

Unbekanntes
Spanien

Teil
1
**Archipel
der
Genüsse**

Die Kanaren sind hierzulande vor allem als Feriendestination bekannt. Doch der Archipel im Atlantik hat auch kulinarisch viel zu bieten. Folgen Sie uns auf eine genussvolle Exkursion in den Süden!

Text: Alex Kühn
Bilder: Phil Müller

1 Lanzarote

Auf der vermeintlich so unwirtlichen Insel Lanzarote gedeihen Trauben für höchst aussergewöhnliche **Weine**.



Fuerteventura



4 Gran Canaria

... ist die Heimat von harmonischem **Rum** und **Salz**, welches das Aroma des Meeres in sich trägt.



2 Teneriffa

... bietet so viel Abwechslung wie ein ganzer Kontinent. Auch **Plátanos de Canarias** reifen hier.



La Gomera



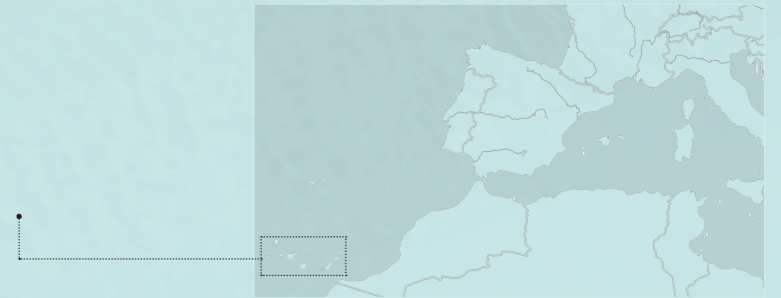
3 La Palma

Auf La Palma ist eine Peperoniart heimisch, die der Nationalsauce **Mojo** die besondere Würze gibt.



5 El Hierro

El Hierro kennen Gourmets wegen des vor dem Reifen leicht geräucher-ten **Käses**.



Auf den ersten Blick wirkt das traditionsreiche Weinbaugebiet von La Geria auf Lanzarote wie eine Mondlandschaft. Hier, wo die Erde in den Jahren 1730 bis 1736 glühende Lava ausspuckte, dominiert das Schwarz des erkalteten vulkanischen Gesteins. Die einzige Farbe, die sich ihm entgegenstellt, ist das Blau des Himmels. Bis man den Blick senkt und in Vertiefungen im Boden das grüne Laub der Reben entdeckt. Die Weinstöcke gedeihen in dieser scheinbar so unwirtlichen Umgebung ganz ohne künstliche Bewässerung. Wasser und Mineralien saugen sie aus den porösen Steinchen, die überall herumliegen, und in den teils von der Natur, teils von Menschen geschaffenen Vertiefungen, welche die Feuchtigkeit der frühen Morgenstunden speichern. Es ist eine faszinierende Vorführung der Anpassungsfähigkeit der Natur, die Trockenheit, Hitze und starken Winden zum Trotz Trauben für Weine mit aussergewöhnlichem Profil hervorbringt.

«Alles hier ist Handarbeit, vom Ausheben der Gruben bis hin zur Errichtung der Mäuerchen aus Vulkangestein, welche die Reben gegen den ständig wehenden Passatwind abschirmen. Der Einsatz von Maschinen wäre wegen der speziellen Anbauweise auch gar nicht möglich», erklärt der Winzer Jorge Rodríguez, der für die 1775 gegründeten Bodegas El Grifo, die älteste Kellerei auf den Kanarischen Inseln, arbeitet. Das für Weinbau so ungewöhnliche Setting ist aber nicht nur Herausforderung, sondern auch Segen. «60 bis 70 Prozent des Erfolges gehen hier auf das Konto des Wetters», führt Jorge aus. «Ein weiterer bedeutender Faktor ist das Alter der Reben. Die Weinstöcke sind zum Teil über hundert Jahre alt und perfekt an die Umgebung angepasst. Sie bringen kompakte Trauben hervor, die das Terroir auf einzigartige Weise abbilden.» Anders als das europäische Festland, dessen Weinbau die Reblaus im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts schwer zusetzte, entgingen die Kanarischen Inseln wegen ihrer Lage draussen im Atlantischen Ozean dieser



20 km

Ein Biosphären-Reservat im Ozean

Ganz Lanzarote steht seit 1993 auf der Liste der Biosphären-Reservate der Unesco. Archäologische Funde deuten darauf hin, dass die Phönizier hier schon Anfang des 1. Jahrtausends vor Christus Landwirtschaft betrieben. Ab dem 14. Jahrhundert wuchs der Einfluss der Europäer stetig. Bis zum ersten schweren Vulkanausbruch 1730 galt Lanzarote als Kornkammer des Archipels, produzierte Weizen, Gerste und andere Getreidesorten im Überfluss. Heute verfügt die Insel über 2300 Hektar Weinbaugebiete. Die bedeutendsten Rebsorten heissen Listán negro (rot), Listán blanco, Malvasía volcánica und Moscatel (weiss).



Kaum zu glauben, dass hier Reben gedeihen können – doch die kleinen Steinchen der vulkanischen Asche sind ein idealer Speicher für die Flüssigkeit, die sie nachts aus der Luft saugen.

Plage. Auf den Kanaren findet man heute noch fast alle Rebsorten, die auf der Liste für den Nationalen Weinbaukongress im Jahr 1878 standen. Einige davon, so auch Malvasía volcánica und Listán negro, gibt es nur auf diesem Archipel. Auf Lanzarote, wo man erst seit den grossen Vulkanausbrüchen des 18. Jahrhunderts Wein anpflanzen kann, dominiert Malvasía volcánica – eine Traube, die trocken ausgebaut knackig frische und mineralische Weissweine mit feiner Frucht und floralen Noten hervorbringt. Bestes Beispiel: der Malvasía Seco Colección von den Bodegas El Grifo. Die Nase umschmeichelt er mit Aromen wie Orangenblüte und Jasmin, die sich mit der Zeit zu Steinobstaromen wie Aprikose oder Pfirsich entwickeln. Am Gaumen ist er komplex und gleichwohl frisch, lebendig und doch harmonisch, mit Volumen und fülligem Abgang.

Sanfte Süsse, runde Wärme – ein Wein mit grosser Tradition

Malvasía volcánica eignet sich aber auch vorzüglich für liebliche Weisse, ja sogar für Süssweine. Letztere gab es auf den Kanarischen Inseln schon im 17. Jahrhundert. Der Malvasía Canari von den Bodegas El Grifo hat diese Tradition wiederbelebt. Er setzt sich aus Weinen aus den Jahren 1956, 1970 und 1977 zusammen, deren Trauben mehrere Tage auf Matten an der Sonne getrocknet wurden, um mittels teilweiser Dehydrierung den Zuckergehalt zu steigern. Durch die oxidative Lagerung der verschiedenen Jahrgänge bildete sich schliesslich das für Canari-Weine so typische Aroma heraus. Die Nase nimmt neben dem Traubenaroma Noten von Trockenfrüchten, Lakritze sowie Orangenschalen und -blüten wahr; am Gaumen ist der Süsswein füllig und elegant, mit wohlthuender Frische. Dank seiner sanften Süsse besitzt der Malvasía Canari eine runde Wärme, die Säure verleiht ihm Ausgewogenheit und Volumen.

Jorge Rodriguez zählt zu den angesehensten Winzern Lanzarotes. Mit seinen Trauben beliefert er die älteste Kellerei der Insel, die Bodegas El Grifo.



Teneriffa



Der Garten Eden der Kanarischen Inseln

Teneriffa ist die grösste und mit Abstand grünste der Kanarischen Inseln. Hier erhebt sich der grösste Berg Spaniens, der Pico del Teide, auf 3715 Meter über Meer. Tomaten und Kartoffeln, aber auch Bananen und Wein zählen zu den begehrtesten Exportgütern des Eilands.

Bananen? Plátanos de Canarias!

Auf Teneriffa erwartet Besucherinnen und Besucher eine überaus diverse Geografie – und gegen das Meer zu immer wieder im Einklang mit der Natur bewirtschaftete Bananenplantagen. Station machen wir auf jener der Cooperativa Agrícola Punta Blanca im Westen der Insel. José Javier Oramas González-Moro, der Qualitätskontrolleur der Cooperativa, legt grossen Wert darauf, dass es sich bei den auch in Bio-Qualität angebauten Früchten, die auf den Kanarischen Inseln wachsen, nicht um herkömmliche Bananen handelt, sondern um eine besondere Unterart, Plátanos de Canarias. Diese profitieren ebenso vom milden, gleichmässigen Klima wie von der hohen Lichteinwirkung und gedeihen nur dann wunschgemäss, wenn man sie in Handarbeit von den Blüten am vorderen Ende befreit. «Unsere Plátanos reifen sechs Monate an der Staude und gelangen dann innerhalb von fünf Tagen in die Schweiz», erklärt uns José. «Im tropischen Klima Südamerikas bleiben die Bananen dagegen nur drei Monate an der Staude, ehe sie sich auf die lange Schiffsreise nach Europa machen. Dass Plátanos de Canarias deswegen süsser und aromatischer sind, liegt auf der Hand. Auch ihr tiefer Stärkeanteil wirkt sich positiv auf das Geschmackserlebnis aus.» Ein weiteres spezifisches Merkmal von Plátanos de Canarias sind die sogenannten «motitas», kleine dunkle Punkte auf der Schale. Jede Mutterpflanze bringt übrigens nur eine Staude, auf Spanisch «piña» genannt, hervor. Dann wird sie von den Arbeiterinnen und Arbeitern auf der Plantage entfernt und verwandelt sich in Nährstoff für spätere Generationen von Pflanzen. Von ihr bleibt lediglich einer ihrer Abkömmlinge, der sogenannte «hijo» (Sohn). Die Kunst liegt darin, jeweils den besten unter den «hijos» auszuwählen, um so stets Früchte von aussergewöhnlicher Qualität ernten zu können.





Aber bitte mit Mojo!

Auf La Palma, der Heimat des Pimentón de La Palma, geht kulinarisch fast nichts ohne Mojo. Die würzige Paste passt auch ausgezeichnet zu Gofio, geröstetem Maismehl, das man wie Tessiner Farina bona verwendet.



Aus den Plátanos de Canarias, die nicht direkt auf den Markt kommen, entstehen die unterschiedlichsten Produkte. Das vielleicht berühmteste ist der leuchtend gelbe Licor de plátano, der sich pur grosser Beliebtheit erfreut und auch als Basis für zahlreiche Cocktails bestens geeignet ist.

Eine Paste für alle Fälle

Wo immer man auf den Kanarischen Inseln hinkommt, ein Töpfchen mit Mojo, dem kulinarischen Wahrzeichen des Archipels im Atlantischen Ozean, ist fast immer schon da. Leuchtet die Paste rot, bildet Pimienta palmera, eine endemische Peperoniart von der Insel La Palma, ihre Basis. Ist sie grün, handelt es sich bei der wichtigsten Zutat um Koriander. Hinzu kommen in beiden Fällen Knoblauch und neutrales Öl, zum Beispiel aus gepressten Sonnenblumenkernen. Am besten schmeckt Mojo, ob rot oder grün, zu «papas arrugadas», winzigen Kartoffelchen, die wie Pellkartoffeln in Meerwasser gekocht werden, aber nicht aufplatzen, sondern sich zusammenziehen. Diesem Umstand verdanken sie auch ihren Namen. «Arrugado» bedeutet auf Spanisch runzlig. Freilich kann man mit Mojo aber auch eine Sauce verfeinern. Das tut in Spanien so mancher profilierte Küchenchef. Kein Wunder, die Pasten zeichnen sich durch geschmackliche Dichte und feine Schärfe aus, die rote obendrauf durch ein wunderbar fruchtiges Aroma.

Der Geschmack des Meeres in feinen Kristallen

Weniger bekannt, aber von ebenso herausragender Qualität wie das Salz aus Ibiza ist jenes aus Gran Canaria. Chano Lozano, dessen Vater am gleichen Ort schon Salinero war, ringt es an der Ostküste der Insel dem Meerwasser ab, das sich mehrere Meter unter der Erdoberfläche gesammelt hat und in



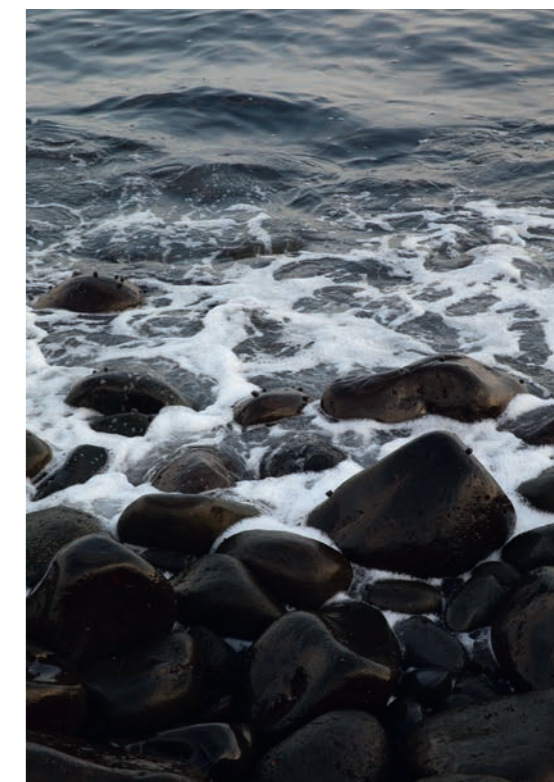
Aus Liebe zum Salz

Gran Canaria ist seit vielen Jahrhunderten reich an Salzminen. Eine davon, die Salinas Bocacangrejo, betreibt die gebürtige Argentinierin Nadia Martina zusammen mit ihrem von der Insel stammenden Ehemann.



speziell dafür angelegte Becken gepumpt wird. «Da das Salzwasser von so tief unten kommt, ist es ganz und gar rein. Es enthält keinerlei Verunreinigungen und ist nicht zuletzt auch frei von schädlichem Mikroplastik», erklärt Nadia Martina, die zusammen mit ihrem Ehemann die Geschicke der Salinas Bocacangrejo leitet und für ihre Produkte regelmässig Preise gewinnt. Das kostbarste trägt den Namen Flor de sal (Salzblume) und bildet sich an heissen, windstillen Tagen an der Wasseroberfläche. Abgeschöpft wird es mit einer Siebschaufel, dem typischen Werkzeug der Salineros, und besitzt eine vergleichsweise hohe Restfeuchte. Überdurchschnittlich ist auch der Anteil an Kalzium und Magnesium, was zum besonders delikaten Aroma beiträgt. Ebenfalls wichtig für den Genuss: die unregelmässige Struktur. Sie sorgt für den so typischen Biss und eine ausgeglichene Wahrnehmung der Salzigkeit – wegen ihrer Vielfältigkeit zergehen die Kristalle im Mund unterschiedlich schnell.

Das edle Salz ist ideal, um Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder Salaten den letzten Schliff zu geben. Einem Pulpo oder Kalmar zum Beispiel, der aus den Gewässern zwischen den Kanaren und der Westsahara gezogen wurde, oder herrlichen, fast süssen Langostinos, die roh und mit etwas Zitrone beträufelt noch besser schmecken als gebraten oder grilliert. Nicht minder interessant: das rosa schimmernde Sal marina húmeda, in konzentriertem Salzwasser schwimmende Salzkristalle. Es transportiert den reinen Geschmack des Meeres in den Mund. Neben Salz der Extraklasse haben die Salinas Bocacangrejo noch eine weitere Attraktion zu bieten. Rund um die Becken hat sich ein Flamingo niedergelassen. «Er ist», erzählt uns Nadia Martina, «eines Tages hier gelandet und einfach nicht mehr weiter gen Süden geflogen.»





Für die rosa Färbung in den Becken der Salinas Bocacangrejo sind spezielle Mikroorganismen verantwortlich. Sie färben auch das Gefieder von Flamingos.

Gran Canaria



Der süsse Quell grosser Reichtümer

Schon im 16. Jahrhundert brachten spanische Seefahrer Zuckerrohr aus Ostasien nach Gran Canaria. Für die Herstellung von Rum ist es unverzichtbar – und brachte den Plantagenbesitzern einst grossen Reichtum. Von diesem zeugt noch heute so manches Herrenhaus auf der Insel.



Aus besonderem Zuckerrohr entsteht ganz besonderer Rum

Den hoch in den Himmel ragenden Schornstein der Destilerías Arehucas in Arucas sieht man schon von Weitem. Er kündigt von der grossen Tradition der Brennerei, deren Wurzeln bis ins Jahr 1884 zurückreichen. Damals öffnete die Fábrica de San Pedro, der Vorgängerbetrieb der heutigen Brennerei, ihre Tore. Bereits im folgenden Jahr verarbeitete sie über 5,6 Millionen Kilogramm Zuckerrohr und durfte ihre Brände auch an den spanischen Königshof in Madrid liefern. Auf die Destillation folgt beim braunen Rum aus dem Hause Arehucas die Lagerung im Eichenfass. Diese dauert zwischen einem und 18 Jahren. Bereits der einjährige Arehucas Oro besitzt einen erstaunlich milden und runden Charakter. Vanille und Karamell schmeckt man heraus, dazu eine leichte Würze. All dies macht ihn zur idealen Basis von Cocktails und Longdrinks. Wer Rum am liebsten pur trinkt, liegt mit dem charaktervollen Arehucas Ron Añejo Especial goldrichtig. Reichhaltig und komplex ist die dunkelgoldene bis rötlich bernsteinfarbene Spirituose, ausdrucksstark, weich und ausgeglichen. Dazu typisch kanarisch, dank Zuckerrohr von der Insel, das sich dank Bodenbeschaffenheit und Klima deutlich von Rum vom Festland oder aus Lateinamerika abhebt. Der Arehucas Ron Miel Guanche, ein sieben Jahre gereifter Likör mit 20 Volumenprozent Alkohol, verbindet wiederum die Kraft und Eleganz von Rum mit der Süsse von Honig. Man genießt ihn pur auf Eis oder mit einer Kugel Vanilleglace. Wohl bekomm's!

Die kanarische Antwort auf Raclette

Aus El Hierro, der kleinsten Insel der Kanaren, stammt der Queso herreño, der zumindest hier auf dem Archipel eine Berühmtheit ist. Für den speziellen Geschmack der verschiedenen Sorten sind zwei Hauptfaktoren verantwortlich. Zunächst einmal die Milch. Ob Ziege, Schaf oder Kuh, alle Tiere, die



zu dieser Art von Käse beitragen, weiden auf El Hierro selbst. Das gibt ihrer Milch eine besondere Würze. Wichtigster Bestandteil des Queso herreño ist mit einem Anteil von meist über 80 Prozent die Ziegenmilch, was natürlich seinen Charakter prägt. Erst durch sanftes Räuchern vor dem Reifen bekommt der Käse aber die für seine Einzigartigkeit entscheidende Note. Früher hingte man ihn in Leinentücher eingepackt zum Trocknen über das Feuer, heute kommt er in einen modernen Räucherkanal. Vor allem der Queso herreño tierno ahumado (mild geräuchert) eignet sich vorzüglich für die kanarische Antwort auf Raclette: Man brät ihn dafür in einer Pfanne auf beiden Seiten an, bis er goldbraun ist, bestreicht ihn mit pikanter roter Mojo-Paste und träufelt zum Schluss noch etwas Honig darüber. Fertig ist der Hochgenuss mit Umami, Süsse, feiner Säure und kitzelnder Schärfe.

El Hierro ist aber freilich nicht das einzige Eiland der Kanaren, das Käse der Extraklasse hervorbringt. Auch Fuerteventura – um nur eine weitere Insel zu nennen – kann auf diesem Gebiet gross auftrumpfen. Zuvorderst mit Queso majorero, einer Spezialität mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die nur auf der Insel selbst produziert und gereift werden darf. Der Clou dabei ist die Ziegenmilch: Sie muss zu mindestens 85 Prozent von der Majorera-Ziege stammen und zeichnet sich durch aussergewöhnliche Cremigkeit, besondere Würze und feine Säure aus. Die Unternehmensgruppe Ganaderos de Fuerteventura vertreibt diverse Sorten der Delikatesse unter den Markenbezeichnungen Maxorata, El Tofio und El Pastor Isleño. So auch den mit Pimentón umhüllten Ziegenhartkäse von Maxorata, der Schärfe und Räuchernoten durch feine Süsse ausbalanciert. Ein Käse, der lange bestens in Erinnerung bleibt.

El Hierro



Schweizer Lokale mit Gütesiegel für authentische spanische Küche

Bolero
Bundesplatz 18
6003 Luzern
bolero-luzern.ch

Casa Aurelio
Langstrasse 209
8005 Zürich
casaaurelio.ch

La Casa d'Oc
Seestrasse 361
8038 Zürich
lacasadeoc.ch

Ursprünglichkeit und Käse aus dem Rauch

El Hierro, seit dem Jahr 2000 Biosphären-Reservat der Unesco, verfügt noch heute über zahlreiche Dörfer mit ursprünglichem Charakter. Sein bekanntester kulinarischer Export ist der Queso herreño, ein vor dem Reifen sanft geräucherter Käse.



Marktplatz

Bananenlikör

Caserío Miradero

Spanisches Unternehmen:
caseriomiradero.com

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch

Käse

Maxorata

Spanisches Unternehmen:
maxorata.es

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch
paladarespanol.ch
cahs.ch
lesiberiques.ch
foralpino.ch

Queso herreño

Spanisches Unternehmen:
quesoselherreño.es

Schweizer Vertrieb:
lesiberiques.ch

Queso palmero

Schweizer Vertrieb:
riverawine.ch

Almogrote canario

Spanisches Unternehmen:
facebook.com/
almogroteslareina

Schweizer Vertrieb:
lesiberiques.ch

Mojo

Regina

Spanisches Unternehmen:
instagram.com/mojosregina

Schweizer Vertrieb:
paladarespanol.ch

La Abuela Flora

Spanisches Unternehmen:
mojabuelaflores.com
catalogo.mgmr Canarias.com/
familia/mojos

Ayanto

Spanisches Unternehmen:
mojoayanto.es

Schweizer Vertrieb:
lesiberiques.ch

Plátanos de Canarias

Spanisches Unternehmen:
platanosdecanarias.es

Schweizer Vertrieb:
coop.ch (konventionell)
migros.ch (biologisch)

Rum & Gin

Arehucas

Spanisches Unternehmen:
arehucas.es

Schweizer Vertrieb:
elandaluz.ch

Salz

Bocacangrejo

Spanisches Unternehmen:
salinasbocacangrejo.com

Schweizer Vertrieb:
lesiberiques.ch

Wein

Linaje del pago

Spanisches Unternehmen:
linajedel pago.com

El Grifo

Spanisches Unternehmen:
elgrifo.com

Schweizer Vertrieb:
covin.ch
lesiberiques.ch

Bodegas Suertes del Marqués

Spanisches Unternehmen:
suertesdelmarques.com

Schweizer Vertrieb:
smithandsmith.ch

Borja Pérez González

Spanisches Unternehmen:
borjaperezviticulor.com

Schweizer Vertrieb:
casadelvino.ch

Bodegas Viñátigo

Spanisches Unternehmen:
bodegasvinatigo.com

Schweizer Vertrieb:
zweifel1898.ch

Weitere Informationen über die spanische Küche und ihre Produkte finden Sie hier:
foodwinesfromspain.com/
spainfoodnation.com

Diese Serie wird realisiert in Zusammenarbeit mit:

