



Die Gastronomie von Tenerife
und Selektion von Restaurants



TENERIFE
für alle Sinne

www.webtenerife.com



Inhaltsverzeichnis

<hr/>		<hr/>	
DIE GASTRONOMIE VON TENERIFE		DIE BESTEN REZEPTE	47
<hr/>		<hr/>	
Karte Teneriffa	4	Kanarischer Eintopf	47
Frisch, originell und einfach	7	Mojos	48
Eine volkstümliche Gastronomie	7	Roter oder scharfer „Mojo“	48
Die Mojo-Soßen	8	Grüner oder Koriander „Mojo“	48
Die Kartoffeln	9	Runzelkartoffeln	49
Der Wein	10	Kaninchen in Salmorejo-Beize	50
Fleischgerichte	12	Süßer Eierschaum	51
Frischer Fisch	13		
Der Käse	14	<hr/>	
Die Früchte und das Gemüse	15	TOURISTIK-INFORMATION UND CALL CENTRE	52
Der Honig	16	<hr/>	
Der Gofio	17		
Die Nachspeisen	18		
Zum Mitnehmen für Zuhause	19		
Zehn Gerichte, die Sie unbedingt probieren sollten	20		
Anspruchsvolle Küche	22		
<hr/>			
SELEKTION VON RESTAURANTS	22		
<hr/>			
Autorenküche	23		
Kanarische Küche Fischgerichte	26		
Kanarische Küche Fleischgerichte	36		
Sonstige Küchen	39		

Karte Teneriffa



SEHENSWÜRDIGKEITEN

- 1 Auditorio
- 2 TEA Tenerife Espacio de las Artes
- 3 Museo de la Casa del Vino y la Miel

MÄRKTE UND BAUERNMÄRKTE

- 1 Mercado Nuestra Señora de África
- 2 Cruz del Carmen
- 3 Tegueste
- 4 Mercado de San Cristóbal de La Laguna
- 5 Tacoronte
- 6 El Sauzal
- 7 La Matanza
- 8 La Esperanza
- 9 La Orotava
- 10 Los Realejos
- 11 El Pinar
- 12 Adeje
- 13 Las Chafiras
- 14 San Isidro
- 15 Arico
- 16 Güímar
- 17 Candelaria

WEINREGIONEN VON TENERIFFA

- Albora
- Tacoronte - Alajuela
- Valle Güímar
- Valle de la Orotava
- Yumbo / daute-Isora

WALDBEACHTUNG

- 1 Marina de San Miguel
- 2 Puerto de los Cristóbalos
- 3 Puerto Colón
- 4 Puerto de los Gigantes

i TOURISMUS BÜROS

🌐 WELTKULTURERBE ERKLÄRT

🏰 EL TEIDE

👤 LOS GIGANTES

🐉 TAUSENDJÄHRIGER DRACHENBAUM

🏠 SELEBAHN



Willkommen auf Teneriffa! Sie sind auf einer Insel angekommen, in die Sie sich Schritt für Schritt verlieben werden, und die Ihnen alles bietet, um Ihren Urlaub in den schönsten Ihres Lebens zu verwandeln. Auf dieser Insel finden Sie über 400 Kilometer Küste, an der Sie sich sonnen und herrlich baden können, Wanderwege durch grüne Landschaften mit einer nahezu historischen Natur, einzigartige Städte, die das Flair vergangener Zeiten bewahrt haben, und ein Freizeitangebot für die gesamte Familie, vom Meer bis zu den Bergen. All das liegt zu Füßen eines majestätischen, 3.718 Meter hohen Vulkans, dessen Erscheinung Sie während Ihrer ganzen Reise begleiten wird.

Wenn es etwas gibt, mit dem man die Insel Teneriffa definieren kann, dann ist es ihr Licht und ihre Wärme. Die Sonne ist hier 365 Tage im Jahr zu sehen, bei einer Durchschnittstemperatur von 22° Celsius, die sich kaum während der vier Jahreszeiten verändert. Das Beste ist, dass der Passatwind für angenehme Erfrischung sorgt. Er macht aus ihr eine Insel, die regelrecht Gesundheit verströmt. Freizeit und Wohlbefinden lautet ihr Motto. Freizeit, die Sie mit Ihrer Familie an den Stränden oder in thematischen Freizeitparks verbringen können,

und Wohlbefinden, das Sie in zahlreichen SPA- und Wellness-Zentren finden, wo Sie sich verwöhnen lassen können, um die Zeit, die Sie das restliche Jahr über nicht haben, voll und ganz zu genießen.

Auch Sportler kommen hier auf ihre Kosten. Hier können Sie Golf, Tennis und Padel spielen, Surfen, Segeln, Fallschirm springen, Wandern und Kite-Boarden - kurz: für jede Sportart finden Sie moderne Einrichtungen mit Experten, die Ihnen gerne zur Hand gehen.

Die Kultur und Tradition sind die Highlights dieser Insel. Teneriffa birgt jahrhundertealte Traditionen, die in ihrem ursprünglichen Zustand erhalten geblieben sind, und eine einzigartige Architektur, mit Holzbalkonen und Häusern im Kolonial-Stil, die ihr eine eigene Persönlichkeit verleiht.

Nimmt man noch die geschmackvolle, frische und gleichzeitig einfache Gastronomie dazu, wird der Urlaub zu einem unvergesslich schönen Erlebnis. Es wird Ihnen an nichts fehlen - höchstens an Zeit. Genießen Sie es!

Die Einwohner von Teneriffa pflegen nicht nur ihre Küche und die Erzeugnisse, die sie auf ihrer Insel anbauen, sondern verstehen es auch, sich an die neue Zeit anzupassen und Unterhaltung, Traditionen, Gastronomie, Natur und Geschichte ihrer Insel zu vereinen.

Auf dieser Insel finden Sie alles, wonach Sie suchen. Naturliebhabern bieten sich zahlreiche Wanderwege durch die schönsten Landschaften und Ecken von Teneriffa. Umfassende Informationen dazu finden Sie in der Wanderbroschüre, die Sie in den Touristik-Informationen der Insel erhalten.

Zu den Routen, die Ihnen Teneriffa bietet, existiert eine weitere Broschüre mit den schönsten Auto-Touren über die Insel. Ob sie nur einen Tag oder eine ganze Woche Zeit haben: es gibt Routen in allen Längen.

Auch Kinder kommen nicht zu kurz. Die Insel verfügt über eine ganze Reihe von Freizeitparks, mit Wasser-Aktivitäten oder sogar exotischen Tieren. Öffnungszeiten und Informationen zu den Parks finden Sie in der Kinder-Broschüre.

Auf Teneriffa werden jedes Jahr Dutzende Feste gefeiert. Angefangen vom Karneval, der zum „Interés Turístico Internacional“ erklärt wurde, bis zu den volkstümlichen Umzügen, den Romerías, die in vielen Ortschaften der Insel veranstaltet werden... diese Ereignisse machen viel Spaß und gleichzeitig lernen Sie die Kultur und Traditionen besser kennen.

Die Geschichte, die Strände, das Klima und die Einwohner ergänzen das touristische Angebot der Insel für alle, die sie Jahr für Jahr besuchen.



Frisch, Originell Und Einfach

Nur an wenigen Orten dieser Welt isst man so gut und gesund, wie auf Teneriffa. Angefangen von frischem Fisch mit einem Glas guten Inselwein, bis zum Eintopf aus bestem Gemüse, begleitet von weißem Käse und Gofio. Auf dieser Insel liebt man gutes Essen und pflegt die Gastronomie mit größter Sorgfalt.

Die Küche von Teneriffa bietet allerlei Geschmacksrichtungen und Mischungen, die den anspruchsvollsten Gaumen entzücken. Ihre Gastronomie zeichnet sich durch die Einfachheit ihrer Zutaten und Zubereitung aus. Zu den bekanntesten Gerichten zählen die „papas arrugadas“; das sind Kartoffeln, die mit Wasser und viel Salz gekocht werden.

Eine volkstümliche Gastronomie

Der „Tinerfeño“, so werden die Einwohner von Teneriffa genannt, widmet sich seit jeher auf seinen Festen mit großer Hingabe der Gastronomie. Auch auf den Romerías, die zu den Höhepunkten der traditionellen kanarischen Feste zählen, ist die Insel-Küche stets präsent und es gilt der Brauch, das Essen an die Festteilnehmer zu verschenken.

In vielen Gemeinden von Teneriffa werden jedes Jahr Kochwettbewerbe veranstaltet, bei denen typische Gerichte zubereitet werden, sowohl von Berufs- als auch leidenschaftlichen Amateurröchen; dazu kommen Tapas- und Dessert-Leistungsshow, die zwischen den Spei-

selokalen der Insel ausgetragen werden, mit regionalen Produkten, wie Kastanien, Honig und Äpfeln. Der vom Inselrat von Teneriffa ins Leben gerufene Gastronomie-Plan fördert und dynamisiert eine ganze Reihe von Leistungsschau, Wettbewerben und Meisterschaften, sowohl auf insularer als auch regionaler Ebene.

Eine der Aktivitäten größeren Ausmaßes im Rahmen dieses Plans ist das Trikontinentale Treffen der Gastronomie der Insel Teneriffa, bei dem Köche aus Europa, Afrika und Amerika, sowie herausragende Konferenzteilnehmer mitwirken. Weitere regelmäßige Veranstaltungen sind das „Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias“ (Kochmeisterschaft der Kanaren) und das „Certamen Internacional de Fotografía Gastronómica“ (Internationale Leistungsschau der gastronomischen Fotografie). Außerdem nimmt die Insel regelmäßig am Internationalen gastronomischen Gipfeltreffen „Madrid-Fusión“ teil.

Im Folgenden präsentieren wir Ihnen die Star-Produkte der kanarischen Küche. Wir empfehlen Ihnen, die gesunden Produkten, mit denen sich die Inselküche abhebt, während Ihres Aufenthalts zu probieren.



Die Mojo-Soßen



Ob rot oder grün - die Mojo-Soßen von Teneriffa sind eine Delikatesse, die Sie unbedingt probieren müssen. Man könnte auch sagen, sie sind die Könige der kanarischen Küche. So werden viele Gerichte von Varianten dieser Soßen begleitet. Die kanarischen Mojo-Soßen runden jedes Rezept perfekt ab.

Wenn Sie sich für den grünen Mojo entscheiden, sollten Sie wissen, dass er vornehmlich aus Koriander oder Petersilie zubereitet wird und ideal zu Fisch und Gemüse passt; roter Mojo dagegen aus Paprika bzw. „Paprika palmera“ für Fleisch-Gerichte oder zur Marinade. Die schärfste der roten Mojo-Soßen ist derart beliebt, dass sie sich schon fast in eine Hymne verwandelt hat: „La rica salsa canaria se llama mojo picón“ (Die leckere kanarische Soße heißt Mojo picón). Die Geschichte erzählt, dass viele Reisende nach der „teuflischen“ Soße regelrecht süchtig geworden sind und erfolglos versucht haben, an das Rezept heranzukommen.

Zu einem frischen Fisch, einem lokalen Fleischgericht oder Käse der Insel passt nichts besser, als ein Mojo aus Teneriffa, und so darf er hier auch in keinem Restaurant fehlen. Doch das perfekte Paar in der kanarischen Küche sind zweifellos die Kartoffeln und der Mojo picón. Die Kombination ist derart reichhaltig, dass man sie nicht nur als Beilage, sondern als eigenes Gericht verspeisen kann. Die avantgardistische und kreative Gastronomie setzt die Mojo-Soßen mittlerweile als grundlegende, gesunde Zutat der aktuellen Küche ein.

Die Kartoffeln

Die Kartoffel hat für die kanarische Küche die gleiche Bedeutung, wie der Teide für Teneriffa. Auf der Insel können Sie mehrere Sorten dieser Knollenpflanze finden, wie u.a. die „papa bonita“, „papa azucena“, „papa cara“ und die „papa king eduard“ (im Kanarischen auch „quinagua“ genannt). Sie wird auf allerlei Arten gekocht und in vielen kanarischen Haushalten kommt sie täglich auf den Tisch.

Sie kam vor über 400 Jahren aus Südamerika und wird seitdem durchgehend auf der Insel angebaut. Nach und nach fasste sie Fuß, bis sie schließlich in fast allen Gerichten der Gastronomie von Teneriffa eingesetzt wurde. Sie dient als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten, zu allen Arten von Schmor- und Eintöpfen, wie „papas con carne“ oder „puchero canario“, bis zu ihrer Verwendung in Salaten.

Aufgrund ihrer hohen Qualität zählt sie zu den meist geschätzten Kartoffeln von ganz Europa. Der Erfolgsschlüssel: die Sorgfalt, mit der sie angebaut wird, die Eigenschaften des Bodens, ihre Textur, sanft im Gaumen, ihr Geschmack, der sich im Laufe der Zeit immer stärker ausgeprägt hat und ihre Vielseitigkeit: sie lässt sich optimal in jedes Rezept einbauen, sei es traditionell oder modern; sogar in Nachspeisen wird sie verwendet.

Eine der besten und meist gekauften Sorten ist die „papa negra“; sie ist innen gelb und eine der beliebtesten Formen ihrer Zubereitung ist,

sie zu „zerknittern“. Der Vorgang ist schlicht, das Resultat deliziös. Die Kartoffel wird gewaschen und mit Wasser und reichlich Salz in einem Topf gekocht. Wenn sie gar ist, wird das Wasser abgegossen, der Topf noch einmal für ein paar Sekunden auf den Herd gestellt und schon ist sie servierfertig. Das sind die berühmten „papas arrugadas“. Sie dürfen die Insel auf keinen Fall verlassen, ohne sie probiert zu haben.



Der Wein



Die Charakteristik der vulkanischen Böden und die besonderen klimatischen Bedingungen haben eine große Vielfalt an Wein von bester Qualität hervorgebracht, wie er anderswo nur schwer reproduziert werden kann. Darüber hinaus wird bei seinem Anbau auf die Erhaltung der Umwelt geachtet. Er schützt die Böden und Landschaften, braucht nur mäßige Mengen an Wasser und sorgt für die Erhaltung von einzigartigen Rebsorten, die ihren Ursprung in den alten Traditionen und der Kultur des Weins von Teneriffa finden.

In der Gegenwart stellt der Weinanbau auf Teneriffa einen der Hauptträger der insularen Landwirtschaft dar und trägt außerdem in hohem Maße zur Erhaltung der Agrarlandschaft bei. Eine derart große Vielfalt an Rotweinen, trockenen Weißen, halbtrockenen und süßen, Rosés, Schaum- und Likörweinen unserer Insel wird man wohl kaum in einer anderen Region finden, deren Fläche so klein ist wie die unsrige.

Ab Mitte 16. Jahrhundert brachten die neuen Siedler der Kanarischen Inseln den Wein nach Teneriffa. Der erste Rebstock wurde in Los Realejos gepflanzt, im Norden der Insel; doch schon bald verwandelte sich der Ort in eine große Spalier-Fläche. Der grüne Teppich bedeckt noch heute die Insel-Nordseite.

Über drei Jahrhunderte lang war Teneriffa eines der bedeutendsten Gebiete für den Weinexport, vor allem nach England. Der



Wein war derart berühmt, dass ihn sogar Shakespeare in seinen Werken erwähnte.

Es existieren fünf unterschiedliche Regionen, in denen sich die Winzer zusammengeschlossen haben, um Wein mit Qualitätsgarantie zu produzieren. Die fünf Qualitätssiegel heißen: Ycoden- Daute-Isora, Tacoronte-Acentejo, Abona, Valle de la Orotava und Valle de Güímar. Anspruchsvollste Weinkenner sind von seiner Köstlichkeit, Qualität und Persönlichkeit fasziniert. Er wurde bei vielen internationalen Wettbewerben preisgekrönt.

Die Weißweine besitzen ein hohes Ansehen, sind frisch, aromatisch, lebendig und freudig. Sie passen ideal zu Fisch, Salaten oder Pasta. Zur Erhaltung ihres Aromas werden manche Weißweine auch kurz im Barrique ausgebaut, um ihnen mehr Körper zu verleihen. Sie schmecken besonders gut zu Fisch oder hellem Fleisch.

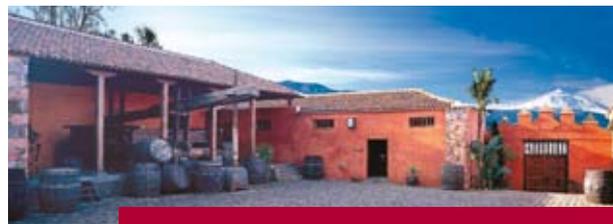
Die Rotwein-Produktion besitzt eine besonders hohe Qualität. Bis vor einigen Jahren noch galt die Rebsorte Listán als die meist verwendete, doch heute nehmen die Winzer der Insel auch andere Sorten hinzu, die dem Wein Reife und Komplexität verleihen.

Unter den Likör-Weinen, sowohl den süßen Rotweinen als auch jenen, die aus der mythischen Malvasia-Traube - sie machte die

„canary“-Weine von Teneriffa berühmt und wurde von Shakespeare in seinen Werken besungen - hergestellt werden, befinden sich wahre Juwelen, die von Weinexperten aus aller Welt geschätzt werden.

Das Reben- und Wein-Museum von El Sauzal ist in einer alten Villa aus dem 17. Jahrhundert untergebracht. Hier können die Weine der fünf Qualitätssiegel gekostet und anschließend in der großen Weinhandlung käuflich erworben werden. Das Museum verfügt außerdem über einen Vorführungssaal, ein Restaurant und eine Tasca, eine Terrasse und einen alten Weinkeller im zentralen Innenhof.

Es sind die Winzer und Kellermeister von Teneriffa, die Generation für Generation mit ihren eigenen Händen das Wasser und die alte Erde, von der rund um den Teide reichlich vorhanden ist, bearbeitet und den Wein in die wahre Essenz dieser Insel verwandelt haben. Kein Besucher sollte heimkehren, ohne dieses einzigartige Erlebnis genossen zu haben.



Casa del Vino La Baranda

C/ Simón, 51. El Sauzal. 922 57 25 35

www.tenerife.es/casa-vino

Di: 10:30-18:30 Uhr; Di-Sa: 9-21 Uhr; So: 11-18 Uhr.

Feiertag: 11:30-17:30 Uhr.

Fleischgerichte



Es ist schon interessant, zu sehen, wie ein Küsten- und Fischerort, ein derart abwechslungsreiches und qualitativ gutes Angebot an Fleischsorten besitzen kann. Diese Qualität ist auf das gute Viehfutter zurückzuführen, das aus besten Rohstoffen auf der Insel selbst hergestellt wird.

Am meisten wird Schweine- und Kuhfleisch konsumiert, das traditionell gebraten wird, obwohl es auch gerne in Schmortöpfen verarbeitet wird, wie bei den Gerichten „papas con carne“ (Kartoffeln mit Fleisch) oder „costillas de cerdo“ (Schweine-Rippchen). Viele Restaurants im Norden und Süden der Insel bieten zur Freude der vielen Besucher vor allem am Wochenende ein umfangreiches Menü an. Viele dieser Restaurants, besonders im Norden, aber auch in den mittleren Höhenlagen des Südens, haben sich in die „Route der Fleischgerichte“ eingeschrieben.

Das Kaninchen liefert das Fleisch für eins der bekanntesten und leckersten Gerichte der lokalen Küche: conejo en salmorejo - Kaninchen in Gewürztonke. Außerdem beliebt ist das Fleisch von Ziegen, Zicklein, in leichter Marinade, oder Geflügel. Typische Gerichte wie „costillas con papas“ (Rippchen mit Kartoffeln) und „carne de fiesta“ gehören zu den beliebtesten Rezepten. So gibt es Restaurants auf der Insel, die sich auf diese Gerichte spezialisiert haben.

Frischer Fisch

Wie in jedem Küstengebiet ernährt sich auch Teneriffa aus dem Meer. Das Küstengewässer der Insel besitzt eine beneidenswerte Meeresfauna, mit einer bedeutenden Anzahl unterschiedlicher Spezies. Das Unterwasser-Leben der Insel wird durch den Golfstrom, die immense Tiefe an den Küsten und das Fehlen von Meeres-Plattformen geprägt. Ein Paradies für Liebhaber von frischem Fisch.

Die Geschichte der Insel ist ohne die Meeres-Küche nicht zu verstehen. Sie besitzt eine große Fischer-Tradition, denn das Meer ernährte jahrhundertlang die Dörfer des kanarischen Archipels und noch heute leben viele Familien vom Fischfang. In nahezu allen Küstenorten wird an Hafens-Ständen frischer Fisch verkauft. Und das zu guten Preisen.

Zu den beliebtesten und meist konsumierten Sorten der Einwohner und Besucher gehören: Papageifisch, Sardine, Sama, Zackenbarsch, Sägebarsch, Makrele, Thunfisch, Bastardmakrele, Silberbarsch und Tintenfisch.

Die Fisch-Küche der Insel ist einfach gehalten; sie zeichnet sich durch eine frische und natürliche Zubereitung der Fische aus. Oftmals wird dieser geschmort oder gebraten. Einfach köstlich!.

Seit mehreren Jahrzehnten führen die Insel-Köche neue Arten der Zubereitung ein. Meeres-Produkte werden von Soßen begleitet

oder mit neuen Koch-Techniken verarbeitet, wobei der ursprüngliche Geschmack erhalten bleiben soll, um die maximale Qualität dieses anerkannten Produktes zu erhalten.



Der Käse



Die Einwohner der Kanaren besitzen drei oder vier Lebensmittel, die niemals auf dem Tisch fehlen dürfen. Eines davon ist der Käse, sowohl frischer als auch reifer. Seine hohe Qualität spiegelt sich in den vielen Preisen wider, die er bereits auf internationalen Wettbewerben gewonnen hat, selbst wenn diese in Gebieten stattfanden, in denen traditionell Käse hergestellt wird.

Am meisten konsumiert wird Frischkäse oder weißer Käse, ganz gleich, ob er von Hand aus roher Ziegenmilch oder in modernen Käse- Industrieanlagen hergestellt wird. Dabei wird stets der historische Herstellungsprozess, der von den Vätern an die Kinder weitergegeben wurde, berücksichtigt. In beiden Fällen werden strenge Kontrollen durchgeführt.

Der Geschmack und die Beschaffenheit des Käses von Teneriffa sind einzigartig. Sie entspringen der Anpassungsfähigkeit und guten Ernährung des Viehs, sowie den guten Bedingungen zu seiner Herstellung und Reife. Die Einwohner von Teneriffa essen zu ihren Gerichten genauso gerne Insel-Käse, wie Kartoffeln.

Ganz besonders gut passt er zu „potaje de verduras“ (Gemüse-Eintopf), der aus verschiedenen Gemüsesorten der Insel zubereitet wird. Ganz vorzüglich!

Ob reif, halbreif oder jung, der Käse von Teneriffa ist hervorragend und sein Geschmack kommt ganz nach seiner Form: er ist rund.

Die auf Teneriffa beliebtesten Käse-Sorten werden in Arico, Fasnía, Anaga, Teno, Güímar und El Tanque hergestellt.

Die Früchte und das Gemüse

Die charakteristischste der vielen Obstsorten, die auf Teneriffa geerntet werden, ist zweifellos die Banane. Nach Meinung von Experten gilt die kanarische Banane als eine der besten der Welt. Aufgrund ihres guten Rufes wird sie in viele Länder unserer Erde exportiert.

Die kanarische Banane ist sehr auffällig. Sie ist klein, gelb und besitzt schwarze Punkte auf der Schale. Damit kann man sie leicht von jeder anderen Bananenart unterscheiden. Außerdem ist sie extrem schmackhaft, da sie aufgrund des günstigen Klimas länger an der Pflanze bleiben kann.

Ebenfalls ganz oben auf der Liste steht die Tomate. Sie wurde zu Anfang des 19. Jahrhunderts von den Engländern eingeführt und nahm sehr schnell eine wichtige Rolle in der Landwirtschaft und der allgemeinen Wirtschaft der Insel ein. Die kanarische Tomate ist sehr aromatisch, saftig und wohlschmeckend, besitzt einen süß-sauren Geschmack und ein fleischiges Fruchtmark.

Aber die Einwohner der Kanaren ernähren sich nicht nur von Bananen und Tomaten. Auf der Insel werden noch weitere Obst- und Gemüsesorten von hervorragender Qualität angebaut, die gerne in der kanarischen Küche verwendet werden. Eines der beliebtesten Gemüsegerichte ist der „puchero canario“ (kanarischer Eintopf). Er enthält unter anderen Zutaten wie Kohl, Bohnen, Kürbis, Aubergine, Mais, Bataten, Kartoffeln und Fleisch. Dieses Gericht sollten Sie unbedingt probiert haben, denn es wird in ganz Spanien hoch gerühmt, nicht zuletzt auch wegen seiner ausgewogenen diätetischen und ökologischen Eigenschaften.

Um frisches Obst und Gemüse einzukaufen, gehen Sie am besten auf einen der Bauernmärkte, die überall auf der Insel zu finden sind. Hier verkaufen die Bauern ihre besten Erzeugnisse - ohne Zwischenhändler! Alles wird auf natürliche Weise angebaut - gesünder geht es nicht!.

Im Prinzip werden auf Teneriffa fast alle Obstsorten angebaut; angefangen von der tropischen Ananas, über Äpfel, Feigen, Mangos, bis zu Bananen und Tomaten. Hier haben sich sowohl Früchte, die von Asien über Europa eingeführt wurden, als auch tropische und europäische Produkte akklimatisiert. Alle besitzen die Besonderheit, auf vulkanischem Boden angebaut zu werden, und genießen die Sonneneinstrahlung und Temperaturen dieser Insel mit ihren zahlreichen Mikroklimaten



Der Honig



Der Honig von Teneriffa birgt die reinsten Geschmäcker der Insel. Viele Honigsorten werden aus heimischen Blüten hergestellt, während andere die Summe einer großen Blüten-Vielfalt beinhalten. Eine große Geschmacksbreite, die den anspruchsvollsten Gourmet in Entzücken versetzt. Die Imkerei der Kanaren schaut auf eine über fünfhundert Jahre alte Geschichte zurück und spielte in anderen Zeiten eine wichtige Rolle in der kanarischen Wirtschaft. Heute arbeiten auf Teneriffa über 500 Imker, die in vielen Fällen ihr Handwerk noch von ihren Vätern erlernt haben.

Viele Honigsorten sind so speziell und einzigartig, dass es sich an dieser Stelle lohnt, einige der exotischen Blüten zu nennen, aus denen sie hergestellt werden. Z.B. der Natternkopf, eine endemische Blume der Kanaren. Ihre Farbe ist Beige und sie schmeckt mild und nach Blumen. Oder der Teide-Ginster, der im Sommer blüht und auf über 1.500 Meter Höhe gedeiht. Er ist bernsteinfarben und besitzt ein köstliches pflanzliches Aroma. Andere Sorten werden aus vielerlei Blumen hergestellt; sie sind ebenfalls vorzüglich im Geschmack.

Auf Teneriffa, in der Gemeinde El Sauzal, steht die Casa de la Miel. Sie wurde gegründet, um die Imkerei auf der Insel zu fördern und auszubauen. Die Imker der Insel verfügen über jeglichen Service - von der Honiggewinnung bis zur technischen Beratung. Das Ziel ist die Echtheit und Qualität des Honigs durch ein Garantiesiegel zu gewährleisten. In diesem Zentrum finden Sie ein Museum, das Ihnen die Geheimnisse über die Bienen und die Herstellung der einzigartigen Honigsorten von Teneriffa enthüllt

Museo Casa de la Miel

C/ Simón, 51. Finca La Baranda. El Sauzal. 922 56 27 11
www.casadelamiel.org
 Di: 10:30-18:30 Uhr; Di-Sa: 9-21 Uhr; So: 11-18 Uhr.
 Feiertag: 11:30-17:30 Uhr.

Der Gofio



Der Gofio ist das Lebensmittel, das die Einwohner von Teneriffa am liebsten haben. Das geröstete und gemahlene Getreide ist ein direktes Erbe der Guanchen, den ehemaligen Bewohnern der Insel. Während es mittlerweile viele Varianten davon gibt, stellten ihn die Guanchen aus Gerste her und mischten ihn mit trockenen Früchten, die sie sammelten. Es handelt sich um ein sehr gesundes Lebensmittel, das leicht herzustellen ist. Überhaupt wurde auf den Kanaren immer schon aus Wasser, Gofio und anderen Zutaten, über

die man verfügte, wie Honig, Milch, Wein etc., in einem Lederbeutel auf schnelle Weise ein einfaches Gericht zubereitet, ohne dass dafür während des Arbeitstages Feuer gemacht werden musste.

Heute wird Gofio normalerweise aus Weizen oder Mais hergestellt. Als Synonym für gesunde Ernährung essen ihn die Tinerfeños zu fast allem und es gibt keinen Haushalt auf der Insel, der nicht über eine Dose mit Gofio verfügt. Man kann ihn in Milch aufgelöst zum Frühstück essen, in einer Fisch- oder Fleischbrühe (escaldón de gofio), in verschiedenen Eintöpfen oder mit Honig und Mandeln verknetet.

Dieses natürliche Lebensmittel ist hundertprozentig vollwertig; die hochwertigen Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe stehen in einem gesunden Verhältnis und sind für den menschlichen Organismus förderlich. Die Farbe des Gofio hängt von der Getreideart ab. Bei Weizen ist er heller und bei Mais gelber. Das Aroma ist trocken und durchringend und nur angenehm, wenn das geröstete Getreide sofort gemahlen wird. Die Gofio-Mühlen von Teneriffa, in denen traditionell die Endverarbeitung des gerösteten Getreides stattfand, konnte man schon von weitem durch den Gofio-Duft ausmachen, den sie verströmten.

Aufgrund der Beliebtheit dieses Nahrungsmittels wird Gofio auch für Desserts und Speise-Eis in neueren Küchenrezepten verwendet. Besonders viel Erfolg haben darunter Mousse de Gofio und Gofio-Eis. Einfach exquisit!

Die Nachspeisen

In Anbetracht der unglaublichen Vielfalt an Nachspeisen der kanarischen Küche, könnte man meinen, der Tinerfeño sei naschsüchtig. Die Nachspeise-Tradition entstammt alten Betrieben bzw. Anwesen, auf denen Rohrzucker produziert wurde, der dann zu süßen Produkten weiterverarbeitet wurde.

Auf Teneriffa wurden Desserts vor allem im Ofen und in der Pfanne zubereitet. Zu den bekanntesten - und diese sind aus einer Speisekammer auf Teneriffa nicht mehr wegzudenken- zählen die „rosquetes“, besonders die aus Guía und La Laguna, sowie Kuchen aus Chasna,



„bizcochos“ oder „truchas“, eine Art süße Pastete, die gewöhnlich mit Bataten (auch Süßkartoffel genannt) oder Kürbis-Konfitüre gefüllt wird. Berühmt sind weiterhin Blätterteig-Teilchen und „torrijas“, die normalerweise zu Karneval und Ostern gegessen werden. Um „torrijas“ herzustellen, weicht man Brot in Milch ein, paniert es in Eiern und brät es anschließend. Dann wird Honig, Zucker und Zimt hinzugefügt.

Wer gerne Süßes nascht, sollte unbedingt einmal „frangollo“ probieren. Er wird aus gemahlenem Mais und Milch gemacht und mit Anis-Samen, Zucker und Eigelb vermischt. Der Mousse ähnliche „Bombón“ dagegen besteht aus Schokolade, gequirlten Eiern und Sirup. Diese traditionellen Desserts finden Sie in jedem Restaurant bzw. in jeder Tasca der Insel.

Auf Teneriffa gehören die „huevos moles“ zu den berühmtesten Nachspeisen. Sie werden aus Eigelb hergestellt, das mit Sirup verquirlt wird, sowie etwas geraspelter Zitronenschale. Es existieren auch Varianten mit Mandeln oder einigen Tropfen süßen Wein.

Die moderne Küchenkunst lässt sich gerne von diesen leckeren traditionellen Nachspeisen inspirieren, um neue Rezepte zu kreieren. Diese Mischung ist auch der Erfolgsschlüssel der besten Konditoreien der Insel. Gewagte Nachspeisen mit unglaublichen Mischungen, alle aus Erzeugnissen der Insel zubereitet. Ein Besuch lohnt sich.



Zum Mitnehmen für Zuhause



TYPISCHE SÜSSIGKEITEN: „Almendrados“, „Rosquetes“, Plätzchen, die Sie nur auf dieser Insel finden. Sie sind ein ideales Mitbringsel, wenn Sie heimkehren

EIN KÄSE VON DER INSEL: Auf Teneriffa gibt es mehrere Käsereien, die leckeren Käse herstellen. Ob reif, halbreif oder jung - die Qualität des Käses von Teneriffa ist in aller Welt bekannt.

LA
DESPENSA
PRODUCTOS DE TENERIFFA

**Kaufen sie online
inseltypische Erzeugnisse
von Teneriffa!**

www.productosdetenerife.info
Tfno.: 00-800-100-101-00



EIN GLAS HONIG: Auf Teneriffa wird aus endemischen Blumen Honig produziert, der einzigartige Geschmacksrichtungen besitzt.

GOFIO: Sie haben unterschiedliche Sorten zur Auswahl: Gofio aus Mais, Weizen oder gemischt.



EINE FLASCHE WEIN: Wählen Sie Ihren Lieblings-Wein aus den fünf Weingebieten der Insel.

Zehn Gerichte, die Sie unbedingt probieren sollten



ROPA VIEJA: Dieses Gericht können Sie als Vorspeise oder als Hauptgang wählen. Eine köstliche Zusammenstellung aus Kartoffeln, Fleisch und Kichererbsen. Dazu passt hervorragend Gemüse, sowie Karotten oder Bohnen.



RANCHO CANARIO: Diese leckere Suppe aus Nudeln und Kichererbsen ist die ideale Vorspeise für jedes Menü.

PUCHERO: Einer der komplettesten diätetischen Eintöpfe der spanischen Gastronomie. Er wird aus fast einem Dutzend verschiedener Gemüsesorten der Insel zubereitet.



POTAJE DE BERROS: Köstlicher Eintopf aus Kresse, Mais, Rippchen, weißen Bohnen und Jamswurzeln.

GARBANZAS: So nennt man auf Teneriffa die Kichererbsen, wenn sie bereits gekocht sind. Dazu werden kleine Fleischstückchen hinzugefügt und selbstverständlich auch kanarische Kartoffeln.





CAZUELA DE PESCADO: Einer der besten Fisch-Schmortöpfe der kanarischen Gastronomie. Dazu passt sehr gut ein „Escaldón de Gofio“.



CONEJO EN SALMOREJO: Kaninchen in Marinade. Die Gewürztrübe verleiht dem Gericht einen speziellen Geschmack, der einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Ideale Beilage sind die „papas arrugadas“.



ALMENDRADOS: Die Mandel-Plätzchen sind typisch für die Insel.



CARNE CON PAPAS: Ein einfaches Gericht, das bestes Schweine- oder Rindfleisch mit Kartoffelstücken kombiniert.



BIENMESABE: Hier handelt es sich um einen traditionellen Nachtisch aus Mandeln, Biskuits, Eiern, Zucker und Zitrone. Übersetzt bedeutet der Name in etwa „Schmeckt-mir-gut“.



Selektion von **Restaurants** ANSPRUCHSVOLLE KÜCHE



Las Aguas



Adresse: Gran Hotel Bahía del Duque Resort & Spa. Avenida de Bruselas, s/n. Adeje

Telefon: +34 922 713 000

Anmerkung: Die anspruchsvolle Küche des Vorzeige-Restaurants vom Gran Hotel Bahía del Duque kombiniert klassischen Stil mit einigen Identitätszeichen der kanarischen Autorenküche und den besten Erzeugnissen, die auf dem kanarischen Markt zu finden sind. Ausgezeichneter Tischservice und eine umfangreiche Weinkarte. Neben seiner Lage und einzigartiger Architektur genießt der Gast einen schönen Blick auf die Gärten und das Meer.



Abama Kabuki (Hotel Abama)



Adresse: Ctra. General TF. 47 – Km. 9. Guía de Isora

Telefon: +34 922 126 000

Anmerkung: Berühmtes und angesagtes Restaurant mit japanischer Küche. Geleitet von Ricardo Sanz. Die besondere Note erhält dieses Restaurant durch die Verwendung von frischem Fisch, den die Fischer der Insel fangen, und von frischem Gemüse, das nur wenige Stunden zuvor auf den nahegelegenen Landgütern geerntet wurde, was für die hohe Qualität der Zutaten spricht, die dann nach allen Regeln der hohen japanischen Küchenkunst ihre Anwendung finden.



Calima (Hotel Gran Meliá Palacio de Isora)



Adresse: Urbanización La Jaquita, s/n. Guía de Isora

Telefon: +34 922 869 000

Anmerkung: Moderne mediterrane Küche. Unter der Leitung von Koch Dani García. Der Einsatz avantgardistischer Küchentechniken und von Nitrogen verleiht den Gerichten ihre einzigartige Beschaffenheit und führt nicht selten zu überraschungsvollen Geschmackserlebnissen, wobei stets die Essenz der andalusischen Gastronomie, die in diesem Restaurant leitführend ist, respektiert wird.



MB de Martín Berasategui (Hotel Abama)



Adresse: Ctra. General TF. 47 – Km. 9. Guía de Isora

Telefon: +34 922 126 000

Anmerkung: Hohe Köchenkunst der Schule von Berasategui. Dieses Restaurant hat einen Stern im Michelin-Führer und zwei Sonnen im Repsol-Führer erhalten. Die trendige moderne baskische Küche von Berasategui unterliegt -passend zur Urlaubsatmosphäre des Hotels und dem Klima- mediterranen Einflüssen. Sehr stilvoller Tischservice. Hervorragende Weinkarte mit über fünfhundert kanarischen, spanischen und europäischen Weinen.



< 15 €



15 - 30 €



> 30 €

Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



AUTORENKÜCHE



Jardín



Adresse: Hotel Royal Garden. Finca Los Olivos, s/n. Adeje

Telefon: +34 922 775 650

Anmerkung: Autorenküche, sehr gepflegt, mit einer Auswahl von mehreren Menüs. Normalerweise nur Abendessen. Elegante Inneneinrichtung. Es befindet sich in dem zauberhaften Luxushotel Royal Garden Villas. Eleganter Stil und gute Weinkarte.



El Archete



Adresse: Calle Lomo de Aroba, 2. Candelaria

Telefon: +34 922 500 115

Anmerkung: Auf neuem Stand gebrachte traditionelle Küche. Ein Lokal mit einzigartiger Einrichtung und Lage. Es befindet sich in der Nähe der Ortschaft Candelaria, wo die gleichnamige Basilika der Schutzpatronin der Kanaren steht.



La Retama



Adresse: Carretera General del Norte, Nº120. Entre Tacoronte y El Sauzal. El Sauzal

Telefon: +34 922 571 277

Anmerkung: Moderne kanarische Küche mit eigenen Kreationen. Die Gerichte auf der Speisekarte werden möglichst mit ökologisch angebauten Bio-Produkten, unter Anwendung moderner kulinarischer Techniken, zubereitet.



El Duende



Adresse: La Higuera, 41. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 374 517

Anmerkung: Gepflegte moderne Küche, gut geführt, mit vielen lokalen Einflüssen. Der Küchenchef begann seine Karriere auf Teneriffa, setzte seine Ausbildung in Deutschland fort, um dann auf die Insel zurückzukehren und eins der prestigereichsten Restaurants mit moderner Autorenküche zu gründen, die ihre Identität deutlich in der kanarischen Gastronomie findet.

< 15 € 15 - 30 € > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



Gañanía



Adresse: Camino El Durazno s/n.
Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 371 000

Anmerkung: Moderne Küche mit saisonbedingten Erzeugnissen und lokalen Einflüssen. Gute Desserts. Ein besonders beliebtes Gericht der Speisekarte ist das Erfolgsmenü mit diversen Kartoffelsorten von Teneriffa. Die Früchte-Desserts sind bereits auf mehreren gastronomischen Wettbewerben preisgekrönt worden. Es besitzt eine attraktive Gartenlaube mit Blick auf Bananenplantagen und die weite Ferne des Meeres.



Chez Stéphane



Adresse: Ascanio y Nieves, 7.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 253 584

Anmerkung: Belgische und traditionelle französische Küche mit aktuellen Einflüssen bei einigen Gerichten. Der Besitzer, der gleichzeitig sein eigener Küchenchef ist, setzt auf Saisongerichte, wenngleich er auch einige wenige, besonders charakteristische Gerichte anbietet, die immer auf der Speisekarte stehen. Gelegentlich veranstaltet er gastronomische Tage.



El Maestro



Adresse: Calle Viana, 45.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 265 360

Anmerkung: Kreative Küche, mit lokalen Erzeugnissen und Einflüssen. Die Einrichtung vermittelt ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen einer niveaullollen Tasca und einem Stadtraum in der interessanten Ortschaft La Laguna.



Silbo Gomero



Adresse: Avenida El Paso, Poligono los Majuelos. San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 310 355

Anmerkung: Traditionelle Küche mit modernen Kochtechniken. Wird regelmäßig von lokalen und nationalen Gourmets besucht, die in diesem Restaurant eine moderne kanarische Küche auf der Grundlage kanarischer Erzeugnisse erwarten dürfen. Exzellenter almogrote -eine Streichkäse-Paste im gomereschen Stil- und Mojo-Soßen von Teneriffa.



Azafrán



Adresse: C/ Candelaria, 28. Edificio Olimpo. Local 1. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 282 956

Anmerkung: Moderne Küche mit Gerichten eigener Kreation. Zubereitet werden vornehmlich Erzeugnisse, die auf lokalen Märkten eingekauft werden. Das Lokal bietet eine Selektion internationaler Biere und liegt im Stadtzentrum von Santa Cruz. Dementsprechend setzt sich das Publikum vornehmlich aus Stadtbewohnern, aber auch Gästen der umliegenden Hotels zusammen.



El Aguarde



Adresse: Costa y Grijalba, 21. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 289 142

Anmerkung: Klassische Küche, aber mit modernen Kochtechniken. Besonders sorgfältige Auswahl an sowohl lokalen Marktzeugnissen, als auch solchen, die direkt vom spanischen Festland importiert werden. Einzigartige moderne Inneneinrichtung.



La Cazuela



Adresse: Robayna, 34. Esquina a Costa y Grijalba. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 272 300

Anmerkung: Küche mit frischen Produkten vom Markt. Traditionelle und moderne Gerichte, mit eindeutig baskischem, aber auch insularem Einfluss, wie *puchero canario* (kanarischer Eintopf), ein Mal in der Woche. Der zweite Speisesaal befindet sich ausserhalb des Gebäudes auf einer überdachten Terrasse.



Solana Restaurante



Adresse: Pérez de Rozas, 15. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 243 780

Anmerkung: Moderne Küche mit frischen Erzeugnissen vom Markt und eigenen Kreationen, die mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Ebenfalls empfehlenswert sind die aktuellen Variationen regional-spanischer Gerichte. Sehr gutes Angebot an Weinen, mit Schwerpunkt auf neuere Anbauregionen.



KANARISCHE KÜCHE FISCHGERICHTE



El Rincón de Juan Carlos



Adresse: Pasaje Jacaranda, 2. Los Gigantes. Santiago del Teide

Telefon: +34 922 868 040

Anmerkung: Kreative Küche, mit sehr modernen Trends. Die Brüder Padrón bieten in diesem kleinen netten Lokal eine Gastronomie, die auf die avantgardistischen Kochtechniken von Spanien basiert. So entstehen originelle Gerichte auf hohem Niveau, von denen viele mit Erzeugnissen der Insel hergestellt werden. Ausgezeichnete Desserts.



La Vieja



Adresse: Avenida de Las Gaviotas. La Caleta – Costa Adeje. Adeje

Telefon: +34 922 711 548

Anmerkung: Fisch- und Reisgerichte. Seine Lage, mit der direkt am Meer und am Strand gelegenen Terrasse -man kann dabei zuschauen, wie sich nur wenige Meter weiter die Wellen brechen- machen es zu einem anregenden und angenehmen Ort, der gerne vom lokalen Publikum und Touristen aufgesucht wird.



Las Rocas



Adresse: Hotel Jardin Tropical. Adeje

Telefon: +34 922 746 000

Anmerkung: Mediterrane Küche. Fisch- und Reisgerichte. Über dem Meer gelegen, auf einem vorstehenden Felsplateau über den Wellen, bietet das Restaurant eine privilegierte Aussicht auf die Ferienstadt Playa de las Américas und die Küstenlandschaft.



El Polígono



Adresse: Polígono Industrial de Güímar - Parcela Nº1. Arafo

Telefon: +34 922 539 613

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche mit kreativem kulinarischen Einschlag und frischen Erzeugnissen vom Markt. Es liegt in einem Industriegebiet und wird demnach besonders mittags von vielen Geschäftsleuten besucht. Abends geht es ruhiger zu.



Manolo II



Adresse: Avda. Cabildo Insular 9 -
Tajao. Arico

Telefon: +34 922 171 15

Anmerkung: Das Restaurant ist bekannt für seine Fisch-Spezialitäten. Das Lokal ist besonders bei den Bewohnern der Umgebung beliebt. Die Gemeinde Arico ist einerseits für seine Landwirtschaft und seine einstige Honigproduktion, andererseits für die Fischerei in den Gebieten von Tajao und El Poris bekannt.



El Bistrot d'Alain



Adresse: Calle del Valle Menéndez, 23.
Los Cristianos. Arona

Telefon: +34 922 752 336

Anmerkung: Kleines traditionelles Bistro mit französischer Küche; eins der ersten Lokale, die internationale Gastronomie in der Ortschaft Los Cristianos, die mit den Jahren zu einem bedeutenden Feriengebiet angewachsen ist, angeboten haben.



El Pescador



Adresse: Molinos, 27.
Buenavista del Norte

Telefon: +34 922 127 033

Anmerkung: Kanarische Volksküche und Fischspezialitäten. Die Gemeinde Buenavista besitzt interessante Gebäude der traditionellen kanarischen Architektur, sowie ländliche Weiler und Höfe von überwältigend natürlicher Schönheit.



La Cabaña



Adresse: Calle El Puerto, n° 26.
Buenavista del Norte

Telefon: +34 922 127 922

Anmerkung: Die Küche bietet Fisch- und andere Gerichte der kanarischen Gastronomie an. Auf der Karte dieses familiär geführten Restaurants sind Weine aus dieser Gegend zu finden, die für ihre landschaftliche Schönheit berühmt ist.

 < 15 €  15 - 30 €  > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



La Ermita



Adresse: Carretera La Virgen, 74. Urbanización Los Angeles. El Sauzal

Telefon: +34 922 575 380

Anmerkung: Fischspezialitäten und spanische Küche. Dieses Restaurant hat sich im Laufe seines Bestehens einen Namen bei der einheimischen Bevölkerung gemacht. Die Gegend wird von ihrer schönen ländlichen Umgebung und niedrigen Gebäuden geprägt.



La Llovizna



Adresse: Avda. Príncipes de España, 4. El Tanque

Telefon: +34 922 136 399

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche. Auch Fleischspezialitäten vom Holzkohlengrill und einige Fischgerichte. El Tanque ist eine der wenigen Gemeinden der Insel, die nicht über ein eigenes Küstengebiet verfügen; dementsprechend ist die Küche eher auf Gerichte ausgerichtet, die mit dem ländlichen Leben in Zusammenhang stehen.



Los Chasneros



Adresse: Cruz del Roque, s/n. Fasnia

Telefon: +34 922 520 184

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche. Auch Fleischspezialitäten vom Holzkohlgrill und einige Fischgerichte. Diese Region von Fasnia ist seit jeher ein trockenes Gebiet gewesen und wurde in der Vergangenheit von den Guanchen bewohnt; es entstand dem Königreich Acaymo.



El Trasmallo



Adresse: Carretera General del Norte Icod - Buenavista, s/n. Garachico

Telefon: +34 922 830 274

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche mit Fischspezialitäten. Der Name wurde von der traditionellen Fischereikunst abgeleitet. Der Großteil der Gemeinde Buenavista besteht aus Naturschutzgebieten.



Ribamar



Adresse: Carretera General Icod-Buenavista, 12. Las Cruce. Garachico

Telefon: +34 922 831 311

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche mit Fischspezialitäten. Der Hafen von Garachico war im 17. Jahrhundert der bedeutendste von Teneriffa, wurde dann aber zusammen mit den meisten Gebäuden des Ortes bei einem Vulkanausbruch zerstört.



Los Roques



Adresse: Calle La Marina, 16. Los Abrigos. Granadilla de Abona

Telefon: +34 922 749 401

Anmerkung: Volkstümliche kanarische und kreative Küche mit Fischspezialitäten. Das Lokal bietet einen herrlichen Ausblick aufs Meer. Die Salate stammen aus eigenem Anbau. Los Abrigos ist ein Ort, der durch seine zahlreichen Restaurants bekannt geworden ist, die nahezu alle Fischgerichte anbieten.



El Templete



Adresse: Calle Mency de Abona, C.C. El Médano. Granadilla de Abona

Telefon: +34 922 176 079

Anmerkung: Frischer Fisch von sehr guter Qualität. In diesem Lokal wird ein Brauch aufrecht erhalten, der zu damaliger Zeit in den Fischrestaurants von Teneriffa weit verbreitet war: der Gast kann sich den Fisch persönlich aussuchen, sowie die von ihm gewünschte Art der Zubereitung.



Chef Padilla



Adresse: Almirante Gravina, 10. Güímar

Telefon: +34 922 528 207

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Küche mit eigenen Kreationen und Fisch- bzw. Meeresfrüchte-Spezialitäten. Der Ort, in dem das Restaurant liegt, ist nach seinem kleinen Hafen benannt und ein Teil des Fischfangs ist für den lokalen Konsum bestimmt.



Finca Salamanca

Adresse: Carretera General Güímar - El Puertito km. 1. Güímar

Telefon: +34 922 513 556

Anmerkung: Modernisierte kanarische Küche. Das Restaurant befindet sich in einem ländlichen Hotel, auf einem Landgut, das bereits seit mehreren Generationen in Besitz einer und derselben Familie ist. Die einzigartige Umgebung wurde in der Vergangenheit von der Landwirtschaft geprägt.



Agustín y Rosa

Adresse: San Sebastian, 15. Icod de los Vinos

Telefon: +34 922 810 792

Anmerkung: Restaurant für volkstümliche Küche und kanarische Spezialitäten, sowie internationale Gerichte. Die Speisekarte ist sehr vielseitig und das Lokal sehr beliebt bei Anwohnern und Besuchern. Es befindet sich im historischen Ortskern von Icod de los Vinos.



Carmen

Adresse: Hércules, 2. Icod de los Vinos

Telefon: +34 922 810 631

Anmerkung: Kanarische Küche, mit einigen Gerichten vom Autor. Dieses Restaurant genießt bezüglich der Zubereitung seiner Gerichte und der auserlesenen Weinkarte einen ausgezeichneten Ruf. Es befindet sich in einer schönen restaurierten alten Villa, ganz in der Nähe der Plaza und des legendären tausendjährigen Drachenbaums.



Casa León

Adresse: Avenida Villanueva, 49. La Guancha

Telefon: +34 922 828 006

Anmerkung: Traditionelles Restaurant mit kanarischer Küche und einfacher Hausmannskost, die bei den Tinerfeños, den Bewohnern von Teneriffa, sehr beliebt ist. Es werden Zutaten verwendet, die in der Umgebung angebaut werden, denn La Guancha ist eine landwirtschaftlich geprägte Gemeinde und gleichzeitig eine der kleinsten der Insel. Sie liegt an den seittlichen Hängen des Vulkans Teide.



El Sal3n



Adresse: Toscas de San Antonio, 13.
La Matanza de Acentejo

Telefon: +34 922 578 800

Anmerkung: Frische Fisch-Spezialit3ten - der Gast sucht sich den Fisch aus dem K3hlfregal selber aus. Am Wochenende ist das Restaurant sehr gut besucht. Es bietet regionalen Wein, der in der Gemeinde und an ihren Grenzen h3ufig angebaut wird.



La Cuadra de San Diego



Adresse: Camino Botello, 2.
La Matanza de Acentejo

Telefon: +34 922 578 385

Anmerkung: Kanarische K3che mit traditionellen Gerichten und Variationen. Das Restaurant befindet sich in einer alten kanarischen Villa aus dem 16. Jahrhundert, die entsprechend restauriert wurde. Das ehemalige Wohnhaus stand in der Vergangenheit mit landwirtschaftlichen Aktivit3ten in Zusammenhang. Hier wird eigener Wein abgef3llt, der auf dem zugeh3rigen Landgut angebaut wird.



La Pimienta



Adresse: Toscas de San Antonio, 70.
La Matanza de Acentejo

Telefon: +34 922 578 167

Anmerkung: Sehr bekannt f3r seine frischen Fisch- und Meeresfr3chte-Spezialit3ten. Es werden aber auch andere, f3r diese Gegend typische Gerichte angeboten. Das Restaurant ist stets gut besucht, vor allem am Wochenende.



La Barraca



Adresse: Calle Sixto Perera Gonz3lez,
2. Urbanizaci3n El Mayorazgo.
La Orotava

Telefon: +34 922 323 050

Anmerkung: Das kleine Lokal bietet Hausmannskost und traditionelle kanarische Gerichte aus Valle La Orotava. Es wird von einem Ehepaar und seinen Kindern gef3hrt und existiert bereits seit mehreren Jahrzehnten. Au3erdem wird Wein aus eigener Produktion des anliegenden Weinbergs kredenzt.

 < 15 €  15 - 30 €  > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getr3nke.



Casa Lala



Adresse: Camino El Durazno, 26.
Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 381 794

Anmerkung: Traditionelles Restaurant mit kanarischen Spezialitäten. Das Lokal repräsentiert auf authentische Weise die volkstümliche kanarische Küche und bietet seinen Gästen Speisen, die sonst nur in privaten Haushalten zubereitet werden. Traditioneller Weise wird seit vielen Jahren zu Ostern eine gastronomische Woche mit Fasten-Gerichten eingeläutet.



Cruz del Carmen



Adresse: Carretera de Taganana, 205.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 250 062

Anmerkung: Küche der Kanarischen Inseln und Fleischgerichte, sowie einige regionale spanische Gerichte. Das Lokal befindet sich an einer Kreuzung in Las Mercedes, ganz in der Nähe eines Aussichtspunktes, der fantastische Blicke auf Valle de Aguere gewährt, ehemaliger Name des Gebietes, in dem nun die Stadt La Laguna liegt.



Casa Maquila



Adresse: Callejón de Maquila, s/n.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 257 020

Anmerkung: Beliebt Lokal mit traditioneller kanarischer Küche. Es zählt zu den bekanntesten Restaurants von La Laguna, denn seit vielen Jahren schon gilt es als Empfehlung für kanarische Küche im historischen Zentrum dieser Weltkulturerbe-Stadt.



El Tonique



Adresse: Heraclio Sánchez, 23.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 261 529

Anmerkung: Volkstümliche Küche mit frischen Erzeugnissen vom Markt auf der Grundlage traditioneller Rezepte der Kanaren. Umfangreiche Weinkarte. „Tonique“ bzw. „tenique“ werden auf den Kanaren Steine genannt, die als Stütze für Gefäße in einer Feuerstelle dienen.



La Caseta

Adresse: Avenida Marítima, Punta del Hidalgo. San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 156 632

Anmerkung: Am Meer gelegen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, sowie andere typisch kanarische Gerichte. Gutes Angebot an hausgemachten Desserts. Punta del Hidalgo ist ein traditioneller Fischerort und die felsige Küste bietet bei hoher Brandung einzigartige Naturschauspiele.



El Puntero

Adresse: Calle San Clemente, 13. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 282 214

Anmerkung: Fischspezialitäten, Mojo-Soßen, Kartoffeln und spanischer Wein. Es handelt sich um eins der wenigen Lokale, die sich ihre Authentizität als Fischrestaurant, wie man sie zu Anfang des Jahrhunderts in Santa Cruz, der Hauptstadt von Teneriffa, kannte, erhalten haben. Die Speisetaische sind auf mehrere Räume des modernisierten alten Landhauses verteilt.



El Coto de Antonio

Adresse: General Goded, 13. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 272 105

Anmerkung: Kanarische und regional-spanische Küche. Sehr gute Grundzutaten. Es handelt sich wahrscheinlich um das bekannteste Restaurant von Santa Cruz und gilt als Empfehlung für bürgerliche kanarische Küche. Mit regionalen Gerichten wie Eintöpfen, Fisch-Schmortöpfen, Krake in Mojo-soße, Papas Negras, Zahnbrasse usw. neben Rezepten aus unterschiedlichen Regionen des spanischen Festlands.



El Rubí

Adresse: Avenida Marítima de San Andrés Dique, 19. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 549 673

Anmerkung: Fischgerichte und Meeresfrüchte nach rein kanarischen Rezepten, sowie Reisgerichte. Zum Einen ist die Inneneinrichtung seemännisch gestaltet, zum Anderen hat man einen freien Blick auf die Küche, sowie auf die Erzeugnisse in den Kühlvitrinen.



Marisquería Ramón



Adresse: Avenida Marítima de San Andrés Dique 23. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 549 132

Anmerkung: Fischgerichte und Meeresfrüchte, Reisgerichte usw. Das Lokal befindet sich im Dorf San Andrés, neben dem zerfallenen Fort, auf dem Weg zur Playa de Las Teresitas. Es verfügt über Bassins, in denen die Gäste die Meeresfrüchte selbst aussuchen können.



Casa Pedro



Adresse: Magallanes, 38. Santa Úrsula

Telefon: +34 922 300 382

Anmerkung: Kanarische Küche, Eintopf-Spezialitäten. Dieses Restaurant ist auch unter dem Namen El Crusantero bekannt, benannt nach dem Ursprung des Gründers und aktuellen Besitzers, und auf der Insel berühmt für seinen traditionellen kanarischen Eintopf, der aus Gemüse zubereitet wird, das in der Umgebung angebaut wird. Man trifft so gut wie immer Gäste an, besonders am Wochenende.



El Calderito de la Abuela



Adresse: Carretera Comarcal Santa Úrsula, 130. Santa Úrsula

Telefon: +34 922 301 918

Anmerkung: Kanarische Küche, sowohl traditionelle als auch kreative, in einem gemütlichen Lokal mit einer großartigen Aussicht auf Valle de La Orotava. Es wird von einer Familie geführt, die traditionell mit dem Hotel- und Gaststättengewerbe auf den Kanaren in Verbindung steht. Zu ihren Spezialitäten gehört ein Fisch-Schmortopf mit Gofio-Brühe.



Miriandas



Adresse: Flor de Pascua, 25. Santiago del Teide

Telefon: +34 922 860 207

Anmerkung: Volkstümliche kanarische Gastronomie mit kreativem Einschlag in der Küstenzone der Gemeinde. In der näheren Umgebung befinden sich los Acentilados de los Gigantes, eine atemberaubende Steilwand, die mit einer Höhe zwischen 300 und 600 Metern senkrecht zum Ozean abfällt.



Pancho



Adresse: Avda. Marítima del litoral,
s/n. Santiago del Teide

Telefon: +34 922 861 323

Anmerkung: Kanarische und internationale Küche. Frische Erzeugnisse vom Markt. Es handelt sich um eins der ersten Restaurants der Kanarischen Inseln mit exzellenter Gourmet-Küche, wobei die Speisekarte auf die Ansprüche der Touristen abgestimmt ist, bei denen das Lokal sehr beliebt ist. Außergewöhnliche Lage an einem schwarzen Sandstrand.



Casa Tomás



Adresse: Carretera de El Socorro -
El Portezuelo. Tegueste

Telefon: +34 922 638 007

Anmerkung: Kanarische Küche. Spezialität: geschmorte Rippchen. Das ländliche Restaurant ist aufgrund seiner beliebten Küche und niedrigen Preisen sehr erfolgreich; besonders am Wochenende werden pro Durchgang Hunderte von Gästen bedient. Gebratener Tintenfisch und Rippchen mit Kartoffeln, Maiskolben und Koriander-Mojo zählen zu den beliebtesten Gerichten.



El Tema



Adresse: Carretera de El Socorro -
El Portezuelo. Tegueste

Telefon: +34 922 638 250

Anmerkung: Kanarische Küche mit Erzeugnissen je nach Jahreszeit, besonders Fleisch und Gemüse, aber auch Fisch. Zu den Spezialitäten zählen Kabeljau in Zwiebeln und „Filo mechado“. Interessant sind auch die Weine, besonders die kanarischen; sie werden in Flaschen oder vom Fass in Krügen serviert.



Casa Pana



Adresse: Calle Castaños,7. Vilaflor

Telefon: +34 922 709 070

Anmerkung: Kanarische Küche. Frische Erzeugnisse vom Markt. Unter den Gerichten findet der Gast u.a. geschmortes Ziegenfleisch, Gofio-Brühe, kanarische Kartoffeln (papas arrugadas). Umfangreiche Auswahl an Weinen von Teneriffa, darunter auch aus der eigenen Anbau-Region, Vilaflor.

< 15 € 15 - 30 € > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



KANARISCHE KÜCHE FLEISCHGERICHTE



El Sombrerito 

Adresse: Calle Santa Catalina, 15.
Vilaflores

Telefon: +34 922 709 052

Anmerkung: Traditionelle Küche, zu deren Spezialitäten u.a. der beliebte kanarische Eintopf zählt. Das Lokal ist auch unter dem Namen Casa Chicho bekannt. Vilaflores liegt auf dem Weg, der vom Süden von Teneriffa zum Teide hinauf führt, und ist das höchst gelegene Dorf Spaniens. Und auch die hiesigen Weinberge sind die höchsten Spaniens.



La Brasa 

Adresse: Carretera General de Guaza, Nº371. Buzanada. Arona

Telefon: +34 922 720 622

Anmerkung: Restaurant mit kastilischer Küche. Spezialisiert auf Braten- und Fleischgerichte, aber auch auf spanische Schmorgerichte. Hervorragende Weinkarte. Mit mehreren Speisesälen, wird häufig von lokalen Geschäftsleuten besucht, im Süden von Teneriffa.



La Rana 

Adresse: Urbanización Parque Santiago IV. Playa de Las Américas. Arona

Telefon: +34 922 752 522

Anmerkung: Kastilische und internationale Küche mit Fleischgerichten auf heißem Stein. Das großflächige Restaurant besitzt eine Terrasse, ist sehr bekannt und liegt strategisch günstig im Feriengebiet Playa de las Américas, in der Nähe der wichtigsten Hotels.



Mesón Castellano 

Adresse: Urbanización El Camisón, locales 30,39,40. Los Cristianos. Arona

Telefon: +34 922 796 305

Anmerkung: Kastilische Küche, Braten- und Fleischgerichte. Dieses Restaurant ist sowohl beim lokalen Publikum, als auch bei ausländischen Residenten sehr beliebt, die auf der Suche nach typisch spanischer Küche sind; mit Ferkel-Braten, Lamm usw. Ausgezeichnete und umfangreiche Weinkarte.



Mesón Las Rejas



Adresse: Carretera General del Sur, s/n. La Camella. Arona

Telefon: +34 922 720 894

Anmerkung: Kastilische Küche, Braten- und Fleischgerichte. Es handelt sich um eins der bekanntesten Restaurants im Süden von Teneriffa und ist auf traditionelle spanische Küche spezialisiert; mit Ferkel, Lamm usw. Es wird besondere Sorgfalt auf die Auswahl der Zutaten gelegt. Die Inneneinrichtung ist im rustikalen spanischen Stil gehalten. Gute Weinkarte.



Bodegón Campestre



Adresse: Carretera General de las Cañadas, Km. 7,5. La Esperanza. El Rosario

Telefon: +34 922 548 057

Anmerkung: Spezialist für Grillfleisch und grüne Mojo-Soße. Es handelt sich um eins der bekanntesten Restaurants in dieser Gegend. Der Name Bodegón Campestre ist darauf zurückzuführen, dass der Gründer im Jahre 1971 in Venezuela lebte und dort oft das berühmte Restaurant Campestre, in Maracay, besuchte.



Casa Francisco Los Garrafones



Adresse: Calle Los laureles, s/n. La Victoria de Acentejo

Telefon: +34 922 580 124

Anmerkung: Volksküche und Spezialist für Brathähnchen und Grillfleisch. Es ist eins der Restaurants auf der so genannten „Route der Fleischgerichte“, eine Zone im Inselnorden, in der sich zahlreiche Lokale befinden, die sich auf dieses Produkt spezialisiert haben. Am Wochenende sehr gut besucht.



Los Braseros Criollos



Adresse: Las Chafiras, N°35. San Miguel de Abona

Telefon: +34 922 735 066

Anmerkung: Spezialist für Grillfleisch und einige venezolanische Rezepte. Die kreolischen Holzkohle-Becken stellen ein Grill-System dar, das in mehreren Ländern Südamerikas verbreitet ist. Das Restaurant liegt in der Nähe eines Verkehrskreuzes an der Autobahn im Süden von Teneriffa.



< 15 €



15 - 30 €



> 30 €

Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



Los 4 Postes



Adresse: Emilio Calzadilla, 5.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 287 394

Anmerkung: Kastilische Küche neben einigen Gerichten anderer spanischer Regionen. Ausgewählte Erzeugnisse, darunter auch Schinken. Meist recht volles Restaurant, dass gerne von lokalen Gästen besucht wird, besonders auch wegen der Nähe zu einem Einkaufszentrum und Firmenbüros.



Mesón Clavijo 38



Adresse: Viera y Clavijo, 38.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 271 065

Anmerkung: Fleisch- und Fischgerichte, sowohl der Kanaren als auch vom Spanischen Festland. Der Eigentümer und Küchenchef ist ein Spezialist aus dem Baskenland; dementsprechend ist das Angebot auf die baskische Gastronomie ausgerichtet, mit sowohl traditionellen, als auch aktuellen Gerichten. Es werden regelmäßig gastronomische Menüs präsentiert.



Mesón Castellano



Adresse: Callao de Lima, 4.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 271 074

Anmerkung: Fleischgerichte im kastilischen Stil, mit Braten- und Schmorgerichten. Besonders gerühmt für die hohe Qualität seiner Schinken. Es liegt im Zentrum von Santa Cruz de Tenerife, in der Nähe der Plaza Weyler und der Calle del Castillo, in einer Zone, in der stets zahlreiche Stadtbewohner und Touristen, welche die Hauptstadt besuchen, anzutreffen sind.



Los Monjes



Adresse: Paseo Milicias de Garachico I,
Edificio Hamilton. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 246 576

Anmerkung: Kastilische und baskische Küche, mit guten Fleischgerichten. Ein Klassiker in der Gastronomie, basierend auf regionale spanische Rezepte, sowie einige kanarische Produkte und Gerichte. Hauptsächlich lokales Publikum, aber auch Touristen, wegen seiner Nähe zur Plaza de España.



Los Troncos



Adresse: General Goded, 17.
Santa Cruz de Tenerife.

Telefon: +34 922 284 152

Anmerkung: Kanarische Speisen, eigene Kreationen und gute Fleischgerichte. Zu den bekanntesten Spezialitäten zählen „Eier nach englischer Art“. Die Gerichte werden auf Grundlage frischer Markterzeugnisse zubereitet und die normale Karte mit Tagesempfehlungen, die persönlich vorgestellt werden, abgerundet.



El Campo



Adresse: Carretera Gral. del Norte -
Los Naranjeros. Tacoronte

Telefon: +34 922 561 761

Anmerkung: Fleischspezialitäten. Braten und Holzkohlegrill. Das Restaurant mit seiner rustikalen Inneneinrichtung ist eins der renommiertesten auf der so genannten „Route der Fleischgerichte“ im Norden von Teneriffa. So wird vor den Gästen das Fleisch auf unterschiedlichste Weise tranchiert. Weiterhin stehen noch andere kanarische Gerichte und auch Fisch auf der Speisekarte.

SONSTIGE KÜCHEN



El Sol



Adresse: Transversal General Franco,
s/n. Los Cristianos. Arona

Telefon: +34 922 790 569

Anmerkung: Traditionelles Lokal in Los Cristianos mit französischer Bistro-Küche. Das „Hähnchen a L'Arlesienne“ ist eine seiner berühmten Spezialitäten, sowie Zwiebelsuppe und Quiche Lorraine. Es liegt in einer der aktivsten Zonen des Touristengebietes und ist eins der ältesten Lokale hier.



Khong-Tsha



Adresse: Avda. las Americas, 5
- Parque Santiago III. Playa de Las
Américas. Arona

Telefon: +34 922 753 796

Anmerkung: Chinesische Küche, minimalistisch und hohes Niveau. Hier handelt es sich um eins der Lokale im Süden von Teneriffa, das zum Einen orientalische Gastronomie mit hoher Qualität und zum Anderen eine stilvolle Inneneinrichtung bietet.



< 15 €



15 - 30 €



> 30 €

Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



Monkey



Adresse: Avenida las Américas, C.C. Oasis. Playa de las Américas . Arona

Telefon: +34 922 789 291

Anmerkung: Das unterhaltungsvolle Restaurant bietet Fusion-Küche und viel Atmosphäre, besonders abends, sowie die Möglichkeit, Gerichte unterschiedlichster Kochstile zu probieren; Angefangen bei Grillgerichten bis zu modernen Kreationen mit orientalischen Soßen.



Casa del Vino La Baranda



Adresse: Autopista General del Norte, Km. 21. La Baranda. El Sauzal

Telefon: +34 922 563 886

Anmerkung: Einzigartiges Restaurant im Inselmuseum für Weinanbau und Wein von Teneriffa. Es befindet sich in einer alten kanarischen Villa und verfügt über einen Probiersaal, in dem verschiedene Weine der Insel, sowie kanarischer Käse gekostet werden können. Es gibt für beide jeweils ein „Probiermenü“, das regelmäßig geändert wird. Außerdem werden in dem integrierten Geschäft Wein und andere Erzeugnisse des Archipels verkauft.



Casa Juan



Adresse: Acentejo, 77. La Matanza de Acentejo

Telefon: +34 922 577 012

Anmerkung: Traditioneller Ort für deutsche Küche und hausgemachte Räucherwaren. Eine der ersten deutschen Gaststätten der Insel, wemgleich auch viele andere Gerichte angeboten werden. Die Räucherwaren sind bei Feinschmeckern besonders beliebt.



El Rincón de Cereza donde María



Adresse: Calle Real 161. La Matanza de Acentejo

Telefon: +34 922 579 322

Anmerkung: Gute galizische Küche mit besten Erzeugnissen, sowohl lokaler als auch galizischer Herkunft. Das Restaurant wird von den Besitzern -einem Ehepaar- geführt. Sie kocht und er bedient. Die familiäre Atmosphäre kommt bei den Gästen stets gut an.



Parador las Cañadas del Teide



Adresse: Las Cañadas del Teide.
Parque Nacional del Teide. La Orotava

Telefon: +34 922 386 415

Anmerkung: Internationale Küche mit einigen kanarischen Spezialitäten in einer außergewöhnlichen Umgebung mit Ausichten auf den Vulkan Teide. Eines seiner Privilegien ist die Lage dieses Restaurants, denn es befindet sich im Nationalpark Las Cañadas, in einer der besucherreichen Zonen.



Restaurante Victoria



Adresse: Calle Hermano Apolinar 8
(Hotel Victoria). La Orotava

Telefon: +34 922 331 683

Anmerkung: Internationale Gerichte und Autorenküche. Es liegt in einem alten kanarischen Gebäude, im Zentrum einer der geschichtsträchtigsten Ortschaften der Insel, in La Orotava. Hier finden regelmäßig gastronomische Tage mit unterschiedlichen Themen statt.



Taoro Casa Egon



Adresse: Calle León, 5. La Orotava

Telefon: +34 922 330 087

Anmerkung: Restaurant mit deutscher Küche und ausgezeichneten Desserts. Es ist gleichzeitig eine der berühmtesten Konditoreien von Teneriffa, in der Altstadt von La Orotava, und existiert bereits seit 1916. Sein Gründer, ein deutscher Koch, Egon Alfred Wende, ließ sich auf Teneriffa nieder, als er während einer Schiffsreise im Alter von 24 Jahren bei einem Zwischenstopp auf der Insel vom Ausbruch des ersten Weltkriegs überrascht worden war.



La Finca



Adresse: El Monturrio, 12. Los Realejos

Telefon: +34 922 362 143

Anmerkung: Schweizerische-deutsche Küche, persönliche Bedienung und originelle Kompositionen. Es existiert seit mehreren Jahrzehnten und genießt seit jeher einen guten Ruf. Die seemännische Inneneinrichtung steht im Kontrast zu der ländlichen Umgebung. Es bietet klassische Gerichte, die anderenorts eher selten sind.

 < 15 €  15 - 30 €  > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



El Monasterio 

Adresse: La Montaña, 12. Los Realejos

Anmerkung: Internationale Küche mit Spezialmenüs für Touristen. Ein Semi-Komplex aus Salons und Aktivitäten, die besonders an Touristen gerichtet sind. Das große Gebäude war einst ein ländlicher Familienwohnsitz.



Las Flores 

Adresse: Calle Suiza, 5. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 380 698

Anmerkung: Gemütliche Einrichtung und internationale aktuelle Küche mit frischen Erzeugnissen vom Markt und einzigartigen und klassischen Kombinationen aus Soßen und Obstkomponenten. Das Lokal verfügt über mehrere Speisesäle und eine attraktive Terrasse, sowie einen Garten.



Mundial 82 

Adresse: La Marina, Nº18. La Caleta de Interián. Los Silos

Telefon: +34 922 840 969

Anmerkung: Fischgerichte und Meeresfrüchte. Der Name des Restaurants bezieht sich auf die Fußball-Weltmeisterschaft, die 1982 in Spanien stattfand und -neben dem Fußballsport im Allgemeinen- das Motto der Inneneinrichtung darstellt.



Magnolia 

Adresse: Avenida Márquez Villanueva del Prado, sin. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 385 614

Anmerkung: Restaurant mit katalanischer Küche und einigen internationalen Gerichten. Besonders sorgfältige Auswahl der Zutaten, mit gelegentlichen Markt-Empfehlungen. Es handelt sich um eins der ältesten Spitzen-Lokale mit klassischem Ambiente.



Peruano



Adresse: El Pozo, 18. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 382 253

Anmerkung: Volkstümliche peruanische Küche; Spezialist für Cebiche (Gericht aus roh in Zitronensaft und Gewürzen eingelegten Stücken Fisch und Meeresfrüchten). Die Küche der Andenregion ist derzeit sehr beliebt in aller Welt und dieses Lokal gehört zu den ersten, die sie auf Teneriffa eingeführt haben. Sehr beliebt beim lokalen Publikum und den Touristen am Hafen.



The Oriental (Gran Hotel Botánico)



Adresse: Avenida Richard J. Yeoward. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 351 400

Anmerkung: Hohe asiatische Kochkunst: thailändisch, vietnamesisch, malaysisch, indonesisch, chinesisch und japanisch. Im Inneren des exzellenten Hotel Botánico gelegen, in dem geschätzte Kunstwerke zum Teil der Einrichtung gehören, stellt dieses Restaurant einen der angesehensten Repräsentanten der orientalischen Gastronomie von Teneriffa dar, besonders was die thailändische Küche anbetrifft.



Régulo



Adresse: Calle San Felipe, 6. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 384 506

Anmerkung: Kanarische und regional-spanische Küche. Das Lokal befindet sich an der schönen Plaza del Charco, in einem ehemaligen Hafengebäude, und besitzt einen einzigartigen Esssaal im Innenhof. Es zählt zu den angesagten Restaurants von Puerto de la Cruz.



Tinguaro (Hotel Tigaiga)



Adresse: Hotel Tigaiga, Parque Taoro. Puerto de la Cruz

Telefon: +34 922 383 500

Anmerkung: Internationale und kanarische Küche, mit guten lokalen Erzeugnissen, im Rahmen eines zauberhaften Hotels und netter persönlicher Bedienung. Die Terrasse ist ein besonders schöner Aufenthaltsort, mit schöner Aussicht auf das Meer, den Sonnenuntergang und die Insel La Palma. Der Name Tinguaro stammt aus der Sprache der Guanchen.

 < 15 €  15 - 30 €  > 30 € Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



Da'Stefano



Adresse: Márquez de Celada,45.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 632 387

Anmerkung: Italienische Küche mit Salat-Spezialitäten, Pizzen, Risottos und guter frischer Pasta. Es handelt sich um eins der bekanntesten italienischen Restaurants, das allerdings sowohl eigene Kreationen, als auch internationale Gerichte anbietet. Es liegt in der Altstadt.



La Hoya del Camello



Adresse: Ctra. General del Norte, 128.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 262 054

Anmerkung: Internationale Küche mit einfachen Rezepten und frischen Erzeugnissen vom Markt. Eins seiner Spezialitäten sind die Reisgerichte. Es liegt in der Nähe des Flughafens Los Rodeos. Der Name bezieht sich darauf, dass in der Vergangenheit Kamele für landwirtschaftliche Aufgaben und den Transport eingesetzt worden waren.



Las Aguas



Adresse: La Destila, 20.
San Cristóbal de La Laguna

Telefon: +34 922 360 428

Anmerkung: Fisch-Kasserollen und Reistöpfe nach u.a. katalanischer, valencianischer und andalusischer Art. Das Restaurant befindet sich in einer schönen Umgebung, zwischen Felsen und nur zwanzig Meter vom Meer entfernt, in der Nähe des Gemeinde-Schwimmbads.



Don Pelayo



Adresse: Benavides,30.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 271 159

Anmerkung: Asturische Küche, mit direkt eingeführten Original-Produkten. Ausgezeichnete Wurstwaren. Das Restaurant zieht viele Leute aus der Umgebung an und bietet eine solide, überzeugende Küche, in der weder die „Fabada“, der für Asturien typische Bohneneintopf, noch andere typische Gerichte der regionalen Küche fehlen. Es liegt in der Nähe der Plaza de la Paz.



El Corte Inglés Restaurant



Adresse: CAvenida Tres de Mayo,7.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 549 673

Anmerkung: Internationale Küche mit Saison-Speisekarte und gastronomischen Tagen zu verschiedenen Epochen im Jahr. Nur mittags geöffnet. Zu seinen Hauptattraktionen zählt die Lage im obersten Gebäude-Stockwerk mit einer großartigen Aussicht auf die Stadt Santa Cruz, ihren Hafen und den Ozean.



El Libano



Adresse: Santiago Cuadrado,36.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 285 914

Anmerkung: Arabische Küche. Das älteste Restaurant dieser Art in Santa Cruz de Tenerife. Es ist seit Jahrzehnten in den Händen einer libanesischen Familie, die sich hier niedergelassen hat. Die Küche ist viel gerühmt und ihre arabischen Rezepte gelten schon seit Jahren als führend auf der Insel.



La Posada



Adresse: Calle Méndez Núñez, 61.
Esquina a calle San Fernando.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 246 772

Anmerkung: Traditionelle asturische Küche und andere regionale Gerichte. Solide und überzeugende Gastronomie, mit exzellenten Erzeugnissen, sowohl vom lokalen Markt als auch aus Asturien eingeführt. Der Stil ist der eines typischen guten Tasca-Restaurants und man trifft dort überwiegend Stadtbewohner an. Nahe dem Militärmuseum Almeyda gelegen.



Sinfonía



Adresse: El Humo, N°2, Edificio San Carlos, local 4. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 535 350

Anmerkung: Leichte und moderne Küche mit gutem Wein-Service. Der Stil der Gerichte ist sehr fantasievoll und originell. Das Restaurant befindet sich in der Nähe des Präsidentschaftssitzes der Kanarischen Regierung und dem Markt Nuestra Señora de África, sowie dem Busbahnhof.



< 15 €



15 - 30 €



> 30 €

Preise ca.: 1. Gang, 2. Gang und Dessert, ohne Getränke.



Tajinaste

Adresse: Avenida San Sebastián, 152.
Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 822 010 513

Anmerkung: Internationale Küche. Restaurant der Hotelschule „Santa Cruz“. Hier finden regelmäßig gastronomische Tage und andere Aktivitäten statt. Es ist gerade auch für Fußballfans günstig gelegen, wegen seiner Nähe zum Stadion, in dem der „Club Deportivo Tenerife“ spielt.



Donde Mario

Adresse: Carretera General del Norte, 199. Santa Úrsula

Telefon: +34 922 304 585

Anmerkung: Tapas und kleine Portionen. Traditionelle und kreative Küche. Das Lokal bietet eine informale „Tasca-Atmosphäre“ und viele kanarische Erzeugnisse, wie Wurstwaren, Käse usw., die von den Besitzern auf der gesamten Insel eingekauft werden. Es gibt Hauptgänge und kleine Portionen klassischer Gerichte, aber auch Autorenküche. Sehr gute Weinkarte.



Víctor Cruz

Adresse: Plaza Curtidos Hermanos Dorta, 1. Santa Cruz de Tenerife

Telefon: +34 922 209 434

Anmerkung: Moderne Autorenküche, mit Variationen moderner Gerichte. Dieses Restaurant präsentiert den immer mehr in Mode kommenden „Bistro-gastronomischen“ Stil. Dabei berät ein renommierter Koch den Gast bei der Auswahl der Speisen, wobei die professionellen Kenntnisse mit preiswerten Produkten zu ebenfalls günstigen Gerichten kombiniert werden.



Los Limoneros

Adresse: Carretera Gral. del Norte - Los Naranjeros. Tacoronte

Telefon: +34 922 636 637

Anmerkung: Traditionelle Küche und erstklassiger Service. Auch stets einige Meeresfrüchte. Es zählt zu den bevorzugten Restaurants der Geschäftsleute und hat sich seinen guten Namen vor allem wegen seines Services verdient. Die Speisekarte ist klassisch und wird nur selten geringfügig verändert. Guter Weinkeller. In der Nähe vom Club de Golf de Tenerife gelegen.

Auch wenn der *Puchero canario* hier bei den Vorspeisen aufgeführt ist, so ist er doch, wie die meisten spanischen Eintöpfe auch, ein komplettes Menü. Vor allem, wenn wir aus der Brühe eine Suppe zubereiten und den Rest als Hauptgericht in Verbindung mit einem „escaldón“ (ein GofioGericht) servieren.

Es handelt sich hier wegen der Vielfalt an grünem und exotischem Gemüse ohne Zweifel um einen der komplettesten Eintöpfe unserer nationalen Küche. Natürlich sind aber verschiedene Zutaten gebräuchlich, die auch davon abhängen, über welche Produkte der jeweilige Koch oder Hausfrau momentan verfügen.

Hier stellen wir unseren Lesern einen klassischen *Puchero* vor, der jedoch auch ohne einige der angegebenen Zutaten zubereitet werden kann.

ZUTATEN:

- Ein halbes kg Rindfleisch.
- Ein schönes Stück Speck.
- Ein schönes Stück Paprikawurst, in Stücke geschnitten.
- 300 g Rippen (frische oder gesalzene)
- 3 Hühnerschenkel, in Stücke geschnitten.
- 2 Tassen Kichererbsen (am Vortag in Wasser legen).
- 2 bis 3 Maiskolben, ebenfalls in Stücke geschnitten.
- Eine Handvoll Bohnen.
- Einen kleinen, festen Kohlkopf, geviertelt.
- Einige Karotten, grob geschnitten.
- 100 g Kürbis.
- 2 Bubangos (eine Art Zucchini).
- 100 g Süßkartoffeln.
- 4 bis 5 Kartoffeln.
- 3 kanarische Birnen.
- Safran.
- Knoblauch.
- Salz.
- Kümmel.
- Speiseöl.

ZUBEREITUNG:

In einem großen Topf mit Wasser und ganz wenig Öl, geben wir, wenn das Wasser zu kochen beginnt, das Fleisch, die Paprikawurst und den Speck.

Nach ungefähr einer halben Stunde fügen wir die Kichererbsen und die in Stücke geschnittenen Maiskolben bei. Wenn die Kichererbsen und Maiskolben etwas weicher geworden sind, geben wir auch die Bohnen, den Kohl und die Karotten dazu. (Man kann an diesem Punkt angelangt auch ein gebundenes Sträußchen Kräuter - um es später mühelos durch den Faden wieder entfernen zu können - Thymian, Lorbeer und Minze in den Topf geben. Dies ist jedoch Geschmackssache und daher nicht unbedingt erforderlich).

Nach mindestens weiteren zwanzig Minuten geben wir den Kürbis, den „bubango“ (eine Art Zucchini) und die Birnen zum Rest. Fast am Ende der Garzeit geben wir die Kartoffeln und die Süßkartoffeln dazu.

Wenige Minuten bevor wir den „Puchero“ vom Feuer nehmen, verleihen wir ihm noch, durch den im Mörser zerstoßenen Safran, Knoblauch und Kümmel, das gewünschte Aroma. Dieser Schritt unterscheidet den „Puchero“ von anderen spanischen Eintöpfen und wird in der kanarischen Umgangssprache „tiemplar“ genannt, was soviel wie abschmecken bedeutet.





Auf den Inseln, die Hauptzutat dieser Sauce ist „ Pimienta Picona“ (Scharfe Pfefferschoten)

ROTER ODER SCHARFER „MOJO“

ZUTATEN:

- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- Prise Salz
- 1/2 Scharfe Pfefferschote
- eine Prise Paprika pulver
- 3 Teile Öl 1 Teil Essig

ZUBEREITUNG:

In dem hierbei unentbehrlichen Mörser zerstoßen wir ein halbes Dutzend Knoblauchzehen, einen halben Teelöffel Kümmel und ein wenig grobes Salz. Wenn das Ganze gut gebunden ist, geben wir eine halbe scharfe rote Peperoni dazu und verarbeiten diese ebenfalls. Anschließend geben wir etwas Paprikapulver dazu und verarbeiten diese Mischung mit Öl und Essig, in jeweils etwa eins zu drei Teilen, bis dieser die gewünschte Konsistenz erhält. Man kann dem „Mojo“ auch, bevor man das Öl dazugibt, etwas in Essig eingelegte Brotkrumen (diese etwas ziehen lassen) beifügen. Der „Mojo picón palmero“, was soviel wie „scharfer Mojo aus La Palma“ bedeutet, ist der bekannteste auf allen Inseln. Er wird mehr oder weniger auf die gleiche Weise zubereitet, nur werden hierbei Peperoni aus La Palma verwendet, die etwas größer sind, als die, die auf den restlichen Kanarischen Inseln vorkommen. Diese müssen jedoch vorher in etwas lauwarmem Wasser eingeweicht werden, um sie besser verarbeiten zu können.

GRÜNER ODER KORIANDER „MOJO“

ZUTATEN:

- Prise Salz
- 1 Bund gehackter Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 kleiner grüner Scharfe Pfefferschote
- 3 Teile Öl 1 Teil Essig

ZUBEREITUNG:

Man gibt etwas grobes Salz, einen Bund frischen, klein gehackten Koriander, ein paar Knoblauchzehen und eine Messerspitze Kümmel in den Mörser. Das Ganze gut zerstoßen und anschließend ein wenig grüne, scharfe Peperoni in Scheiben geschnitten dazugeben und verarbeiten, bis eine Art Paste entsteht. Diese mit einem großzügigen Schuss Öl und etwas weniger Essig aufgießen. Man kann auch etwas Weißwein dazugeben. Dies ist jedoch nicht unbedingt erforderlich.

RUNZELKARTOFFELN

Es gibt viele Möglichkeiten, die Kartoffeln zu „runzeln“. Die Methode, die wir hier erklären, ist eine der einfachsten, erfolgreichsten und am weitesten verbreitete.

ZUTATEN:

- 1 kg Kartoffeln
- Wasser
- 250 gr Salz

ZUBEREITUNG:

Wir bedecken die ungeschälten Kartoffeln mit Wasser (besser noch mit Meerwasser) und geben pro Kilo, etwas mehr als ein Viertel kg grobes Salz dazu – es macht nichts, wenn wir von diesem zuviel verwenden, da die Kartoffeln nie mehr als das nötige Salz aufnehmen. Nun stellen wir den Topf aufs Feuer, bedecken die Kartoffeln mit einem sauberen Küchentuch oder

Papier und geben den Deckel auf den Topf. So lassen wir die Kartoffeln zwischen 20 bis 30 Minuten kochen, bis diese gar sind. Anschließend gießen wir das Wasser ab. Die Kartoffeln im Topf lassen, noch eine gute Hand voll grobem Salz darauf geben und wieder aufs Feuer stellen, um diese zu trocknen. Den Topf dabei kräftig schütteln.



KANINCHEN IN SALMOREJO-BEIZE



Eines der bekanntesten und typischsten Gerichte der kanarischen Gastronomie, dessen Wurzeln, wie es scheint, bis nach Aragón (auf dem spanischen Festland) reichen, das aber trotzdem erst hier seinen berechtigten Ruhm erlangt hat.

ZUTATEN:

- Ein Kaninchen von ungefähr einem Kilogramm Gewicht.
- Grobes Salz.
- 6 Knoblauchzehen.
- Eine Messerspitze Paprikapulver.
- Eine scharfe Peperoni.
- Öl.
- Essig.
- Lorbeerblätter.
- Rosmarin.
- Thymian.
- Thyme.

ZUBEREITUNG:

Wir schneiden das Kaninchen in nicht zu kleine Stücke, geben diese in eine Schüssel und salzen sie leicht.

In einem Mörser zerstoßen wir die Knoblauchzehen mit etwas grobem Salz.

Darauf geben wir das Paprikapulver und die Peperoni und verarbeiten diese ebenfalls, bis alles mehr oder weniger vermischt ist. Danach geben wir einen großzügigen Schuss Öl und etwas weniger Essig dazu. Gut umrühren. Nun gießen wir diese Soße über das Kaninchen, vermischen beides gut.

Anschließend gießen wir das Ganze mit einem Glas Weißwein auf, geben ein Lorbeerblatt, etwas Rosmarin und Thymian dazu.

Nochmals gut umrühren und einige Stunden (am besten zwischen vier und zwölf Stunden) ziehen lassen. Danach nehmen wir das Kaninchen heraus, braten es in einer Bratpfanne und stellen es wieder beiseite. In einem Teil des Öls, in dem wir das Kaninchen gebraten haben, bringen wir die übriggebliebene Soße zum Kochen, geben sie in den Topf zum Kaninchen und lassen beides ein paar Minuten kochen.

SÜSSER EIERSCHAUM

Die huevos moles sind ein sehr antikes Gericht, dessen Zubereitungsform, mit mehr oder weniger Variationen, in den Kochbüchern der unterschiedlichsten Länder und Epochen vorkommt. Heutzutage ist es eines der repräsentativsten Desserts Teneriffas.

Die konstante Verwendung von Eigelb in den kanarischen Nachspeisen liegt darin begründet, dass, wie in vielen anderen Weinbaugeregionen auch, Eiklar verwendet wird, um den Wein etwas aufzuhellen, und das übriggebliebene Eigelb fast ausschließlich zur Herstellung von Desserts verbraucht wurde.

ZUTATEN:

- Ein halbes kg Zucker.
- 20 Eigelb.
- 100 cl Wasser.
- Eine Zimtstange.
- Die Schale einer Zitrone.

ZUBEREITUNG:

Einen zähflüssigen Sirup aus Wasser, Zucker, der Zimtstange und der Zitronenschale zubereiten. Wenn dieser eingekocht ist, vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun die Zimtstange und die Zitronenschale entfernen. Das Eigelb gut verquirlen, in den lauwarmen Sirup geben und gut umrühren. Falls nötig, auf kleinster Flamme und unter ständigem Rühren nochmals etwas erwärmen, damit die Masse etwas stocken kann, niemals zum Kochen bringen. In Dessertschälchen geben und erkalten lassen.





Arico

C/ Benítez de Lugo, 1
aedl.aico@cabtfe.es
Tel.: 922 16 11 33
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-14.30 Uhr.

Arona - Playa de las Américas

Plza. del City Center, Av. Rafael Puig, 19
info-americanas@arona.travel
Tel.: 922 79 76 68
Öffnungszeit: Juli-Sep.: Mo-Fr:
9-20.30 Uhr.; Sa-So: 9-15 Uhr.;
Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-21 Uhr.; Sa-So:
9-15.30 Uhr.

Arona - Playa de las Galletas

Paseo Marítimo Dionisio Glez. Delgado
info-galletas@arona.travel
Tel.: 922 73 01 33
Öffnungszeit: Juli-Sep.: Mo-Fr: 9-15
Uhr.; S: 9-13 Uhr.; Okt.-Juni: Mo-So:
9-13 Uhr.

Arona - Playa de las Vistas

Paseo las Vistas, s/n, Los Cristianos
info-vistas@arona.travel
Tel.: 922 78 70 11
Öffnungszeit: Juli-Sep.: Mo-Fri:
9-20.30 Uhr.; Sa-So: 9-15 Uhr.;
Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-21 Uhr.; Sa-So:
9-15.30 Uhr.

Buenavista del Norte

C/ El Puerto, 27
turismo@buenavistadelnorte.com
Tel.: 922 12 90 30 ext.142
Öffnungszeit: Juli-Sep.: Mo-Fr: 9-14
Uhr.; Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-15 Uhr.

C.I.T. Candelaria - Caletillas

Plza. del CIT, s/n, Las Caletillas
candelaria@feciten.com
Tel.: 922 50 04 15
Öffnungszeit: Mo-Fr: 14.30-20.30 Uhr.

C.I.T. Garachico

Av. República de Venezuela, s/n
citgara@hotmail.com
Tel.: 922 13 34 61
Öffnungszeit: Mo-Fr: 10-17 Uhr.

C.I.T. Güímar

Av. Obispo Pérez Caceres, 18
citguimar@hotmail.com
guimar@feciten.com
Tel.: 922 51 15 90
Öffnungszeit: Winter: Mo-Fr: 9-15
Uhr.; Sommer: Mo-Fr: 8-14 Uhr.

C.I.T. Icod de los Vinos

C/ San Sebastián, 6
citicod@telefonica.net
Tel.: 922 81 21 23
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-13 – 15-19;
Sa: 10-13 Uhr.

C.I.T. Nordeste

Av. Universidad, 9.
San Cristóbal de La Laguna
citnordeste@feciten.com
Tel.: 922 63 27 18
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-13 – 16-20 Uhr.

C.I.T. Puerto de la Cruz

C/ Puerto Viejo, 13
info@citpuerto.com
Tel.: 922 37 02 43
Öffnungszeit: Juli-Sep.: Mo-Fr: 9-14
Uhr.; Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-13 – 16.30-
19 Uhr.

C.I.T. Santa Cruz de Tenerife

Av. Anaga (gegenüber der Pl. de
España)
infocit@telefonica.net
Tel.: 922 24 84 61
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-16 Uhr.; Sa:
9-13 Uhr.

C.I.T. Sur

Av. Rafael Puig, 17, Costa Adeje
info@citsur.com
Tel.: 922 79 33 12
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-13 Uhr.

Cabildo Aeropuerto Tenerife Norte

Aeropuerto TF Norte Los Rodeos, s/n
nurialorenzo@webtenerife.com
Tel.: 922 63 51 92
Öffnungszeit: Mo-Fr: 10-14 – 15-

18 Uhr.. Feiertag: Geöffnet außer
an Weihnachten, Neujahr und am
Dreikönigstag

Cabildo Aeropuerto Tenerife Sur

Aeropuerto TF Sur Reina Sofía,
Granadilla de Abona.
huete@cabtfe.es
Tel.: 922 39 20 37
Öffnungszeit: Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-21
Uhr.; Sa-So: 9-17 Uhr.; Juli-Sep.: Mo-
Fr: 9-19 Uhr.; Sa-So: 9-17 Uhr.

Cabildo Puerto de la Cruz

La Casa de la Aduana, C/ Las Lonjas, s/n
vicentet@cabtfe.es
Tel.: 922 38 60 00
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-20 Uhr.; Sa-So:
9-17 Uhr.

Cabildo Santa Cruz

Plza. de España, s/n
lale@cabtfe.es
Tel.: 922 23 95 92
Öffnungszeit: Okt.-Juni: Mo-Fr: 8-18
Uhr.; Sa: 9-13 Uhr.; Juli-Sept.: Mo-Fr:
8-17 Uhr.; Sa: 9-12 Uhr.

Candelaria

Av. de la Constitución, 7
oit@candelaria.es
Tel.: 922 03 22 30
Öffnungszeit: Winter: Mo-So: 9-17 Uhr.;
Sommer: Mo-So: 10-18 Uhr.

Centro de visitantes Cruz del Carmen

Ctra. Las Mercedes, Km. 6, San Cristóbal de La Laguna
cvisitantes@cabtfe.es
Tel.: 922 63 35 76
Öffnungszeit: Okt.-Juni Mo-So: 9.30-16 Uhr.; Juli-Sep.: Mo-So: 9.30-15 Uhr.

Centro de Visitantes Parque Rural de Teno

Finca los Pedregales, El Palmar, Buenavista del Norte
aarmas@cabtfe.es
Tel.: 922 12 80 32
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-14.30 Uhr.

Costa Adeje - Playa Fañabé

Av. Litoral, s/n
mairaha@adeje.es
Tel.: 922 71 65 39
Öffnungszeit: Okt.-Juni: Di-Fr: 10-17 Uhr.; Juli-Sep.: Di-Fr: 10-16 Uhr.

Costa Adeje - Plaza del Duque

Ctro. Com. Plaza del Duque
mariamg@adeje.es
Tfno.: 922 71 63 77
Öffnungszeit: Okt. - Juni: Di-Fr: 10-17 Uhr.; Juli - Sep.: Di-Fr : 10-16 Uhr.

Costa Adeje - Troya

Av. Rafael Puig, 1
nildomeh@adeje.es
Tel.: 922 75 06 33
Öffnungszeit: Okt.-Juni: Di-Sa: 10-17 Uhr.; Juli-Sep.: Mo-So: 10-16 Uhr.

El Médano

Plza. de los Principes de España, Granadilla de Abona
turismo@granadilladeabona.org
Tel.: 922 17 60 02
Öffnungszeit: Okt.-Juni: Mo-Fr: 9-15 Uhr.; Sa: 9-13 Uhr.; Juli-Sep.: Mo-Fr 9-14 Uhr.; Sa: 9-12 Uhr.

Intercambiador Santa Cruz de Tenerife

Ankunftsbereich der Inter-City-Busse am Busbahnhof von Teneriffa
coordinadorainfo@sociedad-desarrollo.com
Tel.: 922 29 97 49
Öffnungszeit: täglich: 10-15 Uhr.

La Laguna - Casa Alvarado - Bracamonte (Capitanes Generales)

C/ La Carrera, 7, Bajo Casa Alvarado-Bracamonte (Capitanes Generales)
turismo.laguna@cabtfe.es
Tel.: 922 63 11 94
Öffnungszeit: täglich: 9-17 Uhr.

La Laguna - Punto de Información Aeropuerto Tenerife Norte

Aeropuerto de TF Norte, Los Rodeos
turismo.laguna@cabtfe.es
Tel.: 922 82 50 46
Öffnungszeit: täglich: 9-17 Uhr.

La Orotava

C/ Calvario, 4
turismo@villadelaorotava.org
Tel.: 922 32 30 41
Öffnungszeit: Mo-Fr: 8.30-18 Uhr.

Los Realejos

Plaza de la Unión, s/n
info@losrealejos.es
Tel.: 922 34 61 81
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-14 Uhr.

San Juan de la Rambla

Plza. de los Canarios, s/n, Ctra. TF-351
turismo@aytosanjuanandelarambla.es
Tel.: 922 36 00 03 Ext. 3
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-14 Uhr.

San Miguel de Abona

Oficina de turismo El Caracol. Av. Galván Bello, s/n, Golf del Sur
turismo@sanmigueldeabona.org
Tel.: 922 73 86 64
Öffnungszeit: Mo-Fr: 8.30-14.30 Uhr.

Santa Cruz de Tenerife

C/ Castillo esq. C/ Cruz Verde
coordinadorainfo@sociedad-desarrollo.com
Tel.: 922 29 97 49
Öffnungszeit: Mo-Sa: 10-18 Uhr.; So: 10-14 Uhr. Am Kreuzfahrt-Tag geöffnet ab 9 Uhr.

Santiago del Teide

Av. Marítima Ctro. Com. Seguro de Sol, Local 34, Playa de la Arena
santiagodelteide@yahoo.es
Tel.: 922 86 03 48
Öffnungszeit: Juli-August: Mo-Fr: 8-14 Uhr.; September-Juni: Mo-Fr: 8-14.30 Uhr.

Tacoronte

Ctra. General Tacoronte-Tejina (La Estación)
of_turismotacoronte@hotmail.com
Tel.: 922 57 00 15
Öffnungszeit: Mo-Fr: 9-13 Uhr.



Infoturismo Tenerife
00 800 100 101 00
gratis



Projekt zur
Gastronomie
von Teneriffa

Eine Insel mit Geschmack



>Tenerife
acoge

Plan de Dinamización de
Producto Turístico de Tenerife


TENERIFE

Gefördert durch:



Zusammen:



Herausgeber

Turismo de Tenerife
Av. Constitución, 12.
38005. Santa Cruz de Tenerife
Islas Canarias. España
Tel.: +34 902 32 13 31
Fax.: +34 922 23 78 94
info@webtenerife.com

Gestaltung und Layout

Blue Marketing Events S.L

Redaktion der Texte

Rebeca Paniagua

Selektion von Restaurants

Manuel Iglesias
José Carlos Marrero

Fotografien

Turismo de Tenerife
Joaquín Ponce

Kostüme

Cardo Sport Clothing co
The Showroom Mag

Druck

Gráficas Tenerife S.A.

Alle Rechte vorbehalten

Tf- XXXI/2009

Fragen Sie, was Sie wollen!

Wir möchten Ihnen helfen, Teneriffa zu genießen, ohne etwas zu verpassen



Call Centre:



Infoturismo Tenerife
00 800 100 101 00
gratis 

Tourismus Büros:



Das Nächstegelegene finden
Sie in der Broschüre

Homepage:



www.webtenerife.com



www.webtenerife.mobi

In Ihrem Hotel



Fragen Sie nach dem
Eventkalender an der Rezeption!

Handy:



Loaden Sie Ihren Teneriffa-
Reiseführer down

SMS*: Senden Sie eine mit "Tenerife"
an **600 124 488**

Bluetooth: Tourismusbüros.
oder auf: www.webtenerife.com

* Die Kosten für die Nachricht und den Ladevorgang hängen von den Tarifen Ihres Mobilfunkanbieters ab.