



TENERIFFA | DIE ALTEN KARTOFFELSORTEN DER KANAREN

Auf zum Bauernmarkt in Icod el Alto



Fotos: cosecheros papa bonita

geben uns ein Feedback, wie es schmeckt“, ergänzte er noch. Er wollte mit dieser Einschätzung vor allem das Tourismusamt darauf aufmerksam machen, dass diese Spezialitäten durch Werbung und Aufklärung mehr in den Fokus der Urlauber gerückt werden sollten. Wer sie schon einmal probiert hat weiß, wie lecker diese kleinen, urigen Kartoffeln schmecken. Und wenn Besuch von Zuhause kommt, sind sie auf jeden Fall ein Highlight auf dem Esstisch. Ein Gruß aus der ländlichen Inselidylle. Etwas besonders Typisches und Leckeres. Auf dem Markt werden übrigens auch hausgebräutes Bier, Wein der Bodega La Haya, Ziegenkäse aus der Region und kleine Snacks zum sofort

Probieren verkauft. Der Bauernmarkt der Vereinigung Asociación de Cosecheros Papa Bonita de Canarias ist im Hotel Rural Casa Blanca, am Camino Real 146, in Icod El Alto. Die Anfahrt erfolgt über Los Realejos bis zum markanten Aussichtspunkt Mirador del Lance. Von dort geht es weiter auf der Hauptstraße bis zur Abzweigung zum Landhotel Casa Blanca auf der rechten Seite. Die nächsten Markttag sind am jeweils letzten Samstag des Monats, am 28. Oktober, am 25. November und am 30. Dezember geplant. Möglicherweise kann sich dann der Ort noch ändern. Details gibt es rechtzeitig auf der Facebookseite von La Papa Bonita, Asociación de cosecheros. ■



◀ Die typisch kanarischen Kartoffelsorten sehen vielleicht gewöhnungsbedürftig aus, aber sie schmecken köstlich.

Am 30. September ist es wieder so weit. Der erste Bauernmarkt zu Ehren der alten Kartoffelsorten in Icod el Alto lädt von 10 bis 14 Uhr zum Probieren und Einkauf ein. Eigentlich gehörten die Kartoffeln nicht zu den traditionellen Gerichten der Kanaren.

Bis im Jahr 1622 Juan Bautista de Castro die Erdäpfel von Peru auf die Kanaren brachte und auf seinen Feldern anbauen ließ. Der Siegeszug der kleinen Knolle ist bis heute unverkennbar. Die typische Runzelkartoffel mit Soße, Papas arrugadas con mojo, ist ein Wahrzeichen der kanarischen Küche geworden. Und nicht nur das macht sie so besonders. Die Papas Bonitas und die rund 29 weiteren Kartoffelsorten, die auf den Feldern in den mittleren Höhenlagen oberhalb von Los Realejos angebaut werden, sind alte, vielerorts ausgestorbene Arten. Die Papa Bonita eignet sich beson-

ders gut für die Zubereitung der Runzelkartoffeln mit der Salzkruste. Sie sind rund und typisch verwachsen. Andere Sorten sind klein und rund, farbig oder haben einen intensiv-gelben Kern. Es sind sehr besondere Kartoffeln, die einen eigenen Geschmack haben. Der Bauernmarkt in Icod el Alto, auf dem es vor allem um die Kartoffel geht, ist deshalb ein Geheimtipp unter Einheimischen und er ist besonders beliebt. „Viele Touristen im Süden der Insel wissen nicht, dass wir die besten Kartoffeln Europas oder vielleicht sogar der Welt anbauen“, meint ein Vertreter des lokalen Bauernverbandes nach einem Versuch, die Kartoffelwelt den Urlaubern im Süden über einen Stand in der Siam Mall nahe zu bringen. „Sie fanden sie seltsam, sogar hässlich und haben sie noch nicht einmal probiert. Im Norden haben wir andere Gäste. Sie probieren oft, suchen sogar unseren Markt und

➔ ... und vor allem sind sie sehr unterschiedlich.



TENERIFFA

GESCHLOSSEN

Bauernmarkt in Parque de la Reina zu

Für alle, die es noch nicht mitbekommen haben oder die gerade erst wieder aus Deutschland einfliegen, ist die Information, dass der Bauernmarkt in Parque de la Reina/El Cho, vor der Kartbahn, geschlossen hat, vielleicht eine Hilfe, um sich einen vergeblichen Weg zu ersparen.

Immer von Dienstag bis Sonntag von 8 bis 15 Uhr war dort Markt. Doch seit einiger Zeit ist dieser bereits nicht mehr in Betrieb. Mögliche Alternativen sind in Adeje, mittwochs von 16 bis 20 Uhr und Samstag/Sonntag von 8 bis 14 Uhr, El Médano, mittwochs von 8 bis 14 Uhr sowie in San Miguel de Abona mittwochs von 14 bis 19.30 Uhr und Samstag/Sonntag von 8 bis 14 Uhr. ■

Ihr zuverlässiger deutsch-kanarischer Partner für Gastronomie und Privathaushalte. Unsere Wurst- und Fleischprodukte erfüllen höchste Qualitätsansprüche.



WURSTQUELLE S.A.

...weils besser schmeckt!



Gültig von 21.09. bis 04.10.17

Hähnchenpfanne "Asia" 7.80 €/kg
Käsekrainer 5.90 €/kg

Chorizo Parillero 4.90 €/kg
Schweineschnitzel aus der Keule 6.90 €/kg

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag 8.30 - 14 Uhr, Mittwoch bis Freitag 8.30 - 17 Uhr, Samstag 9 - 14 Uhr

Ctra. La Luz No. 22, nach Monasterio links, Richtung La Orotava • Tel. 922 33 03 16 oder 922 33 36 79 • www.wurstquelle.es



Don Panito

Mach doch mal Pause!

- bei leckerem Brasilia-Kaffee Frühstück, frisches Brot und Brötchen, Gebäck, Torte oder leckere Sandwiches. Bei Vorbestellung auch Geburtstagskuchen

geöffnet täglich von 8-19 Uhr

Canary Center • Pto de la Cruz • La Paz • Tel. 922 37 00 74