

Reine Claudine

(rg) - Wenngleich der Wein auf Gran Canaria besten Qualitätskriterien noch nicht gerecht wird, so sind andere Produkte aus Früchten doch höchst empfehlenswert.

Dank des gleichmäßig günstigen Klimas auf den Kanaren gedeihen hier nicht nur die berühmten kleinen Bananen, sondern ein breites Spektrum von Früchten, die es sonst nur in den Tropen gibt. Wer keine Frischfrüchte mit nach Hause nehmen möchte, kann sich zum Beispiel mit Marmelade begnügen. In Valsequillo arbeitet die Frauenkooperative "Cooperativa Artesanal de Mujeres de Valsequillo", die unter der Marke **Tia Claudina** ein attraktives Angebot von Marmeladen produziert. Da wären die himmlischen Guaven zu nennen, hierzulande leider kaum präsent, aber auch Kaktusfeigen oder Papayas. Hinzu kommt, dass die Konfitüren nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch biologisch hergestellt werden. Zutaten sind neben den Früchten, Zucker, Limone, Wasser und "mucho cariño".

Tia Claudina: Cooperativa La Tia Claudina, Valsequillo, Gran Canaria.

Un Catalan en Canarias

(rg) - Der Charme der deftigen, ländlichen Küche der Kanaren, allen voran die legendären "papas arrugadas" - runzlige, in Meerwasser gekochte Kartoffeln mit scharfer "Mojo"-Sauce -

kann nicht vom groben Charakter kanarischer Kochkunst ablenken.

Richtige "Haute cuisine" gibt es aber auch auf Gran Canaria: Im Zentrum von Las Palmas, abseits der Touristenströme, betreibt der gebürtige Katalane Kiko Casals das kleine Nobelrestaurant mit dem exotischen Namen **Anthuriun**. Mutter hilft in der Küche, Vater serviert freundlichst die Speisen. Casals ist es gelungen, katalanische "Nova Cuina" mit den aromatischen Produkten der Inseln zu verbinden. Ob es nun ein Risotto mit Steinpilzen, Spinat gefüllte Crêpes oder ein geschmortes Kaninchen ist ... alles ist perfekt.

Den Vogel schießt aber ein Irish Coffee auf Grundlage der lokalen Spezialität "bienmesabe" ab. Die Weinkarte hingegen ist verbesserungsfähig. Wenn man dann das Lokal mit einer Rechnung unter 5.000 LUF für vier Personen verlässt, dauert das Geschmackserlebnis fast noch länger an.

Restaurante Anthuriun: Pi y Margall 10, E-35006 Las Palmas de Gran Canaria, Tel. 928 24 49 08.

Botanisch Golfen

(rg) - Keine Angst, uns liegt eine Empfehlung zum pestizidbasierten Volkssport Golf mehr als fern. Minigolf kann jedoch als p.c. eingestuft werden, besonders wenn er in einem botanischen Garten stattfindet. Der **San Valentin Park** in Playa del Inglés bietet nicht nur attraktive Bungalows, sondern den ohne Zweifel attraktivsten Minigolfplatz der Inselwelt. Der 18-Löcher-Parcours ist mitunter recht schwierig zu bewältigen, doch da er mit Geschmack konzipiert und mit Sorgfalt gepflegt wird, ist der Ärger nach sechs gescheiterten Versuchen rasch verflogen. Riesige Exotenbäume bieten ausreichend schattige Plätze für zahllose Bänke. Spektakuläre Blumenpracht und mitunter kuriose Sträucher, wie etwa der "Pimmelbaum" mit seinen eindeutigen Formen, lenken die Wartenden ab. Abends gibt es in einer flott gestalteten Bar Cerveza und Ron.

San Valentin Park: C7Noruega 1, Playa del Inglés, Gran Canaria. Tel (0035)-928-76 24 73, www.sanvalentinpark.com.

GRAN CANARIA

Zum Tourismus verdammt

Eines der größten Pauschalurlaubsziele der Welt: Gran Canaria hat mehr zu bieten als 'Strand total', doch Massentourismus bleibt Fluch und Segen der Kanareninsel.

(roga) - Man könne verstehen, dass das autonome Inselparlament der Balearen soeben die Einführung einer Ökoabgabe für Touristen eingeführt habe. Schließlich seien die Umweltschäden nicht nur auf Mallorca, sondern auch auf den Kanaren enorm, so der Leitartikler der Tageszeitung "Canarias 7". Doch für die Kanaren könnte eine solche Maßnahme fatale Auswirkungen haben, fährt der Kolumnist fort. Sein Vorschlag: Die Kanaren sollten versuchen, jene UrlauberInnen verstärkt anzulocken, die dem überlaufenen Mallorca vermehrt den Rücken kehren.

Wie prekär der Spagat zwischen der Altlast des billigen Massentourismus Marke Ballermann und dem allseits beschworenen "desarrollo sostenible" (nachhaltige Entwicklung) ist, zeigt die Kampagne des deutschen Sensationsblattes "Bild": Das forderte seine LeserInnen auf, dem (hierfür allerdings nicht zuständigen) spanischen König Juan Carlos zu schreiben, er möge die Ökosteuern auf dem Ballermann 6 auf Mallorca rückgängig machen. Die von der rot-grünen Inselregierung eingeführte Ökosteuern ist jedoch lächerlich gering - gemessen an den Umweltschäden, die durch den Tourismus entstehen: 0,25 Euro pro Tag im "Agroturismo", zwei Euro im Fünf Sterne Hotel zuzüglich dem Preis für die eigentliche Übernachtung.

Sind deutsche Wirtschaftsboosse der Presse und Tourismusbranche Königsmacher im Land der Orangenhaine? Tatsache ist, dass die Margen der Reiseveranstalter und der einheimischen Hotelketten sehr knapp kalkuliert sind. Nicht nur, dass ein erheblicher Teil der Ausgaben von PauschalurlauberInnen gar nicht dem Ferienziel zugute kommt, sondern in transnationale Unternehmen wie TUI oder Neckermann fließen. In den 90-er Jahren sind die Preise derart gefallen, dass der Konkurrenzkampf zwischen den Ferienzielen und die Erpressbarkeit von Regionen, die sich dem Diktat der Urlaubsmafia widersetzen, dramatische Ausmaße annimmt. Das zeigen Auseinandersetzungen wie der jüngste Busstreik auf Mallorca.

Auf den Kanaren gilt die Ökosteuern zurzeit nicht, aber die regierenden "Nationalisten" und die oppositionellen Sozialisten liebäugeln mehr oder weniger mit der Ökotaxe. Wer glaubt, der massive Touristenstrom sei für das Gefühl von menschlichem Massenandrang auf der ansonsten eher leeren Insel verantwortlich, liegt etwas daneben. Auch ohne TouristInnen weist Gran Canaria eine extrem hohe Bevölkerungsdichte auf. Mit 1.560 qkm ist die Insel zwar nur etwas mehr als halb so groß wie Luxemburg, doch die Einwohnerzahl nähert sich schon jetzt der Zahl 800.000 an. Davon lebt wiederum die Hälfte in der Hauptstadt Las Palmas.

Touristischer Drahtseilakt

Bereits im vergangenen Jahrhundert zwang das Bevölkerungswachstum, ähnlich wie auf den Kapverden, eine große Zahl von Menschen zur Auswanderung. Die meisten von ihnen gingen nach Cuba und Venezuela. Zu diesen Ländern unterhalten die Kanaren heute noch besondere Beziehungen. Das zeigen unter anderem zahlreiche Tonbandaufnahmen kubanischer Musiker in kanarischen Studios. Der Tourismus boomte erst Anfang der siebziger Jahre: Auf die bis dahin die Wirtschaft bestimmende Monokultur Banane folgte eine neue Abhängigkeit: der Pauschalismus. Seitdem ist das Schicksal der Insel eng mit Massentourismus verbunden.

Trotz der unübersehbaren Folgen des Tourismusbooms auf die Natur und das soziale Gefüge der Insel erweist sich der Tourismus auf den ersten Blick günstiger für die Ökobilanz des Landes als die Agrarkultur. Im Jahre 1998 verbrauchte der Tourismussektor rund acht Prozent der Wasserressourcen gegenüber 54 Prozent durch die Landwirtschaft und 29 Prozent durch die Haushalte.

Das Niveau der unterirdischen Wasserreserven erreichte Ende der 90-er Jahre erstmals einen dramatischen Tiefstand. Die Regionalregierung investierte deshalb massiv in Meerwasserentsalzungsanlagen. Vor drei Jah-

ren wurde rund ein Drittel des Wasserverbrauchs aus dem Meer gewonnen, 2002 soll es über die Hälfte sein. Eine begrüßenswerte Entwicklung, die nur den einen Haken hat: Die heimischen Entsalzungsanlagen werden vornehmlich mit fossilen Brennstoffen betrieben - von der Zentralregierung in Madrid aus politischen Gründen massiv subventioniert. Doch vor allem im Süden Gran Canarias scheint die Sonne fast das ganze Jahr über, der Einsatz von Sonnenenergie als Lösung für die Energieprobleme der Insel bietet sich an. Doch diese vergleichsweise preisgünstige Technologie wird bisher nur zögerlich eingesetzt. Im Bereich Windenergie hingegen wird flächendeckend gebaut: Die Ostküste ist ein einziges Experimentierfeld von riesigen Windrädern.

Doch der Wasserverbrauch, forciert vor allem durch die Bananenplantagen, ist gegenüber dem Landschaftsverbrauch das geringere Problem. Während im wolkenverhangenen Norden der Tourismus außer in Gestalt des Agrotourismus eine eher marginale Rolle spielt, sind die ansonsten mittellosen Gemeinden des dünnen Südens völlig auf die Steuereinnahmen aus dem Tourismussektor angewiesen. Zwar ist über die Hälfte der Insel Gran Canaria als Naturschutzgebiet ausgewiesen, doch gelingt es versierten Grundstücksmaklern immer wieder, Küstenstreifen anzuknabbern und den Gemeinden dort Mammutprojekte anzudrehen.

Menschengedränge

Mit dem anhaltenden Wirtschaftswachstum - und viel Regenwetter - wächst in Europa die Zahl der Urlaubsuchenden. Als die Zahl der Anträge auf den Bau von Urlauberunterkünften auf den Kanaren die 90.000 (mit insgesamt 200.000 Betten) erreichte, fiel endlich auch bei der Inselregierungskoalition aus Nationalisten und Konservativen der Groschen. Anfang des Jahres wurde ein befristetes Moratorium auf bis dato nicht genehmigte Bauvorhaben erlassen. Die Zeit sollte genutzt werden, um die Auswirkungen ungezügelter Bauens zu untersuchen und Alternativen für den Massentourismus zu finden. Doch die Reichweite des Moratoriums ist begrenzt: Immer wieder setzen sich die konservativ regierten Kommunen darüber hinweg. Im Mai hob das Verwaltungsgericht das Moratorium auf, tags darauf führte die Regierung den Baustopp mit einem juristischen Trick wieder ein. Eine endlose Geschichte also, und ohnehin nur ein Tropfen auf den heißen Stein: Allein die bereits genehmigten Anträge werden mittelfristig die Unterbringungskapazität auf den Kanaren auf 15 Millionen UrlauberInnen im Jahr steigern lassen.

Noch ist Gran Canaria nicht vollends vom Massentourismus verunstaltet. Denn zum Glück konzentrieren sich die fürchterlichen Massen von SonnenanbeterInnen auf einen schmalen Küstenstreifen im äußersten Süden

Reiseliteratur zu Gran Canaria:

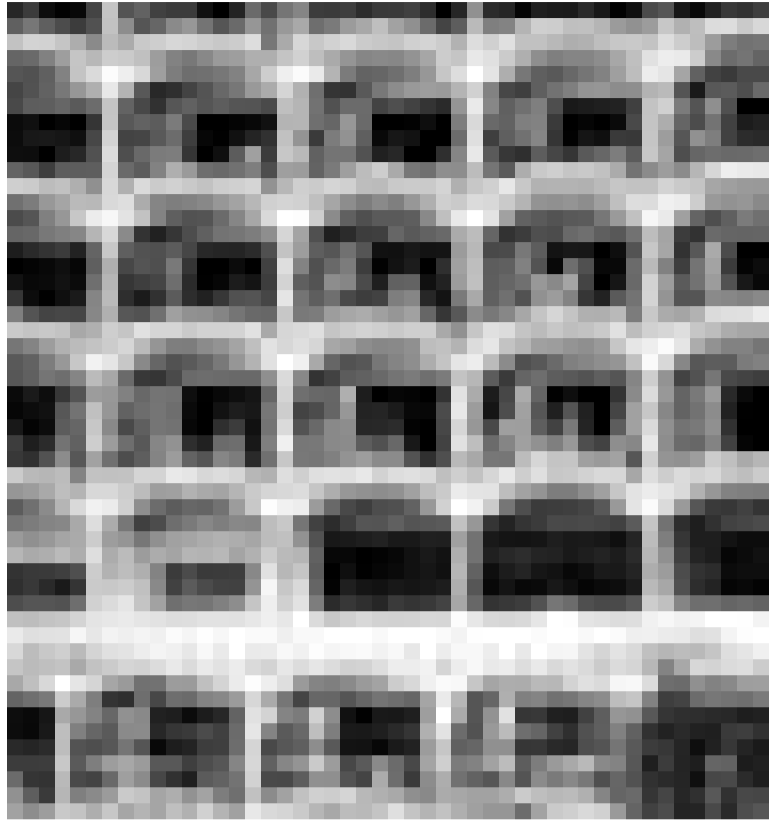
"Gran Canaria" von Irene Börjes im Michael Müller Verlag mit einer hervorragenden Analyse der Tourismusgeschichte und vielen Tipps

Rolf Goetz im Peter Meyer Verlag mit zahlreichen Tipps und detaillierten Stadtteilplänen von Las Palmas

Dieter Schulze im Reise Know-How Verlag mit akribischen Hinweisen zur Reisevorbereitung und plastisch dargestellten Wanderrouten.

Speziell zum Wandern auf der Insel eignet sich der "Dumont aktiv - Wandern auf Gran Canaria".

Das gibt es auch: Einsame Idylle auf Gran Canaria.



Ölsardinen-Dasein: Die meisten UrlauberInnen lernen Gran Canaria so kennen.

der Insel. Dort tummeln sich Legionen von vornehmlich deutschen und skandinavischen UrlauberInnen, mit einem relativ hohen Altersdurchschnitt. Scheussliche Einkaufszentren locken mit pittoreskem Ramsch zu überflüssigen Käufen, vor allem von Kosmetika, die hier von der Luxussteuer ausgenommen sind.

Idylle trotz Massen

Doch vor allem die Tatsache, dass die allerwenigsten UrlauberInnen mit einem Mietwagen unterwegs sind, entschärft das Ge-

drängel: Die Straßen werden eigentlich nur von Einheimischen und in erster Linie in der Metropole Las Palmas verstopft. Ansonsten bewegen sich die UrlauberInnen diszipliniert in Bussen. Luxemburger könnten geneigt sein, der Inselverwaltung statt der sündhaft teuren Verlängerung der Autobahn zwischen der Hauptstadt und dem touristischen Süden den Bau einer Tram- oder Zugbahn ans Herz zu legen.

Bei allem erstaunt doch, dass trotz der immensen Konzentration an UrlauberInnen die Urlau-

bersilos noch relativ behäbig erscheinen. Wer mitten im Herzen der Retortenstadt Playa del Inglés in einem Bungalowpark übernachtet, wird ab 20 Uhr nur Vogelgezwitscher hören.

Das Hinterland von Gran Canaria zu besuchen, ist ein einmaliges, wenn auch etwas anstrengendes Erlebnis. Die Straßen führen über endlose Kurven und Pässe in fast 2.000 Meter Höhe. Die Naturschönheiten werden erst nach und nach als Köder für UrlauberInnen genutzt, auch der Agrotourismus steckt erst in den Kinderschuhen.

Touristischer Rambazamba, naturbelassenes Hinterland ... und als dritter Pfeiler der Attraktivität der Insel eine erstaunliche Hauptstadt. Die Metropole Las Palmas ist mit ihren 400.000 EinwohnerInnen alles andere als eine verschlafene Provinzhauptstadt. Sie zieht sich über zwölf Kilometer an der Küste entlang, dabei sind die Hauptverkehrsadern nicht wie in anderen Urlaubsmetropolen ständig verstopft. Grässliche Betonburgen mit Sozialwohnungen säumen das eigentliche Zentrum, einen Hügel mit Sozialbauten hat die Stadtverwaltung gar grell bunt streichen lassen. Wer von Havanna träumt, kann sich in Las Palmas einen ersten Eindruck verschaffen. Inmitten des Verkehrswahns herrscht eine verträumte Atmosphäre von Tropenmetropole und lässigem Farniente.

Fazit: Wer von einer allzu kritischen Ökobilanzierung seiner Flugreise absieht - angesichts der katastrophalen Wetterlage in

unseren Breiten ist jedes Entschuldigungsmanöver recht - wird auf Gran Canaria zwar auch alle Klischees eines so genannten "Teutonengrills" vorfinden. Doch wer den MitbürgerInnen das Recht auf kollektiven Sonnenbrand und Melanomkultivierung nicht abstreiten möchte und den Drang zur Sonne als unvermeidlich hinzunehmen bereit ist, wird dennoch erstaunt sein: Der Massentourismus hat Gran Canaria wahrscheinlich weniger zugesetzt als die landeseigene Bevölkerungsentwicklung. Im Endeffekt sind Urlaubsregionen wohl besser beraten, ihre Besucherströme auf schmale Küstenstreifen und Betonsilos zu konzentrieren als sie auf Kilometer breite Bungalowsiedlungen bis ins unberührte Hinterland zu verlängern, wie das beispielsweise auf Lanzarote oder in der Algarve geschehen ist. Da der Tourismus realistischere als die einzige wirtschaftliche Perspektive der Sonneninseln im Atlantik angesehen werden kann, werden diese Mittel und Wege finden müssen, einen Kompromiss zwischen Massentourismus und "sustainable holidays" zu entwerfen.

Es bleibt zu hoffen, dass die Kapverdischen Inseln, die wohl die nächsten Kandidatinnen für die Urlauberströme aus dem regenverseuchten Norden sein werden, aus den Entwicklungssünden der kanarischen Nachbarn lernen und ihre touristische Zukunft neben Sonne, Meer auch auf kulturelle Eigendynamik bauen werden.

BORDEAUX & SUPERTUSC

La mondialisation bassine

Suite des échos du "Salone del Gusto" à Turin: dégustation comparative de grands crus bordelais et de "SuperTuscs" de Toscane. Un air d'Australie.

(roga) - Dans cette édition du WOXX nous allons réveiller les souvenirs déchantés d'une dégustation concurrentielle lors du "Salone del Gusto" de Slow Food en novembre dernier.

Un air d'Australie

Les oenophiles italiens sont toujours avides de mesurer leurs grands crus - dénommés "vini da tavola" ou vins de table, pour contrarier les francophiles - aux confrères légendaires du Bordelais. D'où le succès d'une dégustation comparative entre cette nouvelle génération que les Américains ont baptisée "SuperTusc" ou super crus de Toscane et des premiers ou deuxièmes crus de Bordeaux.

D'emblée, les présentateurs toscans et bordelais, dont plusieurs responsables de célèbres domaines, mettaient l'accent sur la notion de terroir. En prenant garde à se distancier d'un goût universel qu'ils qualifiaient d'uniformité à l'australienne. Pour enlever à ce rapport tout suspense: nous avons trouvé tous les vins, sauf un, plus proches de l'universalité complaisante à l'australienne que d'une recherche particulière de terroir.

Pourtant, les crus en compétition du côté toscan n'étaient pas

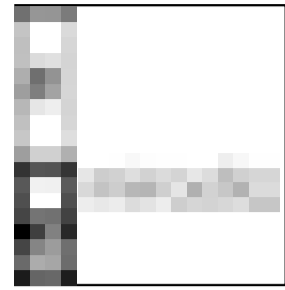
des moindres. D'abord une Riserva Grande Annata 1997 Avignonesi, appellation Vino Nobile de Montepulciano, qui d'ailleurs à nos yeux - ou à nos papilles gustatives - était le seul à mériter le label de terroir. Ensuite un Chianti d'un domaine ascendant, le Giorgio Primo 1997 de "La Massa", ma foi un joli cru, mais qui n'a pratiquement plus rien d'un Chianti... on l'a trouvé très australien. Ensuite les mythiques Sassicaia et Solaia, les vins "design" par excellence, très impressionnants, très fins, mais un peu ennuyeux. Et la ronde toscane de se clore sur un Brunello Mastrojanni 1993, qui heureusement garde un nez plus rustique devant une texture aspirant à l'"aristocratie" (dixit le présentateur).

Côté Bordeaux, les appellations importantes étaient représentées: le Saint-Julien par un Château Branaire-Ducru, Saint-Emilion par Angélus, Pessac-Léognan par Smith-Haut-Lafitte, Saint-Estèphe par Cos d'Estournel et Pauillac par Pichon Comtesse de Lalande, bref tous des crus de 95 ou 97 que les visiteurs des festivals de supermarchés connaissent et qu'il ne faut plus présenter.

Les conclusions que nous avions notées suite à cette dégusta-

tion ambiguë étaient plutôt désastreuses, sans que la qualité "hors terroir" des crus ne fût mise en doute. D'abord les Bordeaux restent toujours plus puissants que les SuperTusc, mais les deux "terroirs" se rapprochent de plus en plus en abandonnant les caractéristiques de leurs terroirs respectifs au profit d'une élégance et d'une rondeur émanant d'un savoir technique des grands vinificateurs globe-trotters. Ensuite, la structure gustative de presque tous ces grands crus s'oriente vers une clientèle universelle, bourgeoise, dans une large mesure conservatrice, voulant se distinguer d'une certaine grossièreté rustique et prolétaire en adoptant la ligne "parkerienne" comme catéchisme de leurs rituels gastro-oenologiques. Comme il s'agit d'une clientèle à pouvoir et à volonté d'achat apparemment illimités, il n'est pas étonnant que de plus en plus de domaines se soumettent au nivellement universel et proposent pour le moins certains crus du type "international style".

Le lendemain, nous avons pu déguster quelques fromages et vins de Turquie. Des produits qui ne nient pas leur terroir, et qui du point de vue qualité risquent de devenir passionnants. On va revenir sur cette découverte très terroir qu'il y a lieu de préférer à une mode globalisante et soporifique.



Otra mirada

(rg) - Wahrscheinlich gehört nahezu 99% des auf den Kanaren angebotenen Handwerks in die Kategorie Kitsch. Die staatliche Stiftung "Fundación par la Etnografía y el Desarrollo de

la Artesanía Canaria" bemüht sich, die Spreu vom Weizen zu trennen. Zwei Geschäfte in einer Quergasse zur Hauptgeschäftsstraße von Las Palmas sollen TouristInnen für echte Handwerksware sensibilisieren. Während der eine Laden solides traditionelles Handwerk präsentiert, profiliert sich **La Sala** mit einem ausgesuchten Angebot an neotraditioneller Kunst und "pièces uniques" von lokalen KünstlerInnen. Der Schwerpunkt liegt auf Schmuck und Keramik in mitunter gewagtem Design. Verschiedene KünstlerInnen bringen es fertig, die recht groben Ansätze der Guanchen-Kultur modern umzuinterpretieren wie weiland Picasso die Höhlen von Lascaux. Eine Top-Adresse für exklusive Mitbringsel zu einem dennoch fairen Preis.

La Sala: C/Domingo J. Navarro 7, Las Palmas. Mo-Fr 9:30-13:30 und 16:30-20 Uhr.



Mano negra

(rg) - Die Insel Gran Canaria galt im letzten Jahrhundert als eines der besten Anbaugelände schlechthin für Weinreben. Rund fünfzig Jahre ging es dann mit dem Anbau bergab, Bananen und Südfrüchte verdrängten die edlen Reben. In den

einschlägigen Weinführern suchte man Gran Canaria vergebens, im Gegensatz zu Tenerife, wo zum Beispiel die "Bodega Grifo" mittlerweile Großes zustande bringt. Doch die Renaissance ist im Gange, und der "Vino tinto del país" der **Bodega Mano** gibt davon einen guten Eindruck. Der süffige Wein aus der autochtonen Rebsorte "Negra Comun de Las Palmas" hat eine sehr fruchtige Nase mit dominierenden Noten von Waldbeeren. Die Struktur deutet einige Komplexität an, auch wenn diese im Finale nicht lange anhält. Kein spannender Cru, der sich etwa als Mitbringsel eignet - im übrigen findet sich der Wein auf keiner Weinkarte und nur selten in Läden. Doch neben dem vor zwei Jahren degustierten "Tinganfaya" verspricht die Bodega Mano für die nächsten Jahre eine deutliche Steigerung.

Bodegas Mano: Santa Lucia de Tirajana, Gran Canaria.



Kulinarische Entdeckungen

(rg) - Wer auf Gran Canaria keine Lust auf Haute Cuisine verspürt, kann - neben spanischem Touristenfraß - gleichfalls auf Überraschungen stoßen: In der

restaurierten Altstadt von Las Palmas entstehen immer mehr originelle Lokale. Das neueröffnete **Tata Paca** ist im Stil eines alten Hafenlokals installiert. Hierbei handelt es sich nicht um ein exklusives Gourmet-Lokal mit gesalznen Preisen. Die trotzdem an "nouvelle cuisine" erinnernden Speisen sind frisch, raffiniert gewürzt und preisgünstig.

In der postmodern aufgepöppelten Touristenhochburg Puerto Mogan reihen sich im Segelhafen Fischrestaurants aneinander. Hinter der Meeresfront, ein schlichter Italiener, **Ristorante Italiano**. Der etwas verwahrlost wirkende Patron trumpft zur Verblüffung mit edlen italienischen Spezialitäten auf, wie Trüffelnudeln oder Saltimbocca. Die stehen den italienischen Originalen in nichts nach. Zahlreiche vegetarische Gerichte und eine umwerfende italienische Weinkarte. Wie eine Fata Morgana in der kanarischen Wüste!

Restaurante Tata Paca: C/ Mendizabal 28 E-35001 Las Palmas, Tel. (0035)-928 31 34 53.