

TENERIFFA

ES SCHMECKT SO GUT AUF TENERIFFA

Basketballer werben für lokale Produkte

Der Basketballklub Iberostar Tenerife ist auf Erfolgskurs, sowohl in der Liga ACB als auch in der europäischen Champions League. So erreichte die Mannschaft die europäische Finalrunde und schaffte es sogar, dass das Finale der letzten Vier am 28. und 30. April im Pabellón Santiago Martín in La Laguna ausgetragen wird. Bei dieser Gelegenheit wird intensiv für die lokalen kanarischen Produkte geworben.

Käse, Honig, Wein, Kartoffeln, Herzpfirsiche und Zwiebeln werden über Durchsagen sowie über LED Tafeln im Stadion gezielt beworben. Die Inselregierung von Teneriffa hat 120.000 Euro in diese Kampagne investiert. Kürzlich wurde sie in der Casa del Vino in El Sauzal vorgestellt.



↑ Inselpräsident Carlos Alonso freut sich mit der Mannschaft über den Erfolg und das lokale Abkommen.

GRAN CANARIA

GRAN CANARIA ME GUSTA

„Mir schmeckt's“ auf der Messe

Das Messezentrum Infecar in Las Palmas wird vom 21. bis 23. April zur riesigen Gastromesse. Über 80 Aussteller und Anbieter werden auf 7.600 Quadratmeter Fläche ihre Produkte anbieten.



Wein, Käse, Honig, Öl, selbst gebranntes Bier und Desserts oder sogar Fleisch vom schwarzen Schwein sowie Öko-Königslangusten von Gran Canaria können probiert und gekauft werden. Dazwischen gibt es Kunsthandwerk von zehn ausgesuchten traditionellen Künstlern und kanarische Folklore. Vor der Halle im Bereich „Planeta Spar“ wird es ein breit gefächertes gastronomisches Angebot und Schau-Koch-Einlagen geben.

Die Messe öffnet am Freitag und Samstag von 11 bis 20 Uhr und am Sonntag von 11 bis 17 Uhr. Der Eintritt kostet 2,50 Euro pro Person. Kinder, Rentner, Arbeitslose und Behinderte haben freien Zutritt. Mehr Infos auch über www.grancanariamegusta.es.

FUERTEVENTURA | EINLADUNG ZUR 32. KÄSEMESSE

Ziegenkäse auf Reisen

Auf spezielle Einladung des Veranstalters ist der Käse DOP Queso Majorero auf der Nationalen Käsemesse in Trujillo bei Cáceres auf dem spanischen Festland vertreten.

Die Messe zählt neben der italienischen Käsemesse in Bra zu den größten Käseschauen Europas und sogar zu den besten weltweit. Mehr als 500 verschiedene Sorten aus ganz Europa werden in der Zeit vom 28. April bis zum 1. Mai ausgestellt, verkostet und bewertet. Durch den Maifeiertag wird ein reger Besucherzufluss von über 200.000 Menschen, vor allem aus der Extremadura, Madrid, Andalusien, Castilla-La Mancha, Castilla y León und aus Valencia erwartet.

Der kanarische Käse mit Qualitätssiegel, Queso Majorero, ist zum ersten Mal auf der Messe vertreten. Er wird in sieben Gemeinden von Fuerteventura auf traditionelle Art, hergestellt. Es war der erste Käse



↑ Der Ziegenkäse aus Fuerteventura hat Tradition.

mit Herkunftssiegel (DOP) und der erste Ziegenkäse Spaniens. Er wird aus roher oder pasteurisierter Ziegenmilch gewonnen und als frischer, halb fester oder fester Käse angeboten. Zudem gibt es Varianten, die in Gofio oder Paprika getaucht werden. Seit sechs Jahren hat sich die

traditionsreiche Käsemesse auf ein internationales Niveau ausgeweitet und lädt nun auch immer einen ausländischen Gast ein. So waren schon Portugal, Frankreich, Italien, Holland und Großbritannien präsent, um an dem Wettstreit um den besten Käse teilzunehmen. In diesem Jahr

wird als internationaler Gast die Schweiz dabei sein. Fast 30 Käsesorten, darunter bekannte Namen wie der alpine Emmentaler, Appenzeller, der exklusive Sbrinz, der geruchsintensive Tête de Moine sowie L'Étival und Vacherin Fribourg können probiert werden.

TENERIFFA | X. MUESTRA PANES DEL MUNDO IN ARICO

Brot-Welten in Arico

„Mit Brot ist kein Kummer eine Not“, so sagt ein altes spanisches Sprichwort. Und tatsächlich gehört ein Stück Weißbrot in Spanien zu jeder Hauptmahlzeit einfach dazu.

Das klassische Weißbrot gibt es in verschiedenen Variationen wie zum Beispiel mit Anis, Kümmel, Zwiebeln oder in anderen Abwandlungen. Auch die Deutschen verzichten, sogar im Urlaub, nur ungern auf ihre Brotsorten. Selbst wenn sie im



Ausland leben, geben sie Brot oftmals als das Lebensmittel an, das sie am meisten vermissen. Das deutsche Bäckerhandwerk wird hochgeschätzt. Aber nicht nur in Deutschland und Spa-

nien zählt Brot zu den Grundnahrungsmitteln. Wie facettenreich die Welt es Brotes ist, und das rund um den Globus, beweist die mittlerweile zehnte Brotmesse, Muestra de Panes

del Mundo, in Arico. Brotsorten aus fünf Kontinenten werden dort zum Verkauf und zur Verkostung angeboten. Verschiedene Getreidesorten, Zubereitungsarten und Varianten zeigen, wie Brot in anderen Ländern schmeckt. Dazu gibt es Honig, Wein und Käse aus der Region. Die Messe findet am 23. April von 16 bis 19 Uhr im historischen Ortskern von Arico Nuevo statt. Der Erlös der Veranstaltung kommt einer gemeinnützigen Organisation zugute.

Ihr zuverlässiger deutsch-kanarischer Partner für Gastronomie und Privathaushalte. Unsere Wurst- und Fleischprodukte erfüllen höchste Qualitätsansprüche.



WURSTQUELLE S.A.
...weils besser schmeckt!



Gültig von 20.04. bis 03.05.17

Schweinekammsteak
mit oder ohne Marinade 6.80 €/kg

Cevapcici, Hackfleischröllchen
mit min. 15 % Lammfleisch . . 6.90 €/kg

Rumpsteak
aus Paraguay zart gereift . . . 12.90 €/kg

Nürnberger Bratwürstchen 5.90 €/kg

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag 8.30 - 14 Uhr, Mittwoch bis Freitag 8.30 - 17 Uhr, Samstag 9 - 14 Uhr

Ctra. La Luz No. 22, nach Monasterio links, Richtung La Orotava • Tel. 922 33 03 16 oder 922 33 36 79 • www.wurstquelle.es