

DUMONT

DIREKT

Gran Canaria

IDYLLEN
HINTER DEN
FERIENZENTREN



VIEHER
GEFÄLLIG?

WO
SICH
BERGE
TÜRME

Aufs
Wasser!

TOTAL IM ABSEITS

SCHÖNE SACKGASSE

MADONNA, DIE AUS
DEM BAUME KAM

Wie es
VOR
der
CONQUISTA
aussah

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

15 x Gran Canaria direkt erleben

Atlantischer
Ozean



Atlantischer
Ozean



0 10 km



Gran Canaria



Izabella Gawin

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Gran Canaria

S. 6

Gran Canaria in Zahlen

S. 8

So schmeckt Gran Canaria

S. 10

Ihr Gran Canaria-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region
S. 12

Las Palmas und der Osten

S. 15



Las Palmas S. 16

1 **Geschichte konkret – Casa de Colón**
S. 24

Telde S. 29
Agüimes S. 30

2 **Die Steinzeit lässt grüßen – Barranco de Guayadeque**
S. 32

Der Süden

S. 35



San Agustín S. 36
Playa del Inglés S. 37
Maspalomas S. 42

3 **An der Südspitze der Insel – die Dünen von Maspalomas**
S. 44

Meloneras S. 48

4 **Palmenoasen – in Arteara und Fataga**
S. 50

5 **Tropisches und Exotisches – im Palmitos Park**
S. 52

Arguineguín/Patalavaca S. 54
Puerto Rico S. 55
Playa Amadores S. 55

6 **Paradies für Aussteiger – im Barranco de Arguineguín**
S. 56

Playa de Tauro / Playa de Cura / Playa de Taurito S. 58
Puerto de Mogán S. 59

7 **Vielfältige Bootstrips – ab Puerto de Mogán**
S. 60

Der Westen

S. 65



Mogán S. 66
Veneguera S. 66
Tasarte/Tasartico S. 67
La Aldea de San Nicolás S. 67

8 Im Grand Canyon – **der Barranco de la Aldea**
S. 68

Andén Verde/ El Risco S. 70
Puerto de las Nieves S. 70
Agate S. 72

9 Blühende Gärten –
in Agaete
S. 74

Der Norden

S. 77

Gáldar S. 78
Sardina del Norte S. 79

10 So lebten die Ureinwohner – **die Cueva Pintada in Gáldar**
S. 80

Santa María de Guía S. 82
Moya S. 83
Firgas S. 83
El Roque S. 84
Arucas S. 84
Teror S. 86
Vega de San Mateo S. 87

11 Bei der Kiefernjungfrau –
in Teror
S. 88

Santa Brígida S. 90
Tafira & Bandama S. 91

12 Wein und Vulkan – **rund um Bandama**
S. 92

Das Zentrum

S. 95



Artenara S. 96
Tejeda S. 97

13 Blick über die Insel – **von Cruz de Tejeda nach Tejeda**
S. 98

San Bartolomé de Tirajana (ᵿTunteᵿ) S. 102
Santa Lucía S. 102

14 Altkanarischer Kultplatz –
am Roque Bentayga
S. 104

15 Fels und Schnee – **Roque Nublo und Pico de las Nieves**
S. 106

Hin & weg S. 108

O-Ton Gran Canaria S. 114

Register S. 115

Abbildungsnachweis, Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120



Das Beste zu Beginn



Auf dem Wasser

Was liegt auf einer Insel näher, als sich aufs Wasser zu begeben? Bei ruhiger See können Sie es mit einem SUP-Board versuchen und bei stärkerem Wellengang mit einem Bodyboard. In Las Palmas sowie in allen Ferienorten gibt es Schulen und Verleihstationen. Weniger Sportive besteigen ein Ausflugsboot, das längs der Küste bzw. hinaus aufs offene Meer schippert.

Fiesta Siesta

Krise hin, Krise her – den Lebensgenuss lassen sich die Canarios nicht nehmen! Dazu gehören Geselligkeit und gutes Essen, Ausgelassenheit und Gelassenheit. Sie werden dies im Alltag spüren, besonders stark aber bei einer Fiesta. Jedes winzige Dorf hält sich einen Heiligen, der den Vorwand für einen mehrtägigen Ausnahmezustand liefert. Das Fest aller Feste ist der Karneval, dem viele Canarios das ganze Jahr entgegenfiebern.



Kondition gefragt

Lieben Sie Einsamkeit in urwüchsiger Natur? Dann machen Sie sich auf die Socken ins Inselinnere! Viele »Königswege« wurden restauriert, sodass Sie die Landschaften leicht auf eigene Faust entdecken können. Die Vielfalt ist schier grenzenlos. Da gibt es Panorama- und Pilgerwege, Abstiege in Vulkankrater und alpine Aufstiege – und fast immer ist das Meer in Sichtweite. Meist geht es erheblich hinauf bzw. hinab. So stählen Sie Ihre Muskeln!

Essen informell

In der Strandbar (*chiringuito*) sitzen Sie im Badezeug, die Füße im Sand, und genießen einen kühlen Drink. In Orten, in denen Fischer frische Ware bringen, bekommen Sie Meerestiere ohne Schnickschnack: kurz angebraten, eine Zitronenscheibe dazu – fertig ist das Gericht! Sie finden die Pinten z. B. in Arguineguín, Tasarte, Sardina und Arinaga. In Las Palmas können Sie im Umkreis der Markthallen (*mercados*) Tapas essen, am meisten los ist am Wochenende im Hafenmarkt.

Die Große der Kanaren

»Gran Canaria« – der Name hält, was er verspricht. Schließlich gibt es dort viele unterschiedliche Landschaften: wüstenartige Dünen und sattgrüne Almen, lichte Kiefernwälder und subtropische Oasen, Schneegipfel und Wolkenfelsen. Die Strände reichen von wild bis urban, und laden zu Spaziergängen und ausgiebigen Bade-Sessions ein – und zwar das ganze Jahr! Mietwagen sind hier die erste Wahl, da sie sehr günstig sind; bei guter Planung lässt sich auch mit dem Bus einiges unternehmen.

Das Buch zu Gran Canaria

... muss noch geschrieben werden. Aber immerhin gibt es einen guten Film, in dem Meeresbiologe Robert Hofrichter die Umweltsünden der letzten Jahrzehnte anprangert: von Hotels in Naturschutzgebieten über illegale Mülldeponien bis zur Überfischung der Küstengewässer. Die vom WDR produzierte Serie »Kanaren – Inseln der Umweltsünder« ist gratis online abrufbar.



Vamos a la playa o al monte?

An den Strand oder in die Berge? Das ist am Wochenende die Gretchen-Frage. Die Antwort gibt der Wind – teilweise jedenfalls. Denn weht er von Nord, ist der Süden wolkenfrei und dort das Strandvergnügen garantiert. Weht er von Süd, fährt man in den Norden und genießt die Playa der Hauptstadt Las Palmas. Prognostiziert der Wetterbericht stabiles Wetter für das Inselinnere, zieht die Karawane zu den Picknickplätzen der Gipfelregion. Packen auch Sie Ihren Picknickkorb und genießen Sie das Rauschen der Bäume und das hypnotische Hämmern des »Kanarenpickers«!



Ich gebe zu: Der touristische Süden ist nicht meine Lieblingsregion, ich bin lieber in der Hauptstadt. Sie finden mich zur Ebbe am Strand von Las Palmas, donnerstags beim Tapas-Abend in der Altstadt und freitagabends bei Musica Viva auf der Plaza Farray.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
gawin@dumontreise.de

Das ist Gran Canaria

Stellen Sie sich eine Torte vor, aus der jedes zweite Stück herausgeschnitten ist: so ungefähr sieht Gran Canaria aus! In der Mitte ragt der 1949 m hohe ›Schneegipfel‹ auf, der höchste Punkt der Insel. Von ihm senken sich Schluchten als ›herausgeschnittene Tortenstücke‹ in alle Himmelsrichtungen zur Küste hinab.

Im Norden grün, im Süden nackt

Im Durchmesser misst die Insel gerade mal 50 km, doch wartet sie mit unterschiedlichsten Landschaften auf. Von allem hat sie etwas, deshalb gilt sie als ›Miniaturland‹. Die Vielfalt verdankt sie einem frischen Wind, dem Nordostpassat: Bei seinem Lauf über den Atlantik hat er sich mit Feuchtigkeit aufgeladen, die beim Kontakt mit den Inselbergen zu Wolken kondensiert. In dichten Bänken bleiben diese an der Nordseite Gran Canarias hängen – höhere, trockenere Luftschichten hindern sie daran, weiter aufzusteigen. In der Wolkenzone, d. h. in mittleren Höhenlagen zwischen 400 und 1200 m, zeigt sich der Norden in allen Schattierungen von Grün, mit subtropischen Palmengärten, Terrassenfeldern und saftigen Almen; weiter oben breiten sich Kiefernwälder aus. Im Süden dagegen, in den nur vereinzelt Passatwolken gelangen, präsentiert sich die Landschaft als Vulkanskelett: Basaltfestungen, wohin man schaut, zerklüftete Grate und versteinerte Magmaschlote.

Ferienzentren im Süden

Gran Canarias **Flughafen** (🏠 H 5) liegt im Osten, 20 km nördlich die Hauptstadt Las Palmas. Längs der Südküste erstrecken sich die Ferienzentren, wo sich 90 % aller Urlauber einbuchen: Hier gibt es nicht nur Sonne satt, sondern auch die besten Strände und herrliche Dünen, dazu eine touristische Infrastruktur mit allem Drum und Dran – von Golfplätzen bis zu Wellness-Oasen.

Während **San Agustín** (🏠 E 8) vor allem Ruhe verspricht, bietet **Playa del Inglés** (🏠 E 9) etwas für jeden Geschmack: Strandurlaub für Singles und Familien, Outdoor-Angebote für Aktive und die besten Party-Adressen. An Playa del Inglés schließen sich zwei exklusive Resorts an. Pluspunkt von **Maspalomas** (🏠 D 9) ist eine große Palmenoase, die sich über die Gärten mehrerer Fünfsternehotels erstreckt; **Meloneras** (🏠 D 9) punktet mit schlossartigen Mega-Hotels.

An der Klippenküste des Südwestens sind die Strände kleiner, dafür hat die Region das wärmste Wetter, weil sie im Windschatten des Passats liegt. Während in Playa del Inglés schon mal starke Böen Strandbesuchern den Sand in die Augen blasen, weht hier nur eine leichte Brise. Ein weiterer Vorteil: Von mehreren Häfen kann man zu Bootsausflügen starten und die Insel vom Wasser aus erleben. Während in **Patalavaca** (🏠 C 8) sowie in **Playa Amadores** (🏠 B 8) und **Puerto de Mogán** (🏠 B 7) ›gehobener Tourismus‹ dominiert, ist **Puerto Rico** (🏠 C 8) vor allem auf britische und skandinavische Urlauber mit kleinem Reise-Budget ausgerichtet.



Barrios populares – »volkstümliche Viertel« – heißen die bunt angestrichenen Häusergruppen, die sich oberhalb der Altstadt stapeln. Hier wohnt Las Palmas' weniger begüterte Bevölkerung ...

Der große Rest – abseits der Feriencentren

Lichtjahre trennen die Mega-Resorts im Süden von den dramatischen Landschaften im Inselinnern, die sich seit der Zeit der Ureinwohner nicht groß verändert haben. Hier geht das Leben seinen kanarisch-gemütlichen Gang. Der Alltag spielt sich rund um die Dorfbar ab, wo Schinkenkeulen von der Decke hängen und dicke Käselaike auf der Theke stehen. Serviert wird Deftiges aus eigenem Anbau mit dem dazu passenden Inselwein, und auch wenn kaum jemand Deutsch versteht, werden Sie sich bestens aufgehoben fühlen. Übernachtet wird in Landhäusern und kleinen Hotels: je nach Gusto an der **Küste** in Orten wie **La Aldea de San Nicolás** (☞ A 4), **Puerto de las Nieves** und **Agæte** (☞ C 2) oder in den **mittleren Höhenlagen**, in denen es allerdings im Winter recht kühl sein kann (Hotels in Firgas, Fontanales, Arucas und Teror, Vega de San Mateo, Bandama und Santa Brígida).

Spektakulär ist das **zentrale Gebirgsmassiv**, das als UNESCO-Biosphärenreservat unter Naturschutz steht. Komfort-Hotels gibt es in **Cruz de Tejeda**, **Tejeda** (☞ D 4) und **San Bartolomé** (☞ E 5), etwas einfacher wohnt man in Fataga, Barranco de Ayagaures und Santa Lucía.

Ein Urlaub ganz anderer Art erwartet Sie in **Las Palmas** (☞ G 1/2): »Vamos a la capi!« (Gehen wir in die Hauptstadt!) sagen die Kanarier, wenn sie etwas sehen und erleben wollen: Die größte Metropole der Kanaren hat einen wunderbaren, 4 km langen Strand, ein Multikulti-Hafenviertel und eine stimmungsvolle Altstadt mit viel Kultur. Hier machen Sie Urlaub unter Einheimischen!

Gran Canaria in Zahlen

1

Stunde müssen Sie Ihre Uhr vorstellen.

3,2

Mrd. € lassen Touristen jedes Jahr auf der Insel.

10

% der Einwohner sind Zuge-
reiste, viele davon Deutsche.

24

Wal-Arten wurden vor der Küste
gesichtet.

7

Golfplätze hat die Insel, darun-
ter Spaniens ältesten von 1891.

8

bewohnte Kanarische Inseln
gibt es: Gran Canaria, Lanza-
rote, La Graciosa, Fuerteventura,
Teneriffa, La Gomera, La Palma,
El Hierro.

50

km zählt Gran Canaria im Durch-
messer.

53

Barrancos (Schluchten) senken
sich von der Inselmitte zu den
Küsten.

200

km ist die Insel von Afrika
entfernt.

236

Küstenkilometer hat die Insel.

538

Pflanzen wachsen nur auf Gran Canaria, nirgends sonst auf der Welt.

26 000

Studenten sind an der Uni Las Palmas eingeschrieben.

120 000

Touristenbetten drängen sich vor allem im Süden.

1000

km Wanderwege führen kreuz und quer durch die Landschaft.

20 000

€ und mehr kostet das Kostüm der Karnevalskönigin.

850 000

Grancanarier gibt es, knapp die Hälfte davon lebt in der Hauptstadt.

4 500 000

Urlauber kommen jedes Jahr.

1949
m misst der Pico de las Nieves (Schneegipfel), der höchste Berg der Insel.

So schmeckt Gran Canaria



Die Inselküche ist einfach, sie lebt von frischen Zutaten, starken Gewürzen und erstklassigem Olivenöl. Der Bestseller ist Fisch – aus dem Meer gleich in die Pfanne und ohne Schnickschnack gebraten, nach der Devise: bester Rohstoff benötigt keinerlei Zutat! Inspiriert ist die Küche aber auch von den Starköchen auf dem spanischen Festland: ›Kreative kanarische Küche‹ ist leichter und wandelt Traditionelles raffiniert ab.

An der Küste: Fisch

Das Meer zwischen den Kanaren und der Sahara gilt als das fischreichste der Welt. Kein Wunder, dass Meeresgetier auf der Speisekarte ganz oben steht. Fisch gibt es in vielen Varianten: frittiert, gebraten und gegrillt, gekocht, gedünstet und gedörrt oder im Salzmantel gebacken. Groß ist die Auswahl an Schalen- und Weichtieren. Da gibt es *gambas* (Garnelen) und *langostinos* (Langusten), *lapas* (Napfschnecken) und *mejillones* (Miesmuscheln), *cigala* (Kronhummer) und *carabinero* (Königsgarnele).

In den Bergen: Fleisch

Außer Ziege und Kaninchen werden alle übrigen Fleischsorten vom spanischen Festland bzw. aus Südamerika eingeführt. Gern wird Fleisch *en adobo* zubereitet: eingelegt in einer scharfen



Das Mehl aus geröstetem Getreide kannten schon die Ureinwohner. Man verwendet es zum Andicken von Suppen; mit Brühe vermischt wird daraus ein Brei, der mit Zwiebschalen als Beilage gelöffelt wird.

Marinade, dann in der Pfanne gebraten, im Tontopf geschmort oder über Holzkohle gegrillt. Fleisch ist auch ein wichtiger Bestandteil der herzhaften Eintöpfe. Beim *puchero* werden Fleischstücke mit allerlei Gemüse gar gekocht. Bei *ropa vieja* (›alte Wäsche‹) wird Fleisch mit Kichererbsen vermengt, mit Wein und frischem Thymian

KLEINER KULINARISCHER SPRACHFÜHRER

comida casera – Hausmannskost, deftig und frisch zubereitet

menú del día – dreigängiges, günstiges Menü, oft inkl. Getränk

pinchos & montaditos – Spießchen & Kanapees

tapas – kleine Tellergerichte, die meist an der Bartheke verputzt werden

almendrados – Mandelmakronen

bienmesabe – wörtl. ›schmeckt-mir-gut‹, Mandel-Zitronen-Honigmousse

cabra/conejo en adobo – mariniertes Ziegen-/Kaninchenfleisch

gofio – geröstetes, gemahlenes Getreide

potaje de berros – Wildkressesuppe

puchero – Gemüse-Fleisch-Eintopf

queso asado – gebratener Ziegenkäse

sancocho – Sonntagsgericht mit gedörrtem Fisch, Süß- und Normalkartoffeln

tortilla – Kartoffelomelett



Runzelkartoffeln mit Mojo

abgeschmeckt. Der kuriose Name des pikanten Gerichts verweist auf seinen Ursprung als Reste-Essen.

Wasser, Wein und Bier aus dem Vulkan

Erfrischend schmeckt das inseleigene Mineralwasser der Marken Firgas, Teror und Gáldar, das aus den Tiefen der Vulkane stammt. Es wird auch zum Brauen des hellen Inselbiers Tropical verwendet. Traditionsreich ist der Inselwein, dessen Reben von der Küste bis hinauf in die Bergregion wachsen – entsprechend vielfältig ist ihr Geschmack (► S. 92).



Wenn Sie vor der Theke eines größeren Supermarkts stehen, werden Sie über die Vielfalt der einheimischen Molkereiprodukte staunen. Da gibt es Ziegen-, Schafs- und Kuhmilchkäse, jung, gereift und geräuchert, aus roher und aus pasteurisierter Milch, mit Paprika- oder Gofio-Rinde. Ursprungsgeschützt ist der *queso de flor*, ein höhlengereifter, cremiger »Blütenkäse«, dem der Saft einer Distel eine herbe Note verleiht (► S. 82).

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO (VERDE)

Der kanarische Klassiker: »Gerunzelte« Kartoffeln werden mit Pelle und Salzkruste gegessen – besonders gut schmecken sie, wenn man sie in Mojo-Soße tunkt. *Mojo rojo* (rote Soße) heißt die scharfe, mit Chili zubereitete Variante, *mojo verde* die mildere, die fantastisch zu Fisch schmeckt.

Zutaten

- 1 kg kleine, junge Kartoffeln
- Meerwasser (alternativ Leitungswasser und 100–200 g Meersalz)

Für die Soße:

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelsamen
- je ein halbes Bund Petersilie und frischer Koriander
- 100 ml gutes Olivenöl
- 50 ml Essig, am besten weißer Balsamico
- Salz
- evtl. 1 grüne Paprikaschote

Zubereitung

Die gut gewaschenen, nicht geschälten Kartoffeln mit Meerwasser bedecken und garkochen (bzw. Leitungswasser nehmen und Salz hinzufügen). Anschließend das Wasser abgießen, etwas Salz über die Kartoffeln streuen und auf kleiner Flamme weiterschmoren, bis sie runzelig aussehen.

In der Zwischenzeit Kreuzkümmel und geschälte Knoblauchzehen im Mörser (bzw. Mixer) zerstampfen und Salz beigegeben.

Dann gehackte Petersilie sowie Koriander (und evtl. fein geschnittene Paprikaschote) hinzufügen. Die Masse gut vermengen, mit Olivenöl, Essig und etwas Wasser anreichern, bis eine cremige Konsistenz entsteht.