

PRESSEMITTEILUNG

Local Food auf Teneriffa: Tipps für Foodies und Gourmets



Frankfurt / Santa Cruz de Tenerife, 3. August 2022. Der Trend zu Local Food, also regionalen Lebensmitteln und traditionellen Zubereitungsarten, nimmt seit Jahren zu. Als Reaktion auf die kontinuierliche Globalisierung und Industrialisierung unserer Nahrung spiegelt er die Sehnsucht vieler Konsumenten nach Natürlichkeit, Authentizität und Qualität wider. Auch im Urlaub bevorzugen Konsumenten zunehmend Produkte aus regionaler Herkunft, die eng mit dem „Terroir“ und den Menschen, die sie herstellen, verbunden sind, nicht zuletzt als Beitrag zum Klimaschutz, zur Regionalentwicklung und zur Förderung der lokalen Landwirtschaft. Die kreativen Gastronomen und Küchenchefs Teneriffas haben die kulinarischen „Insel-Schätze“ seit Jahren im Fokus.

Authentische Küche auf der Höhe der Zeit

Der traditionelle Eintopf „Puchero Canario“ aus Gemüse- und Fleischsorten, nährstoffreiche Speisen aus Gofio-Mehl, tropische Bananen als kanarische Kulturpflanze und die kräuterreichen Mojo-Saucen zu den berühmten Runzelkartoffeln oder Fisch: Die konventionellen Gerichte haben die Inselküche Teneriffas bekannt gemacht und werden auch heute noch geschätzt. Aber genau wie hierzulande haben sich Geschmack und Anspruch von Einheimischen und Gästen geändert und so hat sich die Gastronomie auf der größten Kanareninsel in den letzten zehn Jahren kontinuierlich weiterentwickelt. Heutzutage peppen hier junge, kreative Köche und Küchenchefs traditionelle Rezepte mit viel Wissen und Liebe zum Produkt auf - ob in einfachen Tascas oder den vier Sternerestaurants mit insgesamt fünf Michelin-Sternen auf der Kanareninsel.

PRESSEMITTEILUNG

Typische Inselprodukte in bester Qualität

Die Kartoffeln: Don Juan Bautista brachte bereits vor rund 400 Jahren die ersten Kartoffeln auf die Insel, sie wurden in Icod del Altoa angebaut. Heute wachsen auf Teneriffa 29 anerkannten Sorten mit der Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominación de Origen). Sie sind echte gastronomische Juwelen, besonders bekannt und beliebt sind die kleinen Runzelkartoffeln, die Papas arrugadas. Sie werden normalerweise mit einer Chili-Pfeffer-Knoblauchsauce, Mojo Rojo genannt, oder als Beilage zu Fleischgerichten serviert.

Der Wein: Rund um den Ort Vilaflor befindet sich auf etwa 1500 Metern das höchste Weinanbaugebiet Europas. Der fruchtbare Vulkanboden verleiht den Früchten der dort angebauten Rebstöcke einen besonderen Charakter und ein ganz eigenes Nuancenspektrum. Teneriffa verfügt über fünf Regionen mit der Herkunftsbezeichnung D.O., die die hohe Qualität der Inselweine garantieren, es sind die Regionen Abona, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güimar, Valle de Orotava und Ycoden-Daute-Isora. Zu den besonders geschätzten trockenen Weinen gehören aus weißen Rebsorten wie Listan Blanco, Albillo oder Verdello, aber auch aus der Malvasiatraube gekelterte Weine, sowohl sortenreine als auch Cuvées. International finden die Weine Teneriffas in vielen Wettbewerben Beachtung und Anerkennung.

Die Banane: Die kanarische Frucht ist mehr als eine übliche Banane, denn sie ist die einzige ihrer Art, die das Siegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) trägt. Diese Auszeichnung steht für ihre Einzigartigkeit und ihre hervorragende Qualität. Dank ihres süßen Geschmacks und des hohen Nährwerts ist sie nicht nur auf den Kanaren sehr beliebt. Natürlich gibt es auf der Insel auch eine große Vielfalt an anderen tropischen Früchten von hervorragender Qualität.

Der Gofio: Die Einsatzmöglichkeiten des Gofio-Mehls sind unendlich, denn es besteht aus geröstetem Getreide und ist in verschiedensten Variationen erhältlich. Üblicherweise wird Gofio mit Milch vermischt zum Frühstück gegessen, aber auch zahlreiche Nachspeisen oder Beilagen enthalten Gofio. Wegen der komplexen Kohlenhydrate und vieler Mineralien, wie Eisen, Zink und Magnesium, ist Gofio ein hervorragender Energielieferant und damit ein gesundes Produkt mit besten Eigenschaften für Sportler.

Der Käse: Der traditionelle Käse Teneriffa besteht normalerweise aus Ziegenmilch und gehört zu den typischen Vorspeisen der Insel. Ob als Frischkäse oder luftgetrocknet, das Produkt zeichnet sich durch seine feine Konsistenz und ein besonders mildes Aroma mit einer leichten Säure- und Salznote aus. Einige der Käsesorten Teneriffas erhielten sogar internationale Auszeichnungen wegen ihres außergewöhnlich guten Geschmacks.

Der Honig: Teneriffa ist für seinen aromatischen Honig bekannt. Auf der Insel gibt es einige Sorten, die weltweit einzigartig sind, denn sie werden von Bienen produziert, die den Nektar und die Pollen von Blüten endemischer Pflanzen sammeln. Ganz besondere Sorten sind der Ginsterhonig und der Tajinastehonig vom Teide, die auf über 1500 Metern Höhe gewonnen werden.

Der Fisch: Die Gewässer rund um Teneriffa bieten eine große Auswahl an Fischen und sind damit die natürliche Quelle für hochwertige "Kilometer 0"-Produkte. Es gibt Rotbrassen, Wrackbarsche, Viejas, Thunfische, Sardinen, Zackenbarsche und noch viele weitere. Die Viejas werden mit Runzelkartoffeln und kanarischer Mojo-Soße serviert und die Fischbrühe findet Verwendung für die Zubereitung des Escaldón, ein sehr beliebtes, typisches Gericht mit geknetetem Gofio. Ein perfekter Plan wäre also, die Schätze des Meeres zum Sonnenuntergang direkt in einem der Küstenorte zu genießen.

PRESSEMITTEILUNG

Das Fleisch: Auch Fleisch ist eine beliebte Mahlzeit auf der kanarischen Insel. Die bekanntesten Fleischsorten sind Ziege, Kaninchen und schwarzes Schwein. Diese Art von Fleisch ist in jedem traditionellen Restaurant zu finden, aber auch in Restaurants der gehobenen Küche, die alle diese lokalen Produkte anbieten.

Vier Beispiele für Restaurants mit Anspruch und Sinn für die Tradition

Lokale Erzeugnisse, wie frisches Schweinefleisch aus der familiengeführten Farm oder Wein aus der Region gehören neben Hähnchen vom Holzkohlegrill und Kabeljau in Zwiebel zu den Spezialitäten im [El Bodegón El Barranquillo](#). Das Restaurant in La Orotava züchtet seine eigene Schweinerasse „cochino blanco canario“. Damit die Einrichtungen auch alle gesundheitlichen Anforderungen erfüllt, werden sie regelmäßig von Tierärzten und Fachleuten geprüft. Der Wein wird in Eigenregie in Las Suertes, einem Gebiet in Valle de La Orotava angebaut.

Die Verwendung hochwertiger, landestypischer Produkte und herkömmliche Rezepte mit moderner Note zeichnen das Familienrestaurant [La Tasquita de Mami](#) aus. Es befindet sich in einer einzigartigen Ecke im Norden von Teneriffa in einem alten kanarischen Haus der Gemeinde Tacoronte. Die Werte des Restaurants spiegeln sich in der Qualität der Produkte, der Vielfalt der Weine und in der Sorgfalt bei der Arbeit wider. Das hat dem Restaurant die Auszeichnung „Solete Repso“ eingebracht, eine Anerkennung, die an "Restaurants mit Charme" vergeben wird.

Gnocchi aus schwarzen Kartoffeln mit Felsenfisch-Creme, weißer Knoblauch mit Pinienkernen, Lachs aus Uga und Spargel der Saison – Im [Restaurant Jardin](#) drückt sich Chef Bruno Lorenzo auf seine eigene kreative Art aus. Die Gäste kommen in den Genuss von sorgfältig kreierte Gerichten, die Liebe zum Detail zeigt sich auch in der Inneneinrichtung des Restaurants. Neben dem erlesenen Menü, dem ausgezeichneten Service und der hervorragenden Weinkarte erleben Gäste hier eine köstliche Reise mit einer konventionellen Küche in zeitgenössischem Ambiente. Das Jardin Restaurant befindet sich am Golfplatz Costa Adeje, in der luxuriösen Ferienanlage Royal Garden Villas & Spa.

Bei Sonnenuntergang über das Meer schauen und dabei hochwertige Gerichte genießen, das ist Urlaub pur. Die kulinarische Philosophie des [Restaurants Donaire](#) an der Costa Adeje basiert auf frischen, regionalen Produkten von kleinen Produzenten und einheimischen Fischern. Das Restaurant befindet sich im 4. Stock des 5-Sterne GF Victoria und zeichnet sich neben dem grandiosen Menü auch durch den Panoramablick über die Küste aus.

Die „Stars“: Exzellente Gastronomie und Sterneküche auf Teneriffa

Nicht nur der Himmel Teneriffas ist durch die Sauberkeit und Klarheit für Sternenbeobachtung bekannt. Auch in den exquisiten Restaurants und bei ihren Chefköchen lassen sich Sterne finden. Die Insel schmückt sich mit insgesamt fünf Michelin-Sternen und gehört somit zu den führenden Inselküchen des Landes. Die ausgezeichneten Restaurants sind das MB mit zwei Sternen (Martín Berasategui) und das Kabuki mit einem Stern (beide im Hotel The Ritz-Carlton Abama) sowie das El Rincón de Juan Carlos (Hotel Royal Hideaway Corales Suites) und das Nub (Hotel Bahia del Duque) mit je einem Stern.

PRESSEMITTEILUNG

Das familiengeführte [El Rincón de Juan Carlos](#) in La Caleta kombiniert regionale und internationale Zutaten, um neue Aromen zu erzeugen. Um es in den Worten des Chefkochs Juan Carlos zu sagen: „Das [El Rincón de Juan Carlos](#) ist eine logische, fundierte und kohärente Küche, in der der Gast die Aromen deutlich erkennen kann, ohne versteckte Techniken, Spielerein oder Präsentationen, die der Essenz des Gerichts schaden.“ Der erfahrene Koch schaffte es nicht nur einen weiteren Michelin-Stern nach Teneriffa zu holen, sondern erhielt bereits einen in Gran Canaria. Mit einem zwölfgängigen Degustationsmenü und sensationellem Sonnenuntergang können sich Feinschmecker hier ihren Gaumen verwöhnen lassen.

Weitere Tipps über Teneriffas Gastronomie 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