

La Palma – eine Insel für den Rest des Lebens

SPANIEN Auf das drittkleinste Eiland der Kanaren zieht es jedes Jahr 80 000 Deutsche. Nicht wenige von ihnen bleiben für immer dort.

VON WOLFGANG ZIEGLER, MZ

La Palma hat offenbar magische Kräfte. Rund 80 000 deutsche Urlauber zieht es jedes Jahr auf die drittkleinste Insel der Kanaren, die selbst nur etwas mehr als 80 000 Einwohner hat. Die meisten von ihnen kommen in das nach der kanarischen Dattelpalme benannte Wanderparadies, um die Natur zu erleben und bei konstanten Temperaturen um die 25 Grad das fast 2000 Kilometer lange, gut ausgebaute und bestens beschiedene Wegenetz um den „Roque de los Muchachos“, den 2426 Meter hohen „Turm der jungen Männer“, zu durchstreifen. Und nicht wenige von ihnen bleiben für immer. Der Ausländeranteil an der Gesamtbevölkerung liegt bei 14 Prozent. Zum größten Teil sind es Deutsche, Österreicher und Schweizer, die sich auf der immergrünen Vulkaninsel niederlassen.

Mike Keim ist einer von ihnen. Der gebürtige Tübinger kam vor inzwischen sechs Jahren nach La Palma und ist von seiner neuen Heimat noch genauso begeistert wie am ersten Tag. „Weil die Insel so viel zu bieten hat“, sagt er. Vor allem die Vegetation in den verschiedenen Klimazonen, die sich vom Meeresniveau bis hinauf auf fast 2500 Meter Höhe erstrecken, haben es dem Wanderführer angetan. Zu Hause in Deutschland ging er einmal innerhalb von drei Monaten zu Fuß von Flensburg bis nach Konstanz, ein anderes Mal vom Bodensee bis nach Venedig. Heute führt er als Chef des Wander-Anbieters Graja-Tours Touristen durch die „Schlucht der Todesängste“ in die Caldera de Taburiente, einen der größten Erosionskrater der Welt, zeigt ihnen den einzigartigen Lorbeerwald oder die Sternenspektroskopien mit dem weltweit größten optischen Spiegelteleskop. „La Palma ist neben Jamaika und Bora Bora die schönste Insel der Welt“, beruft er sich auf die Unesco. Zwar gibt es bei der Organisation der Vereinten Nationen kein solches Ranking, die Faszination, die das knapp 710 Quadratkilometer kleine Inselchen auf Mike Keim noch immer ausübt, ist an diesem Satz dennoch abzulesen.

Ein „Klugscheißer“ aus Neustadt

Rundum glücklich auf La Palma ist auch Karl-Heinz „Carlos“ Molik. Ihn hat es schon vor mehr als 14 Jahren auf die Insel verschlagen, die im Spanischen den Beinamen „bonita“ (dt. die „Schöne“) trägt. Über ein Jahrzehnt hatte er vorher für US-Firmen Öl- und Gasbohrungen in Algerien, Gabun, dem Oman und Saudi-Arabien durchgeführt. Dann wurde er mit 47 Jahren arbeitslos. Am 24. Dezember 1997 kam er auf La Palma an, das er bis dahin nur von einigen Urlaubern kannte. Und er blieb – als Chef einer Räuchererei. „Die Einheimischen hängen bis dahin nur ihren Ziegenkäse in den Rauch“, erzählt er. Karl-Heinz Molik zeigte ihnen, dass man auch Fisch und Fleisch räuchern kann. „Die ersten fünf Jahre waren knüppelhart“, erinnert sich der Niedersachse aus dem kleinen Nest Liebenau im Städtedreieck Hannover-Minden-Bremen. Inzwischen verkauft „El pequeño ahumadero“ (dt. „Die kleine Räuchererei“), wie Molik seine Firma nannte, Makrele, Hering, Lachs, Stör, Wolfsbarsch und Tunfisch eben-

Sie haben auf La Palma eine zweite Heimat gefunden: Wanderführer Mike Keim, Sterne-Koch Karl Lang, das Ehepaar Herbert und Ursula Westphal, „Blumenkind“ Heiko Bartsch und Räuchermeister Karl-Heinz „Carlos“ Molik (v. l.)



Ein Schmuckstück der Insel-Hotellerie: Der Parador de la Palma in der Gemeinde Breña Baja

Fotos: Ziegler

so wie Entenbrust und Schweinelende an Restaurants, Feinkostläden und auf Wochenmärkten. Sein Erfolgsrezept ist denkbar einfach: „Ich räuchere nach alten Rezepten. Bei mir gibt es keine Konservierungsstoffe. Alles ist frisch. Was ich nicht selber esse, wird auch nicht verkauft.“

So ähnlich ist es auch im „Los bién me sabios“ (frei übersetzt: „Der Klugscheißer“) von Karl Lang in der Gemeinde Villa de Mazo. Das kleine Lokal des einstigen Sterne-Kochs aus Neustadt an der Weinstraße mit dem Flair eines großen Wohnzimmers ist ein „Essensclub“. Da jedermann Mitglied in diesem „Verein“ werden kann, betreibt der Küchen-Künstler damit eigentlich ein ganz normales Gourmet-Restaurant, vermeidet diese Begehrlichkeit allerdings tunlichst. „Die Eröffnung eines Restaurants auf La Palma gleicht einem bürokratischen Hindernislauf“, erzählt er. Alle möglichen Lizenzen, Genehmigungen und

Dokumente hätte er gebraucht, und diesen Stress habe er sich nicht antun wollen. So sei er vor sechs Jahren auf den Dreh mit „Essensclub“ gekommen. Seine Feinschmecker-Menüs gibt es seitdem nur auf Voranmeldung. „Der Klugscheißer“ ist trotzdem meist ausbuchet. Zumindest an den Wochenenden kommt Karl Lang alleine nicht mehr über die Kunden.

Der „bunte Hund“ der Insel

Dann greift ihm Heiko Bartsch unter die Arme. Der gelernte Landschaftsgärtner aus Uelzen in der Lüneburger Heide ist einer der jüngsten Aussteiger, die sich auf La Palma niedergelassen haben. Seit drei Jahren lebt er nun dort. Den Tipp, auf die kleine Kanaren-Insel auszuwandern, habe er von einer älteren Dame bekommen, die beobachtet hatte, wie er mit den Pflanzen sprach. „Musst mal nach La Palma gehen“, habe sie ihm geraten. „Da gibt's noch so einen Verrückten wie Dich!“

Sie meinte seinen späteren Chef – der sich inzwischen aber schon zur Ruhe gesetzt hat. Seitdem führt Heiko Bartsch die kleine Gärtnerei in der nicht viel größeren Ortschaft Tirimaga und ist auf La Palma mittlerweile bekannt wie ein „bunter Hund“ – als „El chico de los balcones“ (dt. „Der Junge der Balkone“). Heiko Bartsch hatte vor einiger Zeit den Auftrag bekommen, die im flämischen Stil gehaltenen Balkone der alten Kolonialhäuser in Santa Cruz de La Palma zu begrünen und der Inselhauptstadt damit ein neues Gesicht zu geben. Seitdem ist er gefragt wie nie. Jetzt soll er sogar eine katholische Kirche schmücken – und hat es damit wohl endgültig geschafft.

Von diesem Punkt ist Ursula Westphal noch weit entfernt. Die gebürtige Regensburgerin (ich bin die Uchi aus der Konradsiedlung), die mit ihrer Familie seit 2005 auf der Insel lebt, ist erst seit einem Jahr geschäftlich aktiv. Sie will Meersalz zu Geld machen. Ihr

WAS MAN WISSEN MUSS

► **Anreise-Tipp:** Ferienflieger Condor startet immer dienstags von München zur Inselhauptstadt Santa Cruz de la Palma, ab 99 Euro (oneway). Weitere Informationen im Internet auf www.condor.com.

► **Restaurant-Tipp:** Der ehemalige Sterne-Koch greift in seinem Club „Los bién me sabios“ in dem Dörfchen Tirimaga in der Gemeinde Villa de Mazo nur nach Voranmeldung zum Kochlöffel – dann aber mit Ideenreichtum und Begeisterung. Reservierungen sind unter der Rufnummer (00 34) 9 22-42 85 61 möglich.

Liebhaver von Fisch und Meeresfrüchten werden vom Restaurant „Playa Mont“ in Tazacorte, Tel. (00 34) 9 22-48 04 43, begeistert sein. Serviert wird der Fang des Tages.

► **Pauschal-Tipp:** Im Vier-Sterne-Hotel „Parador de la Palma“ bucht man eine Woche im Doppelzimmer mit Meerblick inkl. Frühstück und Flug bei Jahn-Reisen ab Preis 795 Euro. Für Halbpension bezahlt man ab 957 Euro. Der Premium-Anbieter aus Köln hat auf La Palma darüber hinaus 20 weitere Unterkünfte im Programm, darunter auch Bungalows und Appartements. Weitere Informationen im Internet auf www.jahnreisen.de.

► **Tour-Tipp:** Graja-Tours, der Wander-Anbieter auf La Palma, hat täglich wechselnde Angebote im Programm. Beispielsweise führt Mike Keim über die Vulkankette der Cumbre Vieja, zu den Feuerbergen von Fuencaliente, auf den El Roque de los Muchachos, das Dach der Insel, oder durch die Schlucht der Todesängste. Buchungen werden unter der Rufnummer (00 34) 9 22-10 75 36 entgegengenommen.

Abenteuer auf hoher See bietet das deutsche Unternehmen „Inia Ocean Explorer“ an. In Schnellbooten geht es zur Walbeobachtung (39 Euro/Erwachsene, 25 Euro/Kinder) oder mit dem restaurierten Krabbenfischer „Bussard“ auf einen Schnorcheltipp (55 Euro/Erwachsene, 35 Euro/Kinder inkl. Sieben-Gänge-Tapenau). Weitere Informationen im Internet auf www.bussard.es oder telefonisch unter (00 34) 6 44-16 10 03.

► **Info-Tipp:** Turespa – Spanisches Fremdenverkehrsamt, Postfach 15 19 40, 80051 München, Tel. (0180) 3 00 26 47 eMail: spaininfo@tourspain.es, Internet: www.spain.info/de.

biozertifiziertes Ein-Frau-Unternehmen „Sal Oceano“ produziert Salz in 16 verschiedenen Geschmacksrichtungen – Balsamico-Salz, Vanille-Salz und Himbeer-Salz zum Beispiel. Die Bio-Himbeeren dazu lässt sie eigens aus Südamerika einfiehlen. Und das Meersalz, das in La Palma gewonnen wird, ist für sie ohnehin eines der reinsten Salze, die es gibt, weil das Wasser rund um die Insel so sauber ist.“

Wo Meersalz zu Geld wird

Noch vertreibt sie ihre Döschen mit den bunten Salzen auf den Wochenmärkten La Palmas. Das soll sich aber schon bald ändern. Momentan habe sie einen Schweizer Spitzenkoch an der Angel, der ihre Produkte teste, wie sie stolz erzählt. Er soll „Sal Oceano“ in Europa zum Durchbruch verhelfen und die Käse klingeln lassen. So wie sie einst in Deutschland geklingelt hat, wo Ursula Westphal zusammen mit ihrem Mann Herbert ein Software-Unternehmen führte, das Verwaltungsprogramme für Wirtschaftskammern und Großunternehmen entwickelte. Vor sieben Jahren hatten sie es kurzerhand versilbert. Nach einem dreimonatigen Urlaub auf La Palma waren sie damals quasi nur zum endgültigen Kofferpacken noch einmal in die alte Heimat zurückgekehrt. Seitdem lebt das Ehepaar mit seinen zwei Kindern in einer kleinen Villa in Palmas, einer der bevorzugten Wohngegenden der Gemeinde Breña Alta, und hat für Deutschland allenfalls nostalgische Gefühle – so wie alle anderen Neu-Palmeros auch.

