

DUMONT

DIREKT

Teneriffa

Durch eine
Bimssteinschlucht

HINAUS AUF DEN ATLANTIK

Lassen Sie sich
das **MEER** auf der
ZUNGE ZERGEHEN!

DURCHS
FELSLABYRINTH

SCHAUEN,
BUMMELN,
STAUNEN

In Teneriffas Eingeweiden →

Die ganze Welt
der Tiere

Koloniales
Dejá Vu

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

15 x Teneriffa direkt erleben





Teneriffa



Izabella Gawin

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Teneriffa

S. 6

Teneriffa in Zahlen

S. 8

So schmeckt Teneriffa

S. 10

Ihr Teneriffa-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Insel
S. 12

Der Osten

S. 15

Santa Cruz S. 16

1 **Natur trifft Kunst – vom Parque Sanabria zur Rambla**
S. 22

La Laguna S. 25

2 **Tascas und Tapas – La Laguna ›häppchenweise‹**
S. 28

Candelaria S. 31

3 **Fragen über Fragen – Guanchen-Pyramiden in Güímar**
S. 32

Der Süden und Südwesten

S. 35

El Médano S. 36

Granadilla S. 37

Arico S. 38

Adeje S. 38

Los Abrigos und Golf del Sur

S. 39

4 **Schnellkurs Teneriffa – Reserva Ambiental de San Blas**
S. 40

Los Cristianos S. 42

5 **Wale und Delfine beobachten – vor Los Gigantes**
S. 44

Las Américas S. 47

Costa Adeje S. 50

Bahía del Duque S. 52

La Caleta S. 52

6 **Fangfrisch – traditionelle Fischerei in La Caleta**
S. 54

San Juan und Alcalá S. 56

Puerto de Santiago/

Los Gigantes S. 57

Der Nordwesten

S. 59

Santiago del Teide S. 60

Masca S. 60

El Palmar S. 61

Buenavista del Norte S. 61

7 Dramatik pur – **Wandern in der Masca-Schlucht**
S. 62

Los Silos S. 64
Garachico S. 65

8 Romantische Zeitreise – **zwei Plätze in Garachico**
S. 68

Icod de los Vinos S. 70

9 Unterirdisch – **die »Windhöhle« in Icod de los Vinos**
S. 72

Der Norden

S. 75



Puerto de la Cruz S. 76

10 Pinguine, Orcas, Papageien – **Tierwelt im Loro Parque**
S. 80

La Orotava S. 83

11 Feudale Balkonhäuser – **Doce Casas in La Orotava**
S. 84

Tacoronte S. 87

12 Probieren und studieren – **Weinprobe in El Sauzal**
S. 88

Mesa del Mar und El Pris S. 90
Bajamar, Punta del Hidalgo S. 90
San Andrés S. 91

13 Panoramastraße in grünen Höhen – **im Anaga-Gebirge**
S. 92

Das Inselzentrum

S. 97



Vilaflor S. 98
Parque Nacional del Teide S. 99

14 Vulkane erwandern – **von El Portillo zur Felsfestung**
S. 100

15 Schluchtenrund und Sternenmeer – **auf den Gipfel des Teide**
S. 104

Hin & weg
S. 108

O-Ton Teneriffa
S. 114

Register
S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum
S. 119

Kennen Sie die?
S. 120



Das Beste zu Beginn



Beachen & chillen

Nach dem Strand ein Smoothie? An der Küstenpromenade des Inselfüdens finden Sie hip gestylte Lounges wie den Kaluna Beach Club (Costa Adeje). Spannen Sie das Sonnensegel auf und genießen Sie den Meerblick.

Botanische Wundertüte

Teneriffas Flora ist außergewöhnlich. Kompakt zu erleben ist sie in botanischen Gärten, z. B. dem im feucht-grünen Puerto de la Cruz. Im trockenen Süden locken Bananen-, Aloe-Vera- und Moringa-Plantagen (www.aloepark.es, www.moringa.garden.eu). In Santa Cruz können Sie das Palmetum besuchen.



Zurück in die Geschichte

Früher wurde der Reichtum der Insel im fruchtbaren Norden erwirtschaftet. Großgrundbesitzer ließen sich prachtvolle Herrenhäuser und Kirchen errichten, die bis heute großen Zauber ausstrahlen. Gehen Sie auf Zeitreise in La Laguna und La Orotava, Garachico und Los Silos!

Der Berg der Berge

Kein Berg auf den Atlantikinseln kann dem Teide das Wasser reichen: Knapp 4000 m schwingt er sich in die Höhe. An seinem Fuß liegt der Riesenkrater der Cañadas, ein fantastisches Wanderrevier. Vom Besucherzentrum El Portillo und vom Hotel Parador starten markierte Wege in alle Himmelsrichtungen. Probieren Sie *sendero 3*, den spektakulären Weg (5 km/ 2 Std.) vom Mirador de la Ruleta (nahe dem Hotel) zur »Kathedrale«.

Wege in den Lorbeerwald

Wind rauscht durch bemooste Zweige, Wolken huschen vorbei und immerzu tröpfelt Wasser. Das Anaga-Gebirge im Nordosten ist seit dem Jahr 2015 ein UNESCO-Biosphärenreservat. Folgen Sie ab dem Besucherzentrum in Cruz del Carmen dem »Weg der Sinne« (Camino de los Sentidos) oder dem »Weg der verkrüppelten Tochter« (Camino de la Hija Cambada).

Nehmen Sie Ihr Recht auf Sternegucken wahr!

Kanarische Astronomen fordern »das Menschenrecht auf einen dunklen Nachthimmel«. Durch die »Lichtverschmutzung« sei es vielen nicht möglich, das Schönste zu sehen, was uns die Welt zu bieten hat – den Blick ins Universum. Auf Teneriffa ist das Recht bereits durchgesetzt, denn hier steht eines der größten Observatorien der Welt. Auf einer Astro-Tour greifen Sie nach den Sternen (www.astroamigos.com, www.teideastro.com).



Den jungen Wein beim Winzer kosten

Jedes Jahr nach der Weinlese Anfang November sprießen *Guachinches* wie Pilze aus dem Boden. Improvisierte Schilder weisen den Weg zu Gartenpavillons und umgebauten Garagen. Damit der Wein den Gästen nicht zu Kopf steigt, gibt's Deftiges: Für ca. 10 € werden Sie satt – und beschwipst. *Guachinches* finden Sie v. a. zwischen La Orotava und La Laguna. Für Adressen s. die App »Guachapp! Tradición 2.0«.

Go bio in Santa Cruz!

Im Restaurant Verde & Vida gibt's Vollkornbrot, Biosalate und -säfte (Calle Suárez Guerra 50), im Bioladen The Green Family bekommen Sie Obst und Gemüse, dazu montags Biofleisch von der Nachbarinsel El Hierro (Calle Méndez Nuñez 22).

Das Buch zur Natur der Insel

Wüssten Sie bei so viel spektakulärer Natur gern, wen oder was Sie vor sich haben? Die Biologen Horst Wilkens und Ulrike Strecker haben einen reich bebilderten Führer geschrieben, der Sie schlau macht: »Teneriffa. Blaue Finken – Blütenpracht«.



Am liebsten bin ich zwischen Teno- und Anaga-Gebirge unterwegs – vielleicht treffen wir uns auf einem der Wanderwege? Den Schweiß spüle ich im Meer ab, gern an den Stränden zwischen Los Cristianos und La Caleta!

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
gawin@dumontreise.de

Das ist Teneriffa

Was für eine Begrüßung: Nach mehr als einer Stunde über dem Atlantik nähert sich Ihr Flieger seinem Ziel. Schon von Weitem sehen Sie einen perfekten Kegel, der majestätisch auf einem Wolkenteppich schwebt. Es ist der Teide, der mit seinen knapp 4000 Metern allen Piloten als Wegmarke dient. So großartig die Begrüßung in der Luft ist, so ernüchternd ist die Ankunft auf dem Land. Auf den ersten Kilometern sehen Sie gesichtslose Urbanisationen, Gewerbegebiete, eine Mülldeponie – das alles in versteppeter Landschaft, die von kahlen Berghängen begrenzt wird. Doch trösten Sie sich: Sind Sie diese Strecke abgefahren, haben Sie das Hässlichste auf der Insel hinter sich gebracht!

Wo ist Teneriffa am schönsten?

Nicht entgehen lassen sollten Sie sich eine Fahrt zum Teide, dem höchsten Berg im Atlantik, mit dem gleichnamigen Nationalpark und dem Riesenkriater der Cañadas: eine Wüste aus Asche und Sand, in die verwiterte Felswände gerammt sind. Unwirtlich wirkt die Landschaft – und ist doch wunderschön. Die Luft ist zum Schneiden klar, das Licht fast grell und in alle Himmelsrichtungen schauen Sie in unendliche Weiten.

Während sich das hochalpine ›Dach der Insel‹ vulkanisch karg präsentiert, sind Teneriffas übrige Gebirge – Teno im Nordwesten und Anaga im Nordosten – teilweise üppig grün. Der unterschiedliche Charakter erinnert daran, dass sie einst unabhängige Inseln waren. Vor ungefähr 7,5 Millionen Jahren erhob sich eine erste Insel aus dem Atlantikboden, der heutige Berg Roque del Conde im Inselsüden. Mit 1000 m hohen, zerklüfteten Wänden thront er als graue Eminenz über den Feriententren. Eine Million Jahre später wuchs nördlich von ihm die ›Teno-Insel‹ empor und noch etwas später die ›Anaga-Insel‹ im Osten. Auf allen drei Inseln hatten Wind und Wetter viel Zeit, Schluchten ins Gestein zu fräsen, Magmaschloten herauszuschälen und Klippen anzunagen. Erst sehr viel später kam es zu so gewaltigen Ausbrüchen im Atlantikboden, dass herausgeschleuderte Lavamassen die Inseln verschmolzen und in der Mitte des Neulands zur Krönung einen Mega-Vulkan aufbauten, den Ur-Teide. Er stürzte ein und bildete sich später neu – eine Abfolge von Eruption und Erosion, die bis heute nicht abgeschlossen ist. Sie sehen haushohe ›Eier‹, Ströme von Barfuß- und Brockenlava, Steinrosetten und Orgelpfeifen, dazu Zinnen aus Tuffgestein – eine Landschaft in Aufruhr, die in Staunen versetzt. Aus tretende Erdhitze und Schwefelgas erinnern daran, dass die Vulkane noch nicht erloschen sind.

Passat – der große Gestalter

Er ist ein Wind – und was für einer! Er weht von Nordost und hat sich nach seinem Lauf über den Atlantik vollgesogen mit Feuchtigkeit. Diese nimmt die Form von Wolken an, die sich an Teneriffas Bergen – in 500 bis 1200 m Höhe – zu dichten Bänken stauen. Höhere, trockene Luftschichten hindern sie daran, weiter aufzusteigen und in den Süden zu schwappen.



In Punta del Hidalgo im Nordosten der Insel heißt es, den Wagen stehen lassen und die wilde Umgebung erkunden – im Hintergrund sind die typischen Passatwolken zu sehen.

Und auch der mächtige Teide hat bei ihrer Verteilung ein Wörtchen mitzureden. Unter den Wolken liegen das Anaga-Gebirge, die Hochebene von La Laguna und das Orotava-Tal, während zur gleichen Zeit im Süden die Sonne vom knackig blauen Himmel scheint.

Doch die Passatwolken bewirken mehr als nur Klimaunterschiede. Sie teilen Teneriffa auch optisch und kulturell in zwei Hälften: Während im Norden dank Feuchtigkeit und milder Temperaturen eine subtropische Flora gedeiht, sorgt die »ewige« Sonne im Süden für eine dürre, fast wüstenhafte Landschaft. Nur wo Wasser ist, konnte Landwirtschaft gedeihen, sodass alle wichtigen Städte auf der dem Passatwind zugewandten Nordseite entstanden. Heute hat sich die Erwirtschaftung von Reichtum nach Süden verlagert, denn nur wo konstant die Sonne scheint, blüht der Tourismus. Übrigens rührt der Name des Windes von *passare* (vorbeiziehen) her. Er wurde ihm verliehen, als nach der Entdeckung Amerikas im Jahr 1492 die Segelschiffe quasi automatisch von ihm nach Amerika befördert wurden. Die Kanarier sprechen auch vom »elysischen Wind« (*viento alisio*), weil er ihnen »paradiesische« Frische zufächelt.

Von trendig bis traditionell

Kein Wunder also, dass die Südküste das Urlaubsmekka ist. Von chilligen Lounges bis zu Top-Spas finden Sie hier so ziemlich alles, was angesagt ist. An der Nordküste gibt es weniger Sonne und Strand, doch wird dies durch viel Grün und historisches Ambiente wettgemacht. Und wer viel wandern will, logiert gern in Landunterkünften der mittleren Höhenlagen, in Spaniens höchstgelegenen Bergort Vilaflor oder gleich am Fuß des Teide, im Parador.

Teneriffa in Zahlen

1

Stunde müssen Sie Ihre Uhr vorstellen

2

Flughäfen besitzt Teneriffa (einen im Norden und einen im Süden)

4

Jahre nach der Entdeckung Amerikas, also 1496, wurde Teneriffa von kastilischen Konquistadoren erobert

15

cm dick wird die Rinde der kanarischen Kiefer

26

Walarten wurden vor der Küste gesichtet

90

% der Tinerfeños sind römisch-katholisch

99

Jahre währt die Lizenz für den Betrieb der Seilbahn auf den Teide-Gipfel

200

m breit war der Lavaström, der sich beim letzten Vulkanausbruch 1909 zu Tal wälzte



342

Küstenkilometer hat Teneriffa

1300

km trennen die Insel vom spanischen Festland

1466

m hoch liegt Vilaflor, Spaniens höchstes Dorf

2000

km unterirdische Wasserstollen durchziehen die Insel

2034

km² Fläche hat Teneriffa und ist damit die größte der Kanarischen Inseln

3719

m misst der Teide, Spaniens höchster Berg

3 000 000

ausländische Besucher kommen jedes Jahr auf die Insel

2400

Meter hoch liegt das Observatorio del Teide, dem Himmel so nah!

So schmeckt Teneriffa



Die Tinerfeños bleiben ihrem bäuerlichen Ursprung treu, legen mehr Wert auf Frische und Qualität als auf raffinierte Zubereitungsarten: »Warum soll ich einen Fisch in einer Soße ertränken, wenn sein Fleisch schon eine Delikatesse ist?« Pedro Rodríguez, Teneriffas Starkoch, muss es wissen! Dazu gibt es vorzügliche Weine von der Insel, Mineralwasser aus den Tiefen des Vulkans und sogar inseleigenes Bier.

Am Meer Fisch ...

Je nach Saison fangen die Fischer *bonito* (Thun), *merluza* (Seehecht), *sama* (Zahnbrasse) und weitere Arten – fragen Sie nach dem Tagesfisch (*pescado del día*)! Fisch kommt gekocht, gegrillt und gebraten auf den Tisch, am häufigsten *a la plancha*, d. h. auf »heißer Metallplatte« mit wenig Fett gebraten und anschließend mit Knoblauch gewürzt. Um mehrere Fische zu kosten, wählt man eine *parillada* (Grillplatte), die man sich zu zweit teilen kann. Beliebte Meeresfrüchte sind *calamares*, die man frittiert von zu Hause kennt, aber auch *chocos*, *chipirones* und *pulpos* – allesamt aus der Familie der Tintenfische.

... in den Bergen Fleisch

In den Bergen stärkt man sich mit deftigem Fleisch: *conejo*, *cabra* und *cabrito* (Kaninchen, Ziege und Zicklein). Zunächst wird das Tier – ohne Beachtung der Anatomie – in kleine Stücke zerhackt und in einer *salmorejo* genannten Tunke aus Essig und Wein, Öl, Kräutern und Gewürzen mariniert. Danach wird das Fleisch frittiert und zuletzt in der Marinade zum Kochen gebracht. Wem das zu kräftig erscheint, der greift zu *puchero*, einem Eintopf mit viel Gemüse und Fleisch; die vegetarische Version heißt *potaje*. Eine Spezialität ist *potaje de berros*, eine kräftige Suppe aus Wildkresse, gern stilecht im Holznapf serviert.

KULINARISCH NICHT AUF DEN MUND GEFALLEN

almogrote – pikante Paste aus reifem, zerstampftem Ziegenkäse, Chili und Olivenöl

almendrados – Mandelmakronen
bienmesabe – wörtl. »schmeckt mir gut«, Mandel-Zitronen-Honig-Mousse
cabra/conejo en adobo – mariniertes Ziegen-/Kaninchenfleisch
comida casera – Hausmannskost, deftig und frisch zubereitet
costillas con papas y piñas de millo – Schweinerippchen mit Mais und Kartoffeln

gofio – Speise aus geröstetem, gemahlenem Getreide

menú del día – günstiges, dreigängiges Menü, oft inklusive Getränk

miel de palma – Palmenhonig
pinchos & montaditos – Spießchen & Kanapees

potaje de berros – Wildkressesuppe
puchero – Gemüse-Fleisch-Eintopf
queso asado – gebratener Ziegenkäse
sancocho – Sonntagsgericht mit gedörrtem Fisch, Süß- und Normalkartoffeln

tapas – kleine Tellergerichte
truchas – Blätterteigtaschen, gefüllt mit Kürbisfasern bzw. Süßkartoffelmousse

Finale: süß oder pikant

Lecker sind Desserts, die mit der Mandel-Honig-Creme *bienmesabe* (► S. 10) verfeinert werden. Keinesfalls sollte man sich eine Kostprobe des einheimischen Käses entgehen lassen. Er stammt aus der Milch frei weidender Ziegen und Schafe und kommt in den Reifegraden zartjung, halbreif und reifpikant in den Handel (*tierno*, *semicurado* und *curado*).

Wasser und Wein aus dem Vulkan

Teneriffa hat eine lange Weintradition und entsprechend gute Tropfen. Von guter Qualität ist das Quellwasser »Fuentelalta«, das aus den Tiefen des Teide stammt und reich an Kalzium, Magnesium und Natrium ist. Es ist auch Bestandteil des auf der Insel gebrauten, eher milden Biers »Cerveza Dorada«.

Beilage Kartoffeln

»Olle Knollen« gibt es auf Teneriffa in erstaunlicher Vielfalt: klein und groß, mit glatter und rauer Schale, violett oder schwarz. Sie sind direkte Nachfahren der zu Beginn des 17. Jh. von den Anden auf den Archipel verpflanzten Sorten und bewahren sich jenen intensiven Geschmack, den diese in 7000 Jahren Anbau auf dem peruanischen Hochland erwarben. Meist kommen sie als *papas arrugadas* auf den Tisch (s. rechts).



Das Mehl aus geröstetem Getreide kannten schon die Ureinwohner. Es wird zum Andicken von Suppen verwendet; mit Brühe vermischt wird daraus ein Brei, der mit Zwiebelschalen als Beilage »gelöffelt« wird. Doch auch als Süßigkeit wird Gofio zubereitet: Mit Honig vermischt, entsteht eine schnittfeste Masse, der Gofio-Kuchen. Er ist sehr nahrhaft – schon nach einem Stück fühlen Sie sich piepsatt!



PAPAS ARRUGADAS

Ob zu Fisch oder Fleisch – immer mit von der Partie sind »Runzelkartoffeln«, die mit pikanter Soße serviert werden. Besteht diese aus Chili, heißt sie »rote Soße« (*mojo rojo*); ist frischer Koriander im Spiel, spricht man von »grüner« Soße (*mojo verde*).

Zutaten

1 kg kleine, junge Kartoffeln, Meerwasser (alternativ Leitungswasser und 100–200 g Meersalz)
Für die Soße: 7 geschälte Knoblauchzehen, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL süßes Paprikapulver, 2 kleine Chilischoten, 1 rote Paprikaschote, gutes Olivenöl, ½ Glas Essig (weißer Balsamico), grobes Meersalz

Zubereitung

Die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln mit Meer- bzw. Salzwasser bedecken und gar kochen; Wasser abgießen, etwas Salz über die Kartoffeln streuen und auf kleiner Flamme weiterschmoren, bis sie runzelig aussehen. Die Knoblauchzehen vierteln und im Mörser zerstampfen. Die zerkleinerten Chilischoten und den Kreuzkümmel dazugeben und gleichfalls zerstampfen; klein geschnittene Paprika und Meersalz ergänzen und alles im Mixer pürieren, dabei das Paprikapulver einstreuen. Olivenöl und Essig zugießen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.