

DUMONT

DIREKT

Fuerteventura

ENTFÜHRUNG
in die Welt der
KARAWANEN

durch die Wüste

PICKNICK
AUF HOHEM NIVEAU

NUR FÜR
BREITE REIFEN

DON
QUIJOTE
RELOADED

wohlbehütete
Geheimnisse

Besser ein
SPATZ
in der
HAND...

VOR
120 MIO.
JAHREN

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11



Fuerteventura



Susanne Lipps

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Fuerteventura

S. 6

Fuerteventura in Zahlen

S. 8

So schmeckt Fuerteventura

S. 10

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

Ostküste

S. 15



Puerto del Rosario S. 16

1 Urbaner Skulpturenpark –
Puerto del Rosario
S. 18

Caleta de Fuste S. 23

2 Weißes Gold aus dem Meer –
Salinas del Carmen
S. 24

Las Playitas S. 27

3 Prähistorisches Dorfleben –
La Atalayita
S. 28

Gran Tarajal S. 30

Tarajalejo S. 32

4 Dschungel in der Wüste –
Oasis Wildlife bei La Lajita
S. 34

Halbinsel Jandía

S. 37



Costa Calma S. 38

5 Sand bis zum Horizont –
Dünenfeld Istmo de La Pared
S. 40

La Pared S. 42

Playa Barca S. 43

Esquinzo/Butihondo S. 44

Morro Jable S. 45

6 Grandioser Aussichtsgipfel –
Pico de La Zarza
S. 46

7 Einsamkeit pur – **Pisten und Strände des Westens**
S. 52

Das Inselinnere

S. 59



Tuineje S. 60

Tiscamanita S. 61

Antigua S. 61

8 Und sie dreht sich doch – **die Mühle von Tiscamanita**
S. 62

Ampuyenta S. 65

Casillas del Ángel S. 66

Betancuria S. 67

9 Mystisches erleben – **ein Kloster bei Betancuria**
S. 68

10 Birdwatching im Palmental – **Vega de Río Palmas**
S. 74

Pájara S. 76

Ajuy S. 78

11 Wilde Küste für Höhlenforscher – **Naturdenkmal Ajuy**
S. 80

Der Norden

S. 83



Tindaya S. 84

La Oliva S. 85

12 Alles noch wie früher – **im Ökomuseum Tefia**
S. 86

Villaverde S. 89

El Cotillo S. 91

13 Fischerei als Handwerk – **Museo de la Pesca**
S. 92

14 Ein perfekter Vulkan – **Calderón Hondo**
S. 96

Lajares S. 98

Corralejo S. 100

15 Sich wie Robinson fühlen – **Islote de Lobos**
S. 102

Hin & weg

S. 108

O-Ton Fuerteventura

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die? S. 120



Das Beste zu Beginn



Fuerteventura selbst entdecken

Nichts als Strandurlaub? Aber nein! Fuerteventura bietet weit mehr als Baden und Wassersport. Erkunden Sie stille weiße Dörfer, wo die Uhren noch anders gehen. Durchqueren Sie Wüsten und wildes Bergland. Oder machen Sie sich auf den Weg zu einsamen, wellenumtosten Küsten.

Wrackbarsch gefällig?

Die Palette der Fischarten ist auf Fuerteventura anders als gewohnt. Es wäre schade, nicht zu experimentieren! Außer dem beliebten *cherne* (Wrackbarsch) kommen aus den Kanarengewässern vor allem *vieja* (Papageifisch), *atún* (Thunfisch), *mero* (Zackenbarsch) und *cabrilla* (Sägebarsch).



Fahrspaß in der Wüste

Voll im Trend liegen Abenteuerfahrten per Quad oder Buggy. Letzterer ist leichter zu handhaben, dafür aber nicht so geländegängig. Auch per Jeep können Sie entlegene Ecken erleben, bei organisierten ›Safaris‹ oder auf eigene Faust. Um die empfindliche Flora und Fauna zu schützen, ist es Ehrensache, die Pisten nicht zu verlassen.

Der Sand kommt nicht aus Afrika

Entgegen Gerüchten wurden Fuerteventuras Sandstrände nicht von der Sahara herübergeweht. Ihre Substanz bilden zerriebene Kalkschalen. Bei Corralejo ist der Sand besonders rein und glitzert fast weiß. An den goldgelben Stränden Jandías sind dunkle Basaltkörner untergemischt. Aus pulverisiertem Vulkangestein bestehen manche schwarze Strände.

Wer sind die Inselbewohner?

In der Steinzeit lebten die *majos* auf Fuerteventura, mit den nordafrikanischen Berbern verwandt. Die späteren Inselbewohner nannten sich Majoreros. Längst nicht alle stammen von den Majos ab, denn nach der Eroberung im 15. Jh. strömten Siedler aus Spanien auf die Insel.

Öko-Fincas im Trend

Bisher sind es nur wenige, die Tendenz steigt aber. Eine junge Generation von Landwirten belebt alte Gutshöfe neu. Eifrig werden Ölbäume und Aloe vera gepflanzt. Andere verschreiben sich dem Keltern von Bio-Wein, ein mühseliges Geschäft, die Preisgestaltung spricht Bände.



Etwas anderer Ringkampf

Vielleicht haben Sie das Glück, *lucha canaria* auf einem Volksfest zu erleben. Oder Sie besuchen am Samstag eine Arena, irgendwo findet immer ein Ringkampf statt und Sie lernen dabei die Majoreros von einer ganz anderen, untouristischen Seite kennen. Den typisch kanarischen Sport praktizierten schon die Ureinwohner. Wer alle 43 erlaubten Griffe beherrscht, darf den blauen Gürtel tragen.

Was Majoreros echt aufregt

Jedes Jahr werden rund ein Dutzend verletzter Meeresschildkröten eingesammelt, denen Fischereiutensilien und im Meer herumschwimmender Plastikmüll zum Verhängnis wurde. Zum Glück kümmert sich jetzt eine Schildkrötenstation in Morro Jabale um die Sorgenkinder. Nach ihrer Genesung dürfen sie zurück in den Atlantik.

Aromatische Tomaten

Gewächshäuser mit Tomaten sind nicht wirklich häufig auf Fuerteventura. Der Standort muss oft gewechselt werden, da die Böden durch ständige Bewässerung versalzen. Auch machte die Konkurrenz aus Marokko jahrelang schwer zu schaffen. Aber jetzt ist der Anbau wieder im Kommen. Die Fuerteventura-Tomate gilt als Aromawunder.



Mein besonderer Tipp? Lassen Sie sich keinesfalls den wunderbaren einheimischen Ziegenkäse entgehen, den *queso majorero*. Am schönsten ist es, ihn direkt beim Bauern oder auf dem Markt zu kaufen.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:
lipps@dumontreise.de

Das ist Fuerteventura

Die Insel bietet Sonnengarantie. Ihr Markenzeichen sind scheinbar endlose Strände. Im Norden bei Corralejo glitzert der Sand hell, fast weiß, unterbrochen von schwarzen Lavazungen. Auf der südlichen Halbinsel Jandía hingegen schmiegen sich goldgelbe Playas an die Küstenfelsen. Zu jeder Jahreszeit herrscht Badewetter, ideal, um in der selbst gebauten Strandburg zu relaxen oder den Tag in einem *chiringuito* zu verträdeln, einer der einfachen, unkomplizierten Kneipen mit Blick aufs Meer, die fangfrischen Fisch zum gut gekühlten Drink servieren. Wer eine Auszeit vom Schwimmen und Sonnenbaden nehmen möchte, findet zahlreiche Möglichkeiten für eine aktive Gestaltung des Urlaubs. Längst hat Fuerteventura seinen Ruf als Massendestination, die nichts außer Sonne und Meer zu bieten hat, abgelegt.

Insel der Kontraste

Afrika ist nah, die Landschaft kann es nicht verleugnen. Sie präsentiert sich wüstenhaft karg mit eingestreuten Palmenoasen und weißen Dörfern mit kubischen Häusern. Doch der Lebensstil der ›Majoreros‹, wie sich die Einheimischen nennen, ist spanisch. Die meisten Reisenden zieht es in die großen Urlaubszentren wie Corralejo, Costa Calma oder Morro Jable. Um abseits von Strand und Hotel in die authentische Inselatmosphäre einzutauchen, lohnt allerdings ein Blick auf den Rest der Insel, sofern Sie sich nicht ohnehin abseits des Touristentrubels einquartieren. Da wäre zum Beispiel Puerto del Rosario. In der überschaubar großen Hauptstadt ist immer etwas los. Morgens und am späteren Nachmittag füllen sich die Straßen mit Menschen, die shoppen und flanieren. Die Siesta zwischendurch verbringen sie im Café oder in einer der vielen kleinen *tascas*, in denen noch wie bei Muttern gekocht wird – landestypisch und ohne Schnörkel. Am Wochenende geht in Puerto del Rosario abends die Post ab. Szenebars und Künstlerkneipen konkurrieren um die Gunst anspruchsvoller Nachtschwärmer.

Unberührte Winkel

Die außergewöhnliche Inselnatur lädt zu Erkundungstouren ein. An der Ostküste produziert die Saline El Carmen Meersalz wie anno dazumal. Gourmets wissen es zu schätzen. Wie die Urbevölkerung Fuerteventuras lebte, in halb im Boden versteckten Häusern, erfahren Sie in dem steinzeitlichen Dorf La Atalayita, das von dunklen Lavaströmen umgeben ist. Auf seine Zucht der seltenen Fuerteventura-Dromedare ist Oasis Wildlife stolz, wo in der Reserva de Camellos eine ganze Herde dieser kleinen, bunten Kamele zu bewundern ist. Bei Bedarf schaukeln sie Touristen durch die Gegend wie seinerzeit die Karawanen. Nach kurzen winterlichen Regenfällen verwandelt sich der riesige Sandkasten des Istmo de La Pared in einen Blütenteppich. Dort beginnt Jandía, die abseits der Ferienorte menschenleere Halbinsel. Pisten erschließen grandiose Landstriche in ihrem wilden Norden. Im westlichen Bergland liegt die geschichtsträchtige alte Hauptstadt Betancuria, die das Prädikat ›malerisch‹ wirklich verdient. Birdwatcher kommen in der Palmenoase von



Über eine Länge von 10 km zieht sich der breite Sandstrand bei Cofete. Spazieren gehen lässt es sich hier wunderbar, vom Baden ist allerdings dringend abzuraten.

Vega de Río Palmas auf ihre Kosten, Wanderer steigen in die imposante Schlucht von Mal Paso mit ihren seltsamen, blauen Gesteinsformationen ab. Eine schwindelerregende Straße führt nach Pájara, wo die aztektisch anmutende Front der Pfarrkirche Rätsel aufgibt und ein Café am Hauptplatz zum Studium des Kleinstadtlebens einlädt. Fast noch als Geheimtipp gelten die urigen Restaurants des Fischerdorfs Ajuy. Höhlenforscher erkunden dort die düsteren Grotten an der Caleta Negra. In den Norden locken die gleißend hellen Wanderdünen von El Jable und die Krater in Fuerteventuras jüngstem Vulkangebiet. Anschließend winkt der Sprung ins kühle Nass einer *caletilla*, einer der reizvollen Badebuchten bei El Cotillo, vor deren Felsbarrieren die Wellen toben.

Sport ist Trumpf

Gern schmückt sich Fuerteventura mit dem Titel ›Hawaii Europas‹. Hier und da drehen sich immer noch Windmühlen im Passatwind, um Getreide nach althergebrachter Art zu mahlen. Andernorts heben Windräder das Grundwasser aus tiefen Brunnen, um Gemüsegärten zu bewässern. Vor allem aber nutzen Windsurfer, Kitesurfer und Katamaransegler die stetige Atlantikbrise, um pfeilschnell über spiegelglatte Lagunen oder aufgewühlte See zu schießen. Wellenreiter praktizieren ihre Akrobatikkünste im brandungsumtosten Westen der Insel, Seekajakfahrer ziehen ihre Bahnen entlang einsamer Küsten. Wer lieber in die Stille der Unterwasserwelt abtaucht, erlebt exotisches Meeresgetier, das sich in bizarren Felsgrotten und geheimnisvollen Wracks tummelt. Aber auch an Land wird Sportlern einiges geboten, etwa Reiten im Westernstil, Mountainbiking auf holprigen Pisten oder Golfen unter Palmen.

Fuerteventura in Zahlen

4

Monate verbrachte der baskische Dichter Miguel de Unamuno 1924 im Exil auf Fuerteventura.

6

Kilometer lang soll die Mauer auf dem Istmo de La Pared gewesen sein, die zwei verfeinerte prähistorische Königreiche trennte.

20

Grad Celsius beträgt im Januar die mittlere Tageshöchsttemperatur in Puerto del Rosario.

27

Arten von Walen und Delfinen wurden bisher vor den Küsten der Insel gesichtet.

53

bewaffnete Engländer versuchten 1740 die Insel zu besetzen, wurden aber bei Tuineje verjagt.

72

scherenschnittartige Ziegen aus Metall stehen im Park des Kunstzentrums Casa Mané in La Oliva.

100

Kilometer beträgt die Entfernung zur afrikanischen Küste.

180

Windräder drehten sich früher auf Fuerteventura, um Brunnenwasser zu heben, viele davon wurden jetzt restauriert.

290

stilisierte nackte Fußabdrücke ritzten die Ureinwohner in das Gipfelgestein der Montaña Tindaya.

300

Kamele umfasst die Herde im Oasis Park bei La Lajita, abwechselnd schaukeln sie Touristen durch die Gegend.

600

Teilnehmer kommen beim internationalen Festival der Drachentänzer in Corralejo jedes Jahr im November zusammen.

807

Meter hoch ist der Pico de La Zarza, Fuerteventuras höchster Berg.

3 000

Altkanarier lebten auf der Insel, als die ersten Europäer im 15. Jh. begannen diese zu erobern.

14 318

Hektar Fläche bedeckt der Naturpark auf der Halbinsel Jandía.

20 000

Gästebetten hat Corralejo, Fuerteventuras größter Ferienort.

120 000

Menschen leben heute auf Fuerteventura, das in letzter Zeit einen rasanten Bevölkerungsanstieg erlebte.

125 000

Tonnen Gestein wollte der baskische Bildhauer Eduardo Chillida aus dem Inneren der Montaña Tindaya herausholen lassen.

3 000 000

Touristen wurden 2016 auf der Insel gezählt, mehr als je zuvor.

120 000 000

Jahre sind vergangen, seit das älteste Gestein Fuerteventuras, der Kalk von Ajuy, entstand.

75 000
Ziegen weiden auf
Fuerteventura und liefern
einen leckeren Käse.

So schmeckt Fuerteventura



Auf Fuerteventura gibt es zwei sehr verschiedene Küchen. Diejenige aus der guten alten Zeit und die moderne, internationale, die auch unter den jüngeren Majoreros immer mehr Anhänger findet. Erstere hingegen, die Traditionsküche, schwindet dahin. Einschlägige Adressen müssen Sie fast schon mit der Lupe suchen. Aber es lohnt sich, wenn Sie wirklich in das authentische Leben der Insel hineinschnuppern möchten. Dann werden Sie in den einfachsten Lokalen die spannendsten Gaumengenüsse entdecken: frischen Fisch, frische Meeresfrüchte, würziges Ziegenfleisch, unglaublich schmackhafte ›Schrumpelkartoffeln‹, milde und scharfe Knoblauchsoßen.

Frühstück kanarisch oder global

Das Frühstück der Einheimischen fällt karg aus. Auf die Schnelle trinken sie einen Kaffee und essen dazu einen Toast oder ein Kuchenteilchen – und das oft schon auf dem Weg zur Arbeit, in einer Bar. Im Verlauf des Vormittags,

wenn sich der Hunger meldet, suchen die Majoreros dann erneut ein Café oder eine Bar auf, um ein *bocadillo* (belegtes Brötchen) zu verputzen. Dieses ist gern mit einheimischem Ziegenkäse, Serrano-Schinken oder gar einer *tortilla* (Omelett) belegt. Die Hotels hingegen

TYPISCHES

Caldo de papas: Kartoffelsuppe, in die meist ein rohes Ei geschlagen wird.

Caldo de millo: Nahrhafte Mais-suppe.

Potaje villero: Traditioneller Eintopf aus Bohnenkernen und Salzfisch.

Puchero canario: Kräftiger Eintopf aus verschiedenen Gemüsen der Saison und bis zu sieben Sorten Fleisch.

Sancocho: Fischeintopf aus eingesalzenem Wrackbarsch (*cherne*) oder Brassern (*sama*), Kartoffeln, Süßkartoffeln und Zwiebeln.

Zarzuela: Kanarische Bouillabaisse mit verschiedenen Fischarten, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebeln.

Vieja: Papageifisch, einer der begehrtesten Speisefische. Wird entweder gegrillt (*a la parilla*) oder auf einer Eisenplatte gebraten (*a la plancha*).

Cabrito en adobo: Geschmortes Ziegenfleisch, in Wein mit Kräutern, Knoblauch und Gewürzen eingelegt.

Conejo en salmorejo: Kaninchen, in kräftig mit Kräutern, Knoblauch, Safran und Chili gewürzter Brühe gegart.

Mojo: Schon legendäre Würzsoße aus Knoblauch, Olivenöl und Essig. Als rote Variante (*mojo rojo*) mit Paprika, als grüne Variante (*mojo verde*) mit Koriander.

Gofio: Geröstetes, gemahlenes Getreide. Wird in die Suppe gerührt oder für Süßspeisen verwendet.

Bienmesabe de Miel: Eiercreme mit Mandeln und Honig, eine klassische Nachspeise

Bombón Gigante: Biskuitcreme mit Schokolade und Wein.

fahren zum Frühstück gewaltige Buffets mit internationaler Tendenz auf, die kaum einen Wunsch übrig lassen.

Essensgewohnheiten

Traditionelle Eintöpfe und auch Paella essen die Canarios nur mittags. Abends lieben sie es weniger deftig: als Vorspeise einen kleinen Salat oder eine feine Suppe, als Hauptgericht gebratenen Fisch oder Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse. Danach darf es noch ein oft sehr süßes, mächtiges Dessert sein. Wenn Majoreros im Restaurant essen, dann richtig! Wer beruflich unterwegs ist, kehrt mittags gegen 13 Uhr auf ein dreigängiges *menú del día* (Tagesmenü) ein, das viele Lokale günstig anbieten. In den Städten verabreden sich vor allem jüngere Menschen am Freitag- oder Samstagabend mit Freunden zum Dinner, meist nicht vor 21 Uhr. Sonntags füllen sich die Ausflugsrestaurants in den Fischerorten und auf dem Land ab ca. 14 Uhr mit Familien, die den ganzen Nachmittag ausgiebig tafeln.

Kulinarisches auf der Urlauberinsel

In den Restaurants überwiegen Gäste aus Deutschland, England und anderen europäischen Ländern. Kein Wunder, dass die Wirte mit ihrem Angebot und den Öffnungszeiten auf die Urlauber eingestellt sind. Viele Lokale bieten *platos combinados* an, Tellergerichte, bei denen die Auswahl vom großen Salatteller über Omelette bis zu Steak mit Pommes frites und Salat reicht. Die Entscheidung wird durch bunt bebilderte Speisekarten erleichtert. Im Kontrast dazu steht die gehobene bis Gourmetküche, die sich Einflüssen vom spanischen Festland und internationalen Trends öffnet. Aber auch die traditionelle Inselküche nach Großmutter Rezepten ist durchaus in Touristenorten vertreten und wird dort oft mit neuen Zutaten aufgepeppt. Kanarische Tropfen schmecken zwar gut, haben aber ihren Preis. Preiswerter ist **Wein** vom spanischen Festland. **Bier** der Marken Dorada bzw. Tropical wird auf Teneriffa und Gran Canaria gebraut und ist durchaus zu empfehlen. Für Gerstensaft vom Fass bestellt man eine *caña*.



PAPAS ARRUGADAS

Die berühmten kanarischen Schruppelkartoffeln garen in stark gesalzenem Wasser (ursprünglich Meerwasser). Bei ganz jungen Kartoffeln runzelt die Pelle weniger.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 1 gehäufter TL Salz
- evtl. ein großes Kohlblatt
- 1 Glas Mojo (von Fuerteventura mitgebracht)

Zubereitung

Setzen Sie die Kartoffeln in einem breiten Topf auf, mit kaltem Wasser zur Hälfte bedeckt. Den Deckel ersetzen Sie durch das Kohlblatt (oder ein Geschirrtuch). Nach dem Aufkochen bei starker Hitze weiterkochen, bis das Wasser völlig verdunstet ist und sich eine Salzkruste gebildet hat. Die Kartoffeln werden mit der Pelle gegessen und mit den Fingern zerbrochen, um die Soße damit aufzunehmen.



So viel kostet in etwa ein Hauptgericht oder Tagesmenü:

- € bis 10 Euro
- €€ 10 bis 15 Euro
- €€€ über 15 Euro