

La Palma für Feinschmecker

Die grüne Kanareninsel hat kulinarisch eine lange und bunte Geschichte

München, 28. März 2019. Einst war die nordwestlichste Insel der Kanaren der letzte Zwischenstopp der Handelsschiffe auf dem Weg in die neue Welt und nach Indien. Besonders prägnant ist die Beziehung zu Lateinamerika, die sich über den Warenaustausch hinaus auch in einer Auswanderungswelle nach Kuba und Venezuela im 19. und 20. Jahrhundert manifestierte. Nicht wenige der Auswanderer kamen mit weißen, eleganten Kleidern, Dienstmädchen und neuem Wohlstand zurück. Neben Zigarren, Rum und bunten Festen zeugen noch heute Gerichte wie Reis kubanischer Art (*Arroz a la Cubana*), Bananenplantagen und vieles mehr vom südamerikanischen Einfluss auf La Isla Bonita, wie La Palma auch genannt wird.



Der Weinanbau: Der Wein ist immer noch ein wichtiges Handelsgut und hat auf La Palma eine lange Geschichte. Früher wurde er nach Übersee exportiert. Heute verbleibt ein großer Teil im eigenen Markt oder geht in viele Länder Europas. Angesichts der besonderen Topographie der Insel, befinden sich die Weinberge vor allem an steilen Hängen zwischen 200 und 1.400 Höhenmetern und werden von Trockenmauern umzäunt. Der Weinbau erstreckt sich auf drei Gebiete: *Hoyo de Mazo*,

Fuencaliente und den Norden. Unter den 20 Traubensorten werden Arten wie beispielsweise *Almuñeco*, *Negramol*, *Listán*, *Sabro*, *Gual*, *Bujariego* oder die *Malvasía*-Traube angebaut. Weine aus La Palmas *Malvasía*-Trauben wurden bereits im 15. Jahrhundert in ganz Europa gerne getrunken, was der Insel über Jahrhunderte eine bedeutende Einnahmequelle bescherte. Urlauber können zahlreiche Weingüter besichtigen. Umfangreiche Informationen zum Thema Wein, Verkostungen und Weinfesten auf La Palma sind unter <http://deutsch.vinoslapalma.com/> zu finden.

Kubanischer Einfluss: Die Geschichte der handgedrehten Zigarre aus La Palma geht ins 19. Jahrhundert zurück, als die nach Kuba emigrierten *Palmeros* wieder auf die Insel zurückkehrten. Die Produktion der sogenannten *Puro Palmero* beginnt in Gewächshäusern, geht mit der Anpflanzung auf den Plantagen weiter und endet schließlich mit dem Trocknen und der weiteren Verarbeitung der Blätter. Das Ergebnis ist eine spezielle Tabakmischung und eine Zigarre, die gleichmäßig abbrennt und dabei die feine weiße Asche abwirft, die passionierte Zigarrenraucher so lieben. Besucher können die folgenden Zigarrenmanufakturen besichtigen und mehr über deren Herstellung von Zigarren erfahren: *Puros Richard*, *Puros Artesanos Julio* oder auch die *Finca Tabaquera El Sitio*.



Vom Zuckerrohr zum Rum: Kaum ein anderes Getränk wird so sehr mit der Karibik assoziiert wie der Rum. Das hierfür notwendige Zuckerrohr wird auf La Palma schon seit dem 16. Jahrhundert kultiviert. Ursprünglich kommt die Pflanze aus Indien und hat über die Kanaren den Weg in die Karibik gefunden. Diese Tatsache förderte auch die Rumproduktion auf La Palma. Die Destillerie Ron Aldea in San Andrés stellt das traditionsreiche Getränk auch heute noch mit auf La Palma angebautem Zuckerrohr her.

¡Buen provecho! - Guten Appetit: Die traditionelle Küche La Palmas ist einfach und deftig. Die *Palmeros* kochen gerne mit Zutaten, die rund um das kanarische Archipel zu finden sind. Wie auch in vielen anderen Regionen im Süden Europas wird an der Küste der Insel gerne Fisch gegessen, während im Inneren des Landes vermehrt Fleisch aufgetischt wird. Zu vielen Speisen werden vor allem *papas arrugadas* serviert. Diese runzeligen Kartoffeln in Salzkruste sind die Nationalspeise der kanarischen Inseln. Je nachdem ob Fisch oder Fleisch gegessen wird, werden sie mit roter oder grüner *Mojo Soße* serviert.



Authentische Küche: Auf La Palma gibt es eine große Auswahl an Restaurants, die gute regionale Küche anbieten und den Gaumen verwöhnen. Die sogenannten *Parrillas* servieren vor allem traditionelle kanarische Gerichte. Fangfrischen Fisch genießen Urlauber am besten in den *kioscos* bei Sonnenuntergang und Meeresbrise. Viele Touranbieter auf La Palma haben neben zahlreichen Aktivitäten in der Natur auch kulinarische Erlebnisse im Programm, bei denen die lokale Gastronomie eine wichtige Rolle spielt.



Zu Ehren der Gastronomie: Auf La Palma gibt es das ganze Jahr über viele kulinarische Feste, wie beispielsweise das Mandelblütenfest *Fiesta del Almendro en Flor*. Es findet zur Zeit der blühenden Mandelbäume in der Gemeinde *Puntagorda* zwischen Januar und Februar statt. Während der Feierlichkeiten genießen Besucher salzige Mandeln und Wein. Nach der Weinlese Ende August feiern die *Palmeros* im Süden der Insel in *Fuencaliente* die *Fiesta de la Vendimia*. Das große Weinfest bietet ein breites Veranstaltungsprogramm mit Tanzauf-

führungen und natürlich verschiedenste edle Tropfen.

Passendes Bildmaterial steht unter dem folgenden Link zur Verfügung, © Bildrechte wie angegeben.
https://drive.google.com/drive/folders/1_LoXP6dZVNkpkMhO-OTxsPRp4K-Sbzd?usp=sharing

Über La Palma

„La Isla Bonita“ gilt als eine der authentischsten und grünen Inseln der Kanaren. Ganzjährig mildes Klima, grüne Lorbeerwälder im Norden, raues Vulkanland im Süden, der größte Senkkraater der Welt und schwarze Sandstrände machen La Palma vor allem bei Erholungssuchenden und Outdoor-Fans zu einem beliebten Reiseziel. Insbesondere Wanderer finden abwechslungsreiche sportliche Herausforderungen und können zum Beispiel Gipfel wie den Roque de los Muchachos auf 2.426 Metern erklimmen. Traditionelles Kunsthandwerk, ein breit gefächertes kulturelles Veranstaltungsangebot und kulinarische Highlights runden das Portfolio ab. Astrologen und Hobby-Sterngucker sind vor allem vom Nachthimmel der Insel beeindruckt, der auf Grund der geringen Lichtverschmutzung von der UNESCO als *Starlight Reservat* anerkannt wurde. Auch den landschaftlichen Reiz La Palmas hat die UNESCO ausgezeichnet und sie zum Biosphärenreservat erklärt. Weitere Informationen zu La Palma unter www.visitlapalma.es/de sowie auf www.facebook.com/visitlapalmakanaren, www.instagram.com/visitlapalmacanarias/ und twitter.com/Visitlapalma_de.

Kontakt Presse- und Öffentlichkeitsarbeit:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Bavariaring 38
80336 München
www.lieb-management.de



Jenny Türnau

Telefon: +49 89 45 21 86-19

Fax: +49 89 45 21 86 -20

E-Mail: jenny@lieb-management.de

Kontakt Marketing:

Franziska Meier

Telefon: +49 89 689 06 38-24

Fax: +49 89 689 06 38-39

E-Mail: franziska@lieb-management.de