

PRESSEMITTEILUNG

9 Michelin-Sterne für Teneriffa



Frankfurt / Santa Cruz de Tenerife, 11. Dezember 2023. Der klare Himmel über der größten Kanarischen Insel ist für Sternenbeobachter ein besonderes Highlight. Ab sofort strahlt nun aber auch der kulinarische Sternenhimmel noch heller als zuvor: Teneriffa konnte sich bei der Gala des Guide Michelin im Auditorium des Internationalen Kongresszentrums in Barcelona abermals zwei neue Michelin-Sterne für seine Restaurants sichern. So hat sich die Gesamtzahl der begehrten Auszeichnung in diesem Jahr auf neun erhöht. Dies bestätigt einmal mehr die außergewöhnliche Qualität der Inselgastronomie, sowohl in Bezug auf die Fachleute als auch die lokalen Produkte, mit denen die herausragenden Menüs kreiert werden.

Sieben Restaurant-Stars mit neun Sternen

Mit den zwei neu vergebenen Sternen erhöht sich die Zahl der Restaurants, die mit Michelin-Sternen ausgezeichnet wurden, von fünf auf sieben. Im Restaurant [Haydée by Víctor Suárez](#) in La Orotava zeigt Küchenchef Victor Suárez seine auszeichnende Kreativität in zwei Menüs, Atlántico und Raíz. Seine Persönlichkeit spiegelt sich in seinen kulinarischen Kreationen wider, die er mit den Erinnerungen an seine Kindheit und einem Hauch anderer Kulturen zur Perfektion bringt. Auch [Taste 1973](#) mit Chefkoch Diego Schattenhofer im Hotel Villa Cortés in Arona freut sich über seinen ersten Michelin-Stern. Die Auszeichnung würdigt die außergewöhnliche Küche, Aromen, Farben und die Texturen des Restaurants, die die Wurzeln der Inseln verbinden. Schattenhofer beschreibt seine Küche mit dem Satz „wir kreieren keine Rezepte, wir kreieren Emotionen“ und fokussiert sich auf eine komplett kanarische Küche. Der gebürtige Argentinier verbindet seine eigene Technik mit einem multidisziplinären Team, zu dem Meeresbiologen, Neurologen und Historiker gehören.

Mit diesen beiden neuen Anerkennungen verfügt Teneriffa nun über neun Michelin-Sterne in sieben seiner Restaurants. Das [M.B](#) im Ritz Carlton Abama konnte seine zwei Sterne halten, ebenso das [El Rincón de Juan Carlos](#) im Hotel Royal Hideaway Corales in Costa Adeje.

PRESSEMITTEILUNG

Das [Nub](#) in Bahía del Duque, das [Kabuki](#) im Ritz Carlton Abama, das [San Hô](#) im Royal Hideaway Corales und jetzt das **Taste 1973** und das **Haydée by Víctor Suárez** freuen sich über jeweils einen Stern.

Die hohe Qualität der Gastronomie Teneriffas spiegelt sich in den renommiertesten kulinarischen Auszeichnungen wider: Michelin-Sterne, Bib Gourmand, Michelin-Gerichte und Repsol-Sonnen sind einige der erstklassigen Anerkennungen, in denen das kulinarische Angebot der Insel seit Anfang der 2000er Jahre vertreten ist.

Gastronomie als touristische Attraktion

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 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.

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.). Dazu gehören 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 spezifische Herkunftsbezeichnungen, zusätzlich zur D.O.P. Canarias. Weine von Teneriffa.

Pressekontakt Teneriffa:

Gabriele Kuminek | Franziska Naujokat | Ilsa Hendrikse Medina
Global Communication Experts GmbH
Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main
Tel.: + 49 (0) 69 1753710-28// -22
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