

Komm, wir flie in den Somm

Auf den ersten Blick zeigt sie sich etwas spröde und wild. Doch auf den zweiten entdecken wir eine Insel, wie sie romantischer kaum sein kann: Fuerteventura – ein Ort voller Magie, Lebensfreude und Sonnenschein

VON INA HEUER

Nur vier Stunden – und wir tragen Flip-Flops! Unsere Sehnsucht nach Sonne stillt jetzt Fuerteventura, eine der sieben wunderschönen Kanarischen Inseln im Atlantik, 3433 Kilometer von uns entfernt. Doch hier ist viel mehr als nur eine warme Brise, die unsere Wangen streichelt. Unsere Augen fliegen über erloschene Vulkane, romantische Berge – der höchste heißt Pico de la Zarza und ist 807 Meter hoch. Lichtweiße Dünen türmen sich zu Kunstwerken auf. Der Wind, der weite Himmel, die Wellen – sie malen das Gesicht der Insel. Göttlich die fast menschenlee-

ren Strände. Mal hat Lava sie dunkel gefärbt, mal schimmert der samtweiße Sand golden. Unser Liebling zum Baden und Spazieren: die Bucht Risco el Paso auf der Halbinsel Jandia. Leben auf Fuerte heißt, sich Zeit nehmen für sich, seine Lieben, seine Leiden-

schaften. Da sind sich die Menschen einig – in den kleinen Dörfern wie Betancuria oder Las Playitas oder in der Hauptstadt Puerto del Rosario (36 000 Einwohner). Sie sagen: „Wir haben zu essen, zu trinken, Freunde und das Meer – gibt es ein größeres Glück?“ Ja, da wollen wir jetzt hin ...

Die Naturfreundin

TOLLE IDEE Vor sieben Jahren zog Sabine, die bei Frankfurt/Main lebte, nach Fuerteventura. Sie kennt die schönsten Plätze der Insel, bietet mit ihrem Freund Wolfgang faszinierende Wandertouren an. Immer dabei: Dackel Eddy (www.timefornature.de)



Der Traumstrand

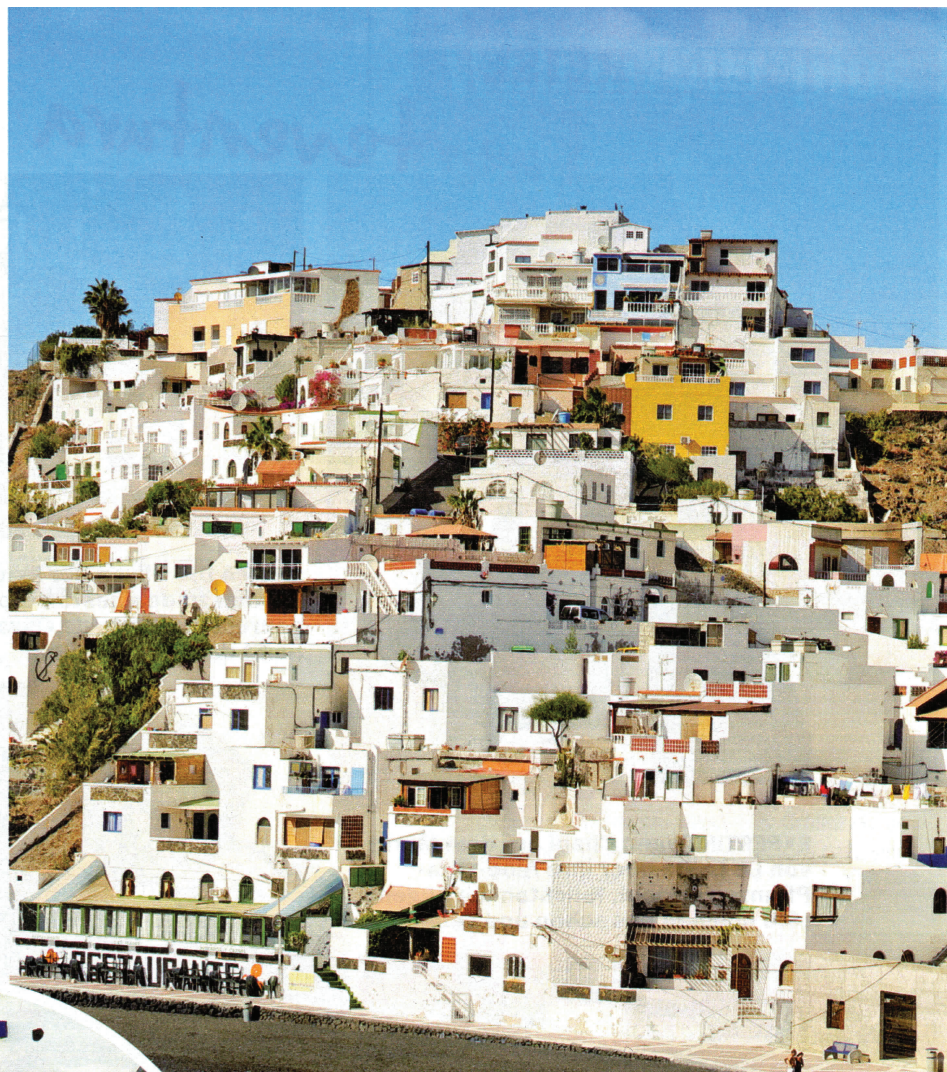
HERRLICH Die Weite so unendlich. Der Strand so weich wie Samt. Das Meer so blau – Risco el Paso zeigt uns ein kleines Stück vom Paradies



gen er

Ankerplatz

FARBENFROH Pozo Negro hat nur eine Handvoll Häuser, davor liegen die Boote der Fischer auf dem Kieselstrand



Das weiße Dorf

MALERISCH Die knapp 700 Bewohner von Las Playitas, dem Dörfchen im Südosten der Insel, sind stolz auf ihr Kleinod am Meer



Der Feinschmecker

KÖSTLICH Am Morgen fährt Pepe nach Gran Tarajal, um frische Fische wie Vieja, oder Sama zu kaufen. Sein Restaurant „Victor“ gründete der Vater vor 44 Jahren (Calle Juan Soler 1, Las Playitas)



Der Sonnenschein

SYMPATHISCH Ihr Kiosk an der Hafensmole von Las Playitas ist das Herz des Dorfes. Inés verkauft Limonade, Eis und Süßes und beantwortet geduldig alle Fragen zu ihrer Insel



Fuerteventura



Grünes Wunder

EXPERTIN Wenn Chapi auf dem Markt von La Lajita über ihre Aloe-vera-Pflanzen spricht, leuchten die Augen: „Sie machen uns schön und gesund“



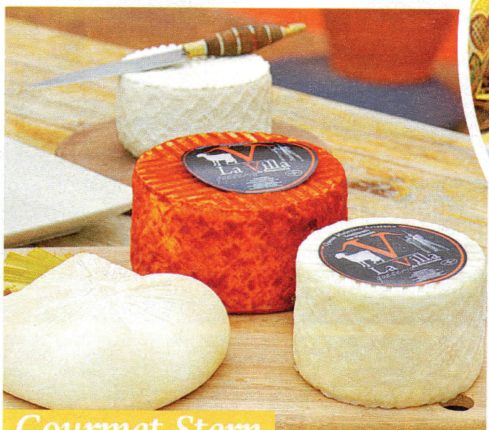
Kostbarkeit

AROMA Die Oliven der Insel werden zu den besten Ölen gepresst. „Aceite de Oliva“ heißt das Gaumen-Gold



Augenschmaus

LIEBE ZUM DETAIL Ein Buch mit kanarischen Rezepten, ein edler Rioja, der sanfte Schein des Lichtes – an der Dekoration in der „Casa Santa Maria“ können wir uns gar nicht sattsehen. Und das Essen im Restaurant? Einfach ein kulinarischer Traum!



Gourmet-Stern

DELIKAT Fuerteventuras Ziegenkäse gehört zu den besten der Welt. Wir haben ihn bei Señora Robayna in der Queseria „Granja La Villa“ probiert (LLano de Santa Catalina, Betancuria)



Landlust

FRISCH Die Menschen drängen sich um ihren Marktstand im Oasis Park von La Lajita. Olga Lucia verkauft dort Gemüse, wie zum Beispiel kanarische Tomaten, die herrlich saftig-süß sind

Schlemm mit Tis

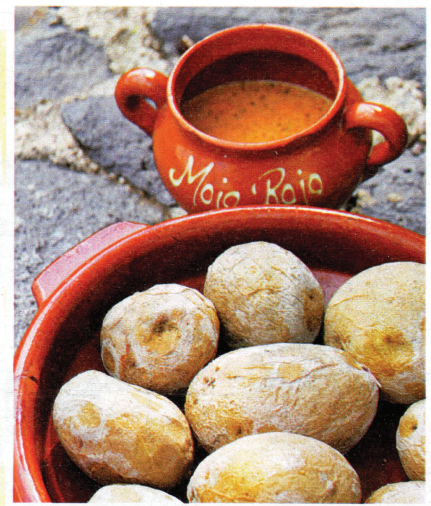


en chdame



Voller Zauber

GESCHICHTSTRÄCHTIG
Ein Bauernhaus aus dem 17. Jahrhundert wurde zu einem kulinarischen Schatz: Im Restaurant „Casa Santa Maria“ (Betancuria) schauen wir beim Schlemmen auf die Gemälde heimischer Künstler. Die Spezialität des Küchenchefs: Zicklein aus dem Ofen in Rosmarinsoße



Typisch kanarisch! Papas Arrugadas

Für 4 Personen • Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten

- 250 g Salz + 1 TL Salz
- 1 kg kleine festkochende Kartoffeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete rote Chilischoten
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprika
- 100 ml Olivenöl
- 1-2 EL Essig

1 250 g Salz in 1 l kaltem Wasser auflösen. Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten darin kochen.

2 Für die Mojosoße die Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Chilischoten entkernen und ganz grob hacken. Die Zutaten mit dem Kreuzkümmel, Paprika, 1 TL Salz und dem Olivenöl verrühren, danach mit dem Mixer pürieren und mit Essig abschmecken. Kartoffeln abgießen, mit der Soße servieren.

GUT ZU WISSEN

→ Inselrundfahrt

Fit bleiben und ganz viel sehen: Wir haben große Teile der Insel per Rad erkundet. Verleih: www.fuerteventurabikehire.com

→ Souvenirs

Im Salzmuseum Las Salinas del Carmen (bei Caleta de Fuste) kann man hochwertiges Meersalz zum Kochen kaufen. Im Oasis Park (La Lajita) bietet die Gärtnerei tolle Tontöpfe für unsere Balkonblumen an.

→ Mehr Infos

www.fuerteventuraturismo.com



Entdeckerin

FÜR ZU HAUSE Im Koffer unserer Reporterin Ina Heuer landeten bemalte Tontöpfe