

GESCHMACK VON MEER UND WEIDE

*Fuerteventura tischt kulinarisch höchst Interessantes auf.
Ein Querschnitt durch die Küche der zweitgrößten Kanareninsel.*

VON ELISABETH KLOKAR



Lajares im Norden der Insel Fuerteventura: Viele der knapp 1500 Einwohner sind Surfer, die das ganze Jahr über hier leben. Die Gegend ist bekannt für Wind, Surfen und weitläufige Strände. Ein Naturparadies, ein Urlaubsparadies, aber ein kulinarisches Paradies? Das wäre etwas Neues. Eine freundliche Ladenbesitzerin verrät uns, dass es durchaus etwas zum Probieren gibt: Knusprig-frisches Gebäck und Kuchen holt man sich am besten in der La Paneteca, das Lokal ist auch fürs Auge ein Genuss. Abends wird es im Ort voller, dann kommen viele vom Strand zurück und stärken sich im Mana Café mit Mojitos und Tapas. Wir stellen verblüfft fest: Die Insel steckt voller Überraschungen – das weckt den kulinarischen Entdeckergeist.

Aber beginnen wir von vorn: Ein warmes und trockenes Klima, gemäßigte Sommer und ausgeglichene Winter bei Durchschnittstemperaturen um die 22 Grad – das Wetter auf Fuerteventura lockt Urlauber an. Im Gegensatz zu den Schwesterninseln gibt es kaum Niederschläge, 300 Sonnentage sind es angeblich. Das beeindruckt allerdings weniger als die Kraterlandschaft mit vielfarbigen Flechten, immergrünen Palmen und frei herumlaufenden Ziegenherden. Dank des feuchteren Mikroklimas im Landesinneren findet man in diesen Gegenden viele Farmen und Terrassenfelder, sogenannte Gaviás. Doch bedingt durch immer wiederkehrende Trockenperioden ist der Getreideanbau rückläufig; die Mehrheit der Bauern konzentriert sich daher auf die Viehzucht, allen voran Ziegenhaltung und deren Milchproduktion.

Das karge, in seiner Mitte aber ertragreichere Eiland strahlt eine meditative Ruhe aus; man spürt etwas Ursprüngliches und Beruhigendes. Hier liegt die Schönheit im Detail: Fuerteventura leuchtet in sanftem Braunrot, riecht nach Salz, schmeckt nach Meer und Weide und schenkt uns Oasen zum Verweilen und Schlemmen. Die kulinarische Vielfalt der Inselküche setzt sich aus einfachen, na-

türlich-aromatischen Zutaten der Region zusammen: Gofio, ein Getreidebrei-Gebäck aus gemahlenden Körnern (Gerste, Weizen, Mais und anderes), vermengt mit einer Flüssigkeit (Wasser, Olivenöl, Frischkäse, Ziegenmilch), diente bereits den Altkanaren als pflanzliches Grundnahrungsmittel. Noch heute steht es in delikaten Abwandlungen als pikante (mit Gewürzen, Fleisch) oder süße Variation (mit Honig, Nüssen, Datteln) auf dem Tisch.

Bis heute lebt man auf Fuerteventura von und mit der Natur, aus der sich ein schmackhaftes Rezeptbuch entwickelte. Unser Modewort dafür heißt Slow Food, das wir uns in heimischen Regalen einiges kosten lassen. Auf der Insel erfreuen wir uns stattdessen am budgetfreundlichen Preis-Leistungs-Verhältnis und bekommen dafür frische Produkte serviert: regionales Ziegenfleisch, fangfrische Fische (Papageisfische, Wrackbarsche, Moränen, Zahnbrassen), Tomaten, Kartoffel und diverse saisonale Eintöpfe (Pucheros). Man bekommt sie in vielen Hafenlokalen, kulinarische Besonderheiten sind aber meist gut versteckt.

Die Suche nach spannenden Inselfokalen gleicht indes einer Schatzsuche. Es gibt andere Regionen in Spanien, an denen man an so gut wie jeder Ecke Gourmetrestaurants findet. Lässt man aber die schroffe Küste hinter sich und fährt ins Landesinnere nach Betancuria, steht man vor dem pittoresken Restaurant des deutschen Fotografen Reiner Loos. Er hauchte einem alten Bauernhaus neues Leben ein und eröffnete 1996 seine „Casa Santa Maria“. Mehrfach vom „Guide Michelin“ als schönstes Lokal der Insel ausgezeichnet, ist es unter Inselkennern schon lange kein Geheimnis mehr. Gekocht wird modern europäisch, mit kanarischen und mediterranen Einflüssen. Und für die Spezialität des Hauses – Zicklein im Backofen – verrät uns Loos sein Geheimnis: „Wir verarbeiten in unserer Küche ausschließlich die Keule, sie ist zart und fein durchzogen. Aromatische Gewürze unterstreichen das Eigenaroma und verfeinern den Sud, in dem es langsam gart. Nur so



erreicht man eine butterweiche Konsistenz.“ Er hat eben ein Auge für das Besondere. Mit zwei weiteren Lokalen errichtete er sich ein kleines Kulinarik-Refugium, gepaart mit ursprünglicher Architektur, Gartenlust und Kunsthandwerk. „In der Küche variieren wir. Um die Qualität garantieren zu können, wird auf regionale Produkte zurückgegriffen, genauso aber auch auf hochwertige Importprodukte“, erzählt Loos, der bereits an Plänen für ein kleines Boutique-Hotel feilt. Bis dahin stärkt man sich am besten bei Tapas und kleineren Gerichten im Don Antonio vor der Kirche Virgen de la Peña oder im fünf Autominuten entfernten Casa de la Naturaleza in Vega de Río Palmas. Auf der Menükarte springt einem sogleich der exquisite Majorero-Käse, gewonnen von der Milch der autochthonen Majorera-Ziegen, ins Auge. Ob gemischte Tapas-Platte oder üppiger Käseteller, gemeinsam mit dem süßen Kaktus-Gelee entfaltet die kompakt-cremige Konsistenz ihr ganzes Aroma.

Der milde bis pikante Majorero-Käse ist seit 1996 durch die Herkunftsbezeichnung Denominación de Origen Queso Majorero geschützt. Und Gelegenheit, in den Genuss dieses Käses mit dem leichten Aroma von Majoran, der den Ziegen als Futter dient, zu kommen, bietet sich garantiert, denn der Stolz der kanarischen Küche steht auf jeder guten Restaurantkarte. Süß und pikant – im Restaurant Azzurro in El Cotillo genießt man den Majorero mit Tomaten-, Feigen- und Pfirsichmarmelade, angerichtet auf saftigen Apfelspalten. Während man den Blick auf den Sonnenuntergang richtet, kann man sich kaum zwischen Paella, Garnelen und fangfrischer Dorade, auf beiden Seiten angebraten und mit reichlich Olivenöl und Thymian verfeinert, entscheiden. Dezent mediterrane Nuancen unterstreichen den kanarischen Geschmack auf angenehme Art und Weise. Runzelkartoffel (papas arrugadas), rote und grüne Mojo-Sauce und Majorero-Käse verbinden die Düfte und Texturen des Meeres mit der Weide. Eine scheinbar einfache Küche, die aber

genau den Stil der Insel aufgreift.

Der Streifzug durch die versteckten Insellokale überrascht auch architektonisch. Von urban und charmant bis gemütlich ist alles dabei. So lockt uns eine traditionelle Steinputz-Fassade in ein gut besuchtes Tages- und Abendlokal, das Casa Marcos in Villaverde. Bruno serviert hier Tapas, Wein und authentische kanarische Spezialitäten. Er empfängt mit Witz und sicherer Empfehlung die Gäste und erzählt zu jedem Gericht eine kleine Geschichte. Auf der handgeschriebenen Tafel steht Auflauf aus Kartoffeln und Ei, in Vulkanform angerichtet (huevos amarrados) – ein preisgekröntes Gericht von Küchenchef und Inhaber Marcos Gutierrez. Ob Ziegenragout, Tunfisch-Carpaccio, Meeresfrüchte oder süße Paprika mit Ziegenfrischkäse, abgerundet wird jedes Essen mit einem Gruß aus der Küche: Rum mit Honig und Zimt.

Zurück in Lajares, es ist Samstagvormittag. Vor der La Paneteca fädelt sich eine kleine Menschentraube auf, die kaum in den schmalen Durchgang vor der Kuchenvitrine passt. Wir entscheiden uns für einen cremigen Cheesecake, dazu einen Soja-Café – und fahren zu einem Lokal im Ort weiter, das Reiner Loos uns wärmstens ans Herz gelegt hat: „Das 722gradi ist ein Paradies.“ Das Restaurantgebäude mit klaren Linien, Panoramafenstern und einem Twist buntem Künstler-touch steht in der Calle Majanicho 11 – mitten im Nirgendwo. Massimiliano Cimino, gebürtiger Turiner und seit 2010 auf der Insel lebend, erzählt von Idee und Konzept. „Im 722gradi konzentriert man sich auf das Wesentliche, auf die Küche und die Kunst, ohne Ablenkung.“ Unterstützt von den Köchen Simone Paglia und Nicolò Pippa, beide arbeiteten in Top-Restaurants in Italien und Spanien, serviert man subtile Kreationen aus traditionellen Produkten mit neuen Einflüssen.

Während das rauschende Meer eine beruhigende Melodie spielt, unterbrochen vom Pfeifen der Passatwinde, macht sich eine Vorfreude auf den nächsten Besuch auf Fuerteventura breit. ■