

LET'S FLY TO Lanzarote

6 TOPREDENEN VOOR EEN EILANDVAKANTIE

De parel van de Canarische Eilanden? Dat is Lanzarote. De heerlijke stranden en het subtropische klimaat maken het de perfecte nazomerbestemming, maar er zijn meer redenen om snel een trip te boeken... Oh, en Pascale verklapt ons haar favoriete plekjes!

Tekst: **Sophie Matthys**





Voor de ongerepte natuur

Lanzarote lokt elk jaar 10 miljoen bezoekers, maar waar die zitten? Geen idee. Of toch wel: er zijn enkele plekken waar je als stiltezoeker beter niet komt, maar die zijn in de overduidelijke minderheid op Lanzarote. Het zijn vooral de ongerepteheid en de schitterende natuur die voor de vele oh's en ah's zorgen. Je treedt hier binnen in een andere wereld, met waanzinnige vulkaan- en maanlandschappen. Geen wonder dat de Apollo 17-crew hier ruimte-oefeningen kwam doen. Dit is een buitenaardse ervaring op het kruispunt van Europa, Afrika en Amerika, en dat zonder jetlag. En wees gerust, de laatste vulkaanuitbarsting dateert van 1736. Wat meteen opvalt: hier vind je amper hoogbouw of megaresorts, wél witte vissershuisjes, charmante dorpjes en een 350 km lange kustlijn met vooral natuurlijke, verrassend rustige stranden en strandjes. Van het zakdoekgrote, uit zwart vulkaanzand opgetrokken Playa de la Madera tot het 3 kilometer lange surfstrand Famara in het noorden en het fluweelzachte zandstrand Papagayo Beach in het zuiden: genieten! Het transparante smaragdgroene water maakt het hier fijn snorkelen. Of niksdoen.





Voor het artistiek erfgoed van César Manrique

Dat Lanzarote zo puur is gebleven, heeft het in de eerste plaats te danken aan één man: de in Lanzarote geboren kunstenaar César Manrique (1919-1992), een pionier op het vlak van ecotoerisme. Voor hem was Lanzarote de mooiste plek op aarde en moest het onbezoedeld blijven. 'Verbied alle hoogbouw en lichtreclames en verf alle huizen wit', was zijn devies. De Lanzaroteños gingen meteen akkoord en respecteren nog steeds zijn visie. De stille revolutie die erop volgde, resulteerde in een uitbouw van ecotoerisme, de benoeming van de biosfeer tot Unesco Werelderfgoed, indrukwekkende landschappen en prachtige onbezoedelde dorpjes zoals Yaiza en Uga. Dankzij deze profetische kunstenaar is Lanzarote een van de meest ongerepte toeristische plekken ter wereld. Manrique's kunstwerken vind je overal op het eiland. Ze zijn van een tijdloze moderniteit en onderstrepen de dialoog tussen mens en natuur. Het Mirador del Rio bijvoorbeeld, is een uitzichtpunt in ware James Bond-stijl. Modern en toch helemaal in harmonie met de omgeving.

Dat Lanzarote zo puur is gebleven, heeft het te danken aan kunstenaar César Manrique, een pionier op het vlak van ecotoerisme

JAMEOS DEL AGUA, ONTWERPEN DOOR CÉSAR MANRIQUE



YAIZA

Voor het fantastische klimaat

Op Lanzarote is het heerlijk warm in de tussenseizoenen en nooit te heet in de zomer. Dankzij de unieke ligging schijnt de zon hier elke dag en valt er amper regen. Soms waait er wel een harde wind en een uitzonderlijke storm kan de boel even door elkaar schudden. Maar over het algemeen liggen de temperaturen rond een zalige 25 graden en zelfs in november is de zee er warm genoeg om te zwemmen.



PAPAS ARRUGADAS



JARDIN DE CACTUS



TEGUISE

Om te smullen van de vis... én de tapas

De lokale keuken is, net zoals het eiland zelf, heel puur, met als basis heerlijke zeevis. Zelfs het kleinste restaurant zal je een perfect gegrilde *catch of the day* serveren: heerlijk zijn de *cherne* (zeebaars) en *vieja* (papegaaivis), met een exquise textuur en smaak, die enkel rond de Canarische Eilanden voorkomt. De rijke visserstraditie zorgt ervoor dat er ook elke dag *burgaos* (een inheems schaaldier), de zeer gewaardeerde Canarische kreeft, verschillende krabsoorten en inktvis op de markt liggen. Maar ook het binnenland schenkt prima *matières premières*, zoals konijn, geitenvlees en de bekende *papas arrugadas* of gerimpelde aardappelen. Het zijn inlandse, op vulkaangrond geteelde aardappelen die in de schil gekookt worden en gegeten worden met *mojo*, een pittige saus. *Mojo* bestaat in twee varianten: rood of groen. De basis bestaat uit knoflook, olijfolie, kruiden en specerijen. De rode versie bevat chilipepertjes en de groene koriander of peterselie. Niet alleen lekker met aardappeltjes, maar ook als dip bij vers brood. Er zijn enkele traditionele gerechten die je móét geproefd hebben. Begin met *sancocho*, een dikke vissoep. Of was het nu een lichte visstooftpot? En zoals op elke Spaanse vakantiebestemming is ook hier de *tapa* koning. De tapas liggen in simpele eettentjes in de toonbank. Er is meestal geen kaart, je duidt gewoon aan wat je wilt eten. Je eet de tapas onder meer met *gofio*, een zoetige geperste tarwe- of maïs-koeke, met een heel eigen smaak. *Potaje de berros* is vrij vertaald waterkerssoep, maar de naam is wat misleidend omdat er meer vlees dan waterkers in zit, en het eigenlijk niet echt een soep is. *Puchero* lijkt dan weer op een Franse cassoulet. Ook een stuk verrukkelijke geitenkaas uit Lanzarote met zalige *membrillo* (kweeperengelei) moet elke foodie geprobeerd hebben!

DE TIPS VAN PASCALE

- "Huur een auto en rij van **Yaiza naar Tegüise**, een koloniale Spaanse stad vol eeuwenoude witte gebouwen. Je waant je in het oude Cuba."
- "Bezoek **kustplaats Famara**, met zijn gigantische zandstrand waar de oceaanwind de golven opstuwt. Het is een paradijs voor surfers. Er zijn twee leuke restaurantjes met zicht op de oceaan: El Risco (restauranteelrisco.com) en Sol (restaurantesolfamara.com)."
- "Het dorpje **El Golfo** aan de zuidwestkant van het eiland is de enige plek waar je de zonsopgang in al zijn glorie kunt bewonderen. Zoek een plaatsje op een van de terrasjes. De meest authentieke zaak is Bogavante (Av. Marítima, 39), ook het terras van restaurant Mar Azul (Av. Marítima, 42) is uniek."
- "Stop in een **bodega** om een wijntje te proeven. Een aanrader is Rubicón (bodegasrubicon.com). Drink er een glaasje en geniet onder de eucalyptusboom van het zicht op de wijngaarden."
- "Bezoek het dorpje **Nazaret**. Hier eet je lekker in het in de rotsen uitgehouwen restaurant van het museum van Lagomar (lag-o-mar.com). Nadien geniet je tot in de late uurtjes van een pousse-café in de bar in een hoge spelonk."
- "Hoofdstad **Arrecife** is geen must, maar de sfeer is er heerlijk pretentieloos. Aanrader is de markt op zaterdagochtend, op een mooi pleintje naast de grote kerk, waar je bioproducten van lokale landbouwers kunt kopen en het eiland écht kunt proeven."
- "In restaurant **Salmarina** (salmarina-restaurant.com) serveren ze de typische gegrilde vis met mojo-sausjes, zoals de boca negra, die de dag zelf werd gevangen in het diepe water van de baai. Een mooie roze vis zoals je die alleen eet op Lanzarote."



Voor de stijlvolle nieuwe logeeradresjes

Ze zijn er wel op Lanzarote, de grote all-inresorts, maar je kunt ze makkelijk ontwijken. Bovendien openden de afgelopen jaren verschillende boetiekhotels, B&B's, ecohotels, appartementjes, vakantiehuizen en andere stijlvolle persoonlijke plekken hun deuren.

- **Finca Malvasia.** Vier mooie stenen huisjes met zwembad, op 10 minuten rijden van het strand. Ideaal voor vrienden die van privacy houden. (fincamalvasia.com)
- **Caserio De Mozaga.** Acht stijlvolle kamers en een speciale tuin, vol cactussen en exotische bloemen en planten. (caseriodemozaga.com)

- **Villa Guatiza.** Een stijlvol vakantiehuis met drie slaapkamers en zwembad. (villaguatiza.com)
- **Yurt.** Je kunt in verschillende eco-yurts logeren op het ganze eiland. Dé glampingervaring! Je vindt ze allemaal op lanzaroteretreats.com



OOK NAAR LANZAROTE?

Lanzarote is een van de zeven Canarische eilanden en het meest artistieke zusje van de familie. Aangezien het bij Spanje hoort, heb je geen internationale reispas nodig en betaal je er gewoon met euro's. Een auto huren gaat heel makkelijk en is de handigste manier om het eiland te verkennen. Jetairfly brengt je naar Lanzarote in 3.45 uur vanaf € 79 (jetairfly.com).

Voor de heerlijke wijnen

Wijn maken is hier een gevecht met de natuur: hoe je wijnranken laat groeien op vulkanische grond lijkt ons eerst een raadsel, maar een rondleiding mét proeverij in de wijngaarden van Bodega La Geria (lageria.com) weet ons te overtuigen. Op de zwarte vulkaan-as, ten oosten van het Timanfaya National Park, proeven we met smaak van de droge witte wijnen die hier sinds 1775 gemaakt worden. Ook de dessertwijnen mogen er zijn. Nog een leuk adresje in dezelfde wijnstreek: Stratvs, een mooie, modernere bodega (stratvs.com). Geniet er op het terras van de wijn, de tapas, het uitzicht en sluit even je ogen... Hopelijk zal dit ongerepte uitzicht binnen honderden jaren nog steeds even puur zijn. Maar als het van de Lanzaroteños afhangt, blijft deze parel blinken.