

MEDIENINFORMATION

Zwei neue „Stars“ für Teneriffa: Nun glänzen sieben Michelin-Sterne auf der Insel

- Eine Aufwertung für die Gastronomie Teneriffas, sowohl für die Produkte als auch für die Fachleute -



Frankfurt / Santa Cruz de Tenerife, 1. Dezember 2022. Der kulinarische Sternenhimmel über Teneriffa strahlt nun in noch hellerem Licht: Mit der Verleihung von zwei weiteren Michelin-Sternen hat sich die Gesamtzahl der begehrten Auszeichnungen auf sieben erhöht. Fünf Michelin-Sterne waren bereits in verschiedenen Restaurants auf der Insel vertreten. Dies bestätigt einmal mehr die außergewöhnliche Qualität der Inselgastronomie, sowohl was ihre Fachleute angeht, als auch die lokalen Produkte, mit denen sie ihre herausragenden Menüs kreieren.

Fünf Restaurant-Stars mit sieben Sternen

Einen der beiden neuen Sterne erhielt das Restaurant [San-Hô](#) im Royal Corales Hideaway Hotel in Costa Adeje. Das San-Hô hat somit seinen ersten Stern ergattern können. Das Restaurant [El Rincón de Juan Carlos](#) hat bereits einen Stern und kann sich nun über einen zweiten freuen. Das Restaurant [M.B., Martín Berasategui](#) im The Ritz-Carlton Abama (Guía de Isora) konnte sich erneut beweisen und behielt seine beiden Michelin-Sterne. Im gleichen Hotel befindet sich das Restaurant [Kabuki](#), das seinen Michelin-Stern ebenfalls verteidigen konnte. Zudem hat das Restaurant [NUB](#) im Hotel Bahía del Duque (Costa Adeje) seinen Michelin-Stern behalten.

Eine Küche mit viel Einfluss

In den letzten Jahren hat sich die Gastronomie Teneriffas als eine der großen touristischen Attraktionen etabliert. Die Insel kann mit einer dreikontinentalen Küche aufwarten, die dank ihrer privilegierten Lage von den Einflüssen Europas, Amerikas und Afrikas geprägt ist. Die kulinarischen Erlebnisse lassen sich in einer Vielzahl von Restaurants genießen - von der Haute Cuisine bis hin zu einfacheren Lokalen mit schmackhafter Küche.

MEDIENINFORMATION

Die traditionelle kulinarische Basis der Insel bilden vor allem Gerichte, bei denen regionale Produkte und sogenannte „Kilometer-Null-Produkte“, also Produkte von der Insel, die Hauptrolle spielen: Fisch und Meeresfrüchte, Kartoffeln, Käse, Fleisch sowie Lebensmittel mit nachgewiesener Qualität durch die geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Zum Beispiel Gofio und kanarische Bananen mit Herkunftsbezeichnung (D.O.) oder Teneriffa-Honig und Papas Antiguas de Canarias.

Neben diesen Produkten gibt es auch Weine, die weltweit ein hohes Ansehen genießen. Die Weinkellereien sind Hunderte von Jahren alt und mit einer großen Vielfalt an Trauben, Reifungs- und Anbautechniken ausgestattet. So zum Beispiel mit dem geflochtenen Kordon, einem einzigartigen Leitungssystem im Orotavatal. Auf Teneriffa gibt es bis zu fünf spezifischen Herkunftsbezeichnungen, zusätzlich zur D.O.P. Canarias. Weine von Teneriffa.

Weitere Informationen erhalten Interessierte im Web bei Turismo de Tenerife: www.webtenerife.de

Pressekontakt Teneriffa:

Gabriele Kuminek | Franziska Naujokat | Lia Spottog

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: + 49 (0) 69 1753710-28// -22/-62

E-Mail: teneriffa@gce-agency.com

Pressefotos auf Anfrage oder per Download gibt es [hier](#).

Endverbraucher-Infos sowie Download von Broschüren und Fotos: www.webtenerife.de