

Von der Plage zur Delikatesse

Wie wäre es demnächst einmal mit Seeigel in Tomatensoße? Die Inselregierung La Gomeras untersucht derzeit die Möglichkeit, diese Meeresplage, die das Ökosystem sehr vieler felsiger Küstenabschnitte bedroht, in eine neue Delikatesse auf dem kanarischen Speiseplan zu verwandeln.

„Damit wären mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen. Wir könnten die Ausbreitung und unkontrollierte Vermehrung dieser Tiere stoppen, den Fischern eine neue Einnahmequelle erschließen und eine Attraktion in unsere inseltypische Küchenlandschaft integrieren“, kommentierte Inselpräsident Curbelo das neue Forschungsprojekt. Regelmäßig schwärmen freiwillige Tauchertrupps aus, um die Seeigel unter Wasser zu eli-



Aus dem stacheligen Seegetier kann man wohlschmeckende Gerichte zaubern

minieren. Sollte das Ergebnis der Untersuchung positiv ausfallen, würden die Tiere nicht einfach nur getötet, sondern

als kulinarische Delikatesse auf die Teller der Restaurants wandern. Die internationale Küche kennt Gerichte wie

Seeigel-Creme D'Oursin, eine schmackhafte Soße als Beigabe zu edlen Fischgerichten, oder gefüllte Seeigel. ■

Modernster Schlachthof der Kanaren

EU-Normen und Professionalität garantieren bestes Frischfleisch in den Kühltheken



Der Defekt, der vergangene Woche zu einem Ausfall der Maschinen im öffentlichen

Schlachthof von La Gomera geführt hat, wurde mittlerweile behoben.

Das Gebäude der Inselregierung wird derzeit auf den neuesten technischen Stand

gebracht, um die europäischen Normen zu erfüllen.

Gleichzeitig absolviert das Personal Fachkurse im Umgang mit dem Maschinenpark und spezifischen Kenntnissen im Umgang mit dem empfindlichen Lebensmittel Fleisch. Damit wird ein hoher Qualitätsstandard gewährleistet.

Das Ziel ist es, diesen Schlachthof in den modernsten auf den Kanaren zu verwandeln. Man begegne der Krise mit Qualität, bestätigte Inselpräsident Casimiro Curbelo. Immerhin werden hier jährlich rund 200 Tonnen Fleisch produziert.

Bereits seit Ende des letzten Jahres ist eine neue Halle in Betrieb, in der nur Geflügel und Kaninchen gesondert verarbeitet werden. ■

Kreditpolitik verhindert Firmengründungen

Ein Großteil der vorgesehenen Unternehmensgründungen auf El Hierro scheitert derzeit an der restriktiven Kreditpolitik der Banken. Rund 50 Prozent der geplanten Neugründungen sind aus diesem Grund im Moment blockiert.

Zusätzlich werden die neuen Unternehmensprojekte durch die administrative Bürokratie gebremst. Diese Beobachtungen veröffentlichte die Abteilung für Unternehmensneugründungen der Handelskammer von El Hierro. 60 Personen hätten sich dieses Jahr für eine Unternehmensneugründung interessiert. Das sind zehn weniger als letztes Jahr. Es konnten lediglich 38 Prozent der vorgesehenen Neugründungen realisiert werden. ■

Beste Trinkwasserqualität auf La Gomera

Was auf La Gomera als Trinkwasser aus dem Hahn kommt, ist ein Wasser allerhöchster Qualität, das in seiner Zusammensetzung Mineralwasser gleich kommt.



Ein ganzer Stausee voller Mineralwasser

Insgesamt fast zehn Millionen Euro werden in das optimale Wassernetz investiert, das allen Einwohnern der Insel auch in bisher schwierigen Bergregionen hervorragendes Wasser in ausreichender Menge liefern soll. Derzeit speist die Galerie Ipalán die Hauptstadt San Sebastián und Umgebung. Ebenso hochwertiges Wasser wurde dem Barranco de La Negra attestiert, der schon im nächsten Sommer für eine Versorgung von Alajeró und Umland sorgen soll.

Die Pumpe, die das öffentliche Netz speisen wird, hat eine Kapazität von rund 45 Litern pro Sekunde. Als drittes Standbein ist ein Wasserspeicher im Valle Gran Rey in Planung. Auch dieser soll möglichst schnell realisiert werden. Alle Bewohner von Nord nach Süd und Ost nach West dürfen sich dann über den Luxus eines reinen Mineralwassers aus dem Hahn freuen. Damit verwandelt sich La Gomera in die Insel mit der größten zur Verfügung stehenden Wassermenge von exzellenter Qualität. ■

Traumhafte Preise auf alle neuen Fahrzeuge auf Lager!

Clio Emotion
11.800€*



75cv
1.2
Klimaanlage
Radio/Cd

2 Jahre
Garantie
Preis inkl.
Überführung

Fragen Sie bei
Renault Igara!



IGARA

CONCESIONARIO RENAULT-DACIA

DENN DU WILLST ALLES

922 169 306 GUAZA - ARONA - Susana 608 911 187 - Nora 676 059 914 Wir sprechen deutsch!
922 688 472 ACORÁN - STA. CRUZ • 922 145 017. SAN SEBASTIÁN DE LA GOMERA
922 554 141. VALVERDE - EL HIERRO • www.red.renault.es/comercialigara

(* Unverbindliche Preisempfehlung für Privatkauf. Solange der Vorrat reicht. Gama Clio: Verbrauch kombiniert (l/100 km) von 4,4 bis 8,4.

