



**Übernachten** Von der strandnahen Wellness- bis zur stilvollen Wanderunterkunft, vom Belle-Époque- bis zum Themenhotel: Es gibt auf Gran Canaria mehr als nur triste Betten- und Betonburgen!

◀ Traumhafter Blick vom Hotel Riu Palace (► MERIAN-Tipp, S. 13) über die weite Dünenlandschaft auf das Meer.

Weit über 90 % der Gran-Canaria-Urlauber buchen eine Unterkunft im sonnensicheren Süden. Die Costa Canaria mit den Hauptorten San Agustín, Playa del Inglés und Maspalomas ist in den vergangenen Jahrzehnten zu einer riesigen Ferienstadt zusammengewachsen. Hier und an der Costa de Mogán gibt es buchstäblich alles: von »all-inclusive« bis »de luxe«, von »family-« bis »gay-friendly«. Die Palette reicht vom Traditions- zum Designhaus, von der hässlichen Bettenburg im Stil der Siebzigerjahre bis zu der glänzenden Spa-Oase und dem feudalen Fünf-Sterne-Resort. Und natürlich kann man auch abseits der Feriententren Urlaub machen: im eleganten Landhotel, einer geschmackvoll eingerichteten Höhlenwohnung oder einer einfachen Privatpension. Im Kapitel »Im Fokus« (► S. 30) finden Sie die besten Tipps für »Turismo Rural«, Urlaub auf dem Land!

## Neu – fast immer besser

Neue Anlagen und Resorts sind moderner, viele Fehler der alten Hotellerie wurden vermieden: Die Zimmer sind größer, Wände und Fenster schallisoliert. Es gibt kein Mini-Schwimmbekken, an dem sich Liegen drängeln, sondern weitläufige Pool-Landschaften mit angeschlossenen Spa – und dies zu einem nur geringfügig höheren Preis.

So kommt es, dass neuere Orte wie Meloneras und Playa Amadores stets gut gefüllt sind, während beispielsweise in Playa del Inglés Krisenstimmung herrscht. Gerechterweise soll-

## MERIAN-Tipp

1

### RIU PALACE MASPALOMAS

► S. 55, b 3

Kein Hotel hat eine bessere Lage, Urlauber fühlen sich in die Sahara versetzt: Über die Palmen des Poolgartens blickt man auf gleißend helle, vom Wind zu Sichel geformte Dünenberge, im Hintergrund nur der Himmel und das Meer! Das Vier-Sterne-Haus wurde als Flaggschiff der RIU-Kette konzipiert: Animation braucht man hier nicht, der Service ist perfekt und unaufdringlich. Zum Frühstück gibt es mehr als zehn frisch gepresste Säfte, abends locken hervorragende Büfettis mit Showcooking.

Playa del Inglés, Av. de Tirajana 1 • Tel. 928 76 95 00 • [www.riu.com](http://www.riu.com) • 368 Zimmer • €€€€

te man hinzufügen, dass man auch in diesem Ort hervorragend wohnen kann: Quartiert man sich in der ersten Strandlinie ein, hat man von der Klippe nicht nur den besten Blick, sondern obendrein die bekannten Dünen vor der Haustür.

Hauptsaison sind die Weihnachtszeit und der Winter im Allgemeinen, erst nach Ostern fallen die Preise merklich. Auch im Sommer, wenn viele Festlandspanier die Insel besuchen, muss man für die Unterkunft deutlich weniger zahlen.

**Empfehlenswerte Hotels und andere Unterkünfte finden Sie bei den Orten im Kapitel ► Unterwegs auf Gran Canaria.**

Preise für ein Doppelzimmer mit Frühstück:

€€€€ ab 200 €	€€ ab 80 €
€€€ ab 140 €	€ bis 80 €



**Essen und Trinken** Mehr als »Runzelkartoffeln«, Gofio und Mojo: Die kreative kanarische Küche ist auf dem Vormarsch. Sie setzt auf erstklassige, möglichst regionale Zutaten, Witz und Fantasie.

◀ Käsespezialität aus Guía: Den cremigen »queso de flor« (► MERIAN-Tipp, S. 16) gibt es in verschiedenen Reifegraden.

In den Ferienorten wird die internationale Klientel gern mit Fastfood »abgespeist«: Es gibt China-Lokale und Pizzerien, deutsche Wurstbuden und Büfettis (»eat as much as you can«) – kanarische Küche ist eher Mangelware. Will man sie kennenlernen, muss man hinausfahren und dort essen, wo auch die Einheimischen einkehren. In den Bergen gibt es v. a. deftige Fleischgerichte, gern vom Grill. In Orten mit kleinem Hafen, z. B. in Arguineguín, Puerto de las Nieves und Sardina, bekommt man Fisch und Meeresfrüchte. Die Hauptstadt Las Palmas wartet mit einem breit gefächerten kulinarischen Angebot auf: Die Kanarier gehen gern aus und sind auch bereit, dafür tief in die Tasche zu greifen.

## Essgewohnheiten

In nahezu jeder **Bar** findet man eine Auswahl an leckeren »tapas«, kleine Happen von Fisch, Tintenfisch, Käse, Schinken, Wurst oder Fleisch. Meist werden sie in Glasvittrinen ausgestellt, und man braucht lediglich darauf zu zeigen. Für den etwas größeren Hunger lohnt sich eine »media ración«, eine halbe Portion, und natürlich kann man auch eine ganze Portion bestellen. Gegessen werden die Tapas entweder im Stehen am Tresen oder an einem der kleineren Tische, die es in fast jeder Bar gibt. Im »bar-restaurant« hat man schon etwas bessere Tische und eine größere Auswahl an Gerichten, im »restaurant« kann es dann tatsächlich fein – und meistens auch teuer – zugehen. Eine »hamburguesería« sowie

## WUSSTEN SIE, DASS...

... jedes Restaurant verpflichtet ist, ein »menú del día«, ein preiswertes dreigängiges »Tagesmenü« inklusive Getränk, anzubieten?

die »piscolabis« sind auf Fastfood beziehungsweise kleine Imbisse eingestellt. In der »marisquería« gibt es Fisch, und im »asador« hat man sich auf Gegrilltes spezialisiert.

Das spanische **Frühstück**, »desayuno« genannt, ist karg und beschränkt sich oft auf einen Kaffee, manchmal kommen Toastbrot und Saft dazu. Doch keine Angst: In fast allen Hotels wird Ihnen ein opulentes Frühstücksbüfett geboten!

Die Hauptmahlzeiten werden sehr spät eingenommen, das **Mittagessen** (»almuerzo«) gegen 14, das **Abendessen** (»cena«) nicht vor 21 Uhr. So lange brauchen Touristen freilich nicht zu warten. Essenszeiten sind in der Regel von 13 bis 16 und 19 bis 24 Uhr; oft sind die Lokale aber auch durchgängig geöffnet. Auf dem Land muss man damit rechnen, dass viele Restaurants schon früher schließen.

## Kanarische Spezialitäten

Die kanarische Küche orientiert sich stark an der des spanischen Festlands. Gekocht wird mit viel Öl und reichlich Knoblauch, vor allem aber mit einer Vielzahl an Gewürzen und Kräutern. Typische Gerichte, die zu probieren sich lohnt, sind »adobo« oder »salmorejo«, eine Sauce, in der Schweine- (»cerdo«) oder Kaninchenfleisch (»conejo«) mariniert wird – besonders im Norden Gran Canarias beliebt. »Caldo (sopa) de pescado« ist eine gehaltvolle Suppe aus Reis, Safran und Fisch; in der geho-

benen Ausführung sind auch Muscheln und Schalentiere enthalten.

»Mojo rojo«, die »rote« Sauce aus Öl, Knoblauch, Essig, Kräutern und Chilischoten, manchmal sehr scharf, und »mojo verde«, die »grüne« Variante, begleiten zahlreiche Gerichte. Letztere ist milder und enthält statt Chili Petersilie und Koriander. »Papas arrugadas« sind in Salzwasser gekochte Frühkartoffeln, die ebenfalls mit »mojo« serviert werden. Die Schale wird bei dieser wohl bekanntesten kanarischen Spezialität mitgegessen. Zu empfehlen sind außerdem »pota-

je de berros«, mit Kresse zubereitete Suppe, »potaje« oder »sopa de ajos«, scharfe Knoblauchsuppe, »puchero canario«, Eintopf aus Fleisch, Kichererbsen, Kartoffeln, Gemüse, Äpfeln, Birnen und einem Maiskolben, und »puchero de siete carnes«, ein Eintopf mit »sieben« Fleischsorten, der vor allem an Festtagen serviert wird. »Ropa vieja«, also »alte Klamotten«, heißt ein Gericht aus Fleisch, Gemüse und vielen Kichererbsen; »sanchocho« ist ein bekannter, herzhafter Eintopf aus Trockenfisch, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, und »tollo« bezeichnet eine Spezialität aus Stockfisch (»bacalao«), der mariniert auf Holzkohle gegrillt wurde.

Seit einigen Jahren kann man auf Gran Canaria etwas Neues beobachten: Jüngere, ehrgeizige Köche sind bemüht, die Tradition kanarischer Küche zeitgemäß zu variieren. Die Gerichte sollen leichter, frischer und knackiger, auch fantasievoller sein. »Fusion-Küche« ist angesagt, bei der Geschmacksnuancen aus verschiedenen Kontinenten zusammengeführt werden. So wird etwa traditionell gebeiztes Kaninchen auf asiatischem Wildreis oder auch Lammfilet mit Kürbis-Chutney serviert.

Vielleicht entdeckt man auf der Karte auch Gebäck aus geröstetem, schon von den Altkanariern geschätztem »gofio« (Getreidemehl), das gerne mit Waldfrüchten aufgepeppt wird.

## Wasser, Bier und Wein

Leitungswasser sollten Sie auf Gran Canaria nicht trinken. Bester Durstlöcher ist das Wasser aus den insel-eigenen Mineralquellen. »Agua mineral« gibt es mit Kohlensäure (»con gas«) oder ohne (»sin gas«), und wer gekühltes Wasser (»agua fria«) will,

### MERIAN-Tipp



#### KÄSEHÄPPCHEN MIT CHARAKTER ▶ Klappe hinten, e 3

Als erstes Molkereiprodukt der Insel erhielt der aus Guía stammende »queso de flor« das begehrte staatliche Gütesiegel und war auch beim jährlich stattfindenden Wettbewerb des World Cheese Award schon wiederholt erfolgreich. Seine Herstellung ist aufwendig: Eine Distelpflanze (*Cybara cardunculus*) wird getrocknet, dann einge-weicht, die dabei entstandene bräunliche Flüssigkeit frisch gemolkener Schafs- und Kuhmilch beigefügt. Der Pflanzenextrakt sorgt dafür, dass die Milch gerinnt und eine leicht herbe Note erhält. Nach 30 Tagen Lagerzeit in einer Felshöhle ist der Käse reif für den Verzehr. Wer es milder mag, greift zu »queso de media flor«, der zu gleichen Teilen aus Pflanzen- und Tierlab besteht. Beide Sorten sind in den Bars und Lebensmittel-läden vor Ort erhältlich.



Grandioses Gipfelpanorama und kanarische Hausmannskost: in Meersalz gebratene Pimentos mit »papas arrugadas«, den gekochten Runzelkartoffeln.

sollte es auch extra bestellen. Frisch gepresster Orangensaft (»zumo de naranja«) ist vielerorts erhältlich. Bier (»cerveza«) wird von mehreren Brauereien auf der Insel produziert und von den Einheimischen übrigens viel häufiger getrunken als Wein. »Vino del país« baut man auf Gran Canaria hauptsächlich im klassischen Herkunftsgebiet Monte Lentiscal im Nordosten an, neuerdings auch bei Vega de San Mateo und im Süden der Insel. Auf den Speisekarten der Restaurants ist einheimischer Wein immer häufiger zu finden, stär-

ker nachgefragt sind aber die Importe vom spanischen Festland.

Ein abschließendes Wort zum Thema Kaffee: Spanischer Kaffee ist stärker geröstet als bei uns und deshalb gewöhnungsbedürftig; im Süden bekommt man jedoch vielerorts auch den vertrauten Filterkaffee.

**Empfehlenswerte Restaurants finden Sie bei den Orten im Kapitel ► Unterwegs auf Gran Canaria.**

**Preise für ein dreigängiges Menü:**

€€€€ ab 40 €  
€€€ ab 30 €

€€ ab 18 €  
€ bis 18 €



# grüner reisen

Wer zu Hause umweltbewusst lebt, möchte dies vielleicht auch im Urlaub tun. Mit unseren Empfehlungen im Kapitel grüner reisen wollen wir Ihnen helfen, Ihre »grünen« Ideale an Ihrem Urlaubsort zu verwirklichen und Menschen zu unterstützen, denen ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur am Herzen liegt.

## Langsames Umdenken

Sonne und Wind haben die Kanaren im Überfluss, doch Pioniere in der Entwicklung erneuerbarer Energien wurden sie nicht. Erst als großzügige EU-Subventionen winkten, legte die Kanarenregierung ein entsprechendes Programm auf. Immerhin soll nun bis 2020 ein Viertel des Stromverbrauchs auf Gran Canaria sauber generiert werden. Die Kanarier müssen sich sputen, um die Sünden der Vergangenheit aufzuarbeiten. Bis vor Kurzem standen zahlreiche Bewohner allem, was ökologisch ist – von der Mülltrennung bis zum Recycling – recht gleichgültig gegenüber. Nur den Aktivitäten der Umweltschützer ist es zu danken, dass sich die Tourismusindustrie über Puerto de Mogán nicht weiter nordwärts hat ausbreiten können – so gelang es, den Bau der schon genehmigten Bettenburgen in Veneguera zu verhindern. Im Landesinneren wurden inzwischen weite Gebiete unter Naturschutz gestellt, 40% der Inselfläche sind zum Biosphärenreservat der UNESCO erklärt worden. Mittlerweile gibt es einen Universitätslehrstuhl für Biodiversität, eine Meeresforschungsstation und ein Zentrum für bedrohte Arten. Und in der Hauptstadt Las Palmas haben zahlreiche Bio-Läden (span. Bezeichnung: »herbolario«) eröffnet.

## ÜBERNACHTEN

### Hotel Las Calas ▶ S. 116, B 8

Eine romantische Landunterkunft auf ca. 1100 m Höhe mit drei restaurierten Natursteinhäusern, die sich um einen Garten voller Apfelsinen- und Zitronenbäume gruppieren. Die Anlage befindet sich in einem kleinen Weiler 3 km oberhalb von Vega de San Mateo, rasch gelangt man von hier mit einem Leihwagen über die Wetterscheide.

La Lechuza, El Arenal 36 • Tel. 928 66 14 36 • [www.hotelrurallascalas.com](http://www.hotelrurallascalas.com) • 7 Zimmer • €€€

## ESSEN UND TRINKEN

### Inselwein – Bodega Martell

▶ S. 116, C 7

Seit der Eroberung vor 500 Jahren wird auf Gran Canaria Wein angebaut. In seinem Drama »King Henry IV« legt Shakespeare einer Wirtin die Worte in den Mund: »Ich schwör', du hast zu viel kanarischen Wein getrunken; das ist ein wunderbar eindringlicher Tropfen, er parfümiert das Blut, noch eh' man fragen kann, was das denn sei.« Nach einer langen Phase des Niedergangs knüpft man jetzt mithilfe der EU wieder an alten Ruhm an. Nicht nur im klassischen Weinanbaugebiet zwischen Santa Brígida und Bandama, sondern auch im Süden und gar in den Gipfellagen werden Trauben angebaut. Knapp 40 verschiedene Rebsorten sind zugelassen, eine enorm hohe Zahl, die sich dem Umstand verdankt, dass es auf den Kanaren nie eine Reblausplage gab. Das ganzjährig milde Klima, der vulkanische Boden und der Passatwind sorgen für kräftige, gehaltvolle Weine, von denen sich einige mit dem staatlichen Gütesiegel Denominación de Origen (»geschützte Herkunftsbezeichnung«) schmücken dürfen. Eine urige Adresse, um den hausgemach-

ten Monte-Rotwein der Marke »Martell« nebst dazu passenden Fleischgerichten zu kosten, ist das von Señor Antonio Falcón geführte Lokal Martell 4 km südlich von Santa Brígida.

El Madroñal, GC-15, km 8,3 • Tel.

928 64 12 83 • tgl. 12–17, 20–23 Uhr (Sept. geschl.) • €€/€€€

### Dara Feel Food ▶ Klappe hinten, c 2

Dara O'Shannahan hat viele Jahre in Irland gelebt und dort ihre Liebe zur vegetarischen und veganen Küche entdeckt. Jetzt betreibt sie in der Altstadt von Las Palmas einen kleinen Bioladen und verwendet die Ware zugleich für ihr Lokal. Viele Gäste kommen zum Frühstück, zum Mittagsmenü (zwei Gänge plus Getränk für 10 €) stehen sie Schlange ... Und weil Dara ihre Landsleute davon überzeugen will, dass vegetarisch nicht fad heißen muss, organisiert sie jeden zweiten Samstag einen Kochkurs.

Las Palmas, Calle General Bravo 36 (Triana) • Tel. 928 58 56 58 •

[www.darafood.com](http://www.darafood.com) • Mo–Fr 9.30–17.30 Uhr • €

## EINKAUFEN

### Bauernmärkte (»Mercadillos«)

Hier erhält man Ware direkt vom Erzeuger, was für alle Beteiligten Vorteile hat: Die Bauern verdienen mehr, weil die Zwischenhändler umgangen sind, und die Kunden freut's, dass sie erstklassige, frische Lebensmittel von der Insel bekommen – meist preisgünstiger als im Supermarkt. Je nach Saison gibt es knackige Orangen und Zitronen, Avocados und Mispeln, Mangos, Papayas und Guaven und weitere exotische Früchte. Außerdem werden Käse, Wein und Obstlikör angeboten, dazu hausgemachte Kaktus- und Tomatenkonfitüre, pikant eingelegte Oli-