



TENERIFFA | IMMER EINE PAUSE WERT

Frühling bei Don Panito

Von morgens 8 Uhr bis abends 19 Uhr ist das „Don Panito“ im Canary Center in La Paz ein beliebter Treffpunkt und eine Oase, in der die Batterien aufgeladen werden können. Je nachdem, was der Gast gerade sucht.

Wer in Puerto de la Cruz schön frühstücken möchte, egal ob einfach nur ein Tässchen Kaffee mit einem Brötchen oder süßen Teilchen oder so richtig ausgiebig mit Freunden, ist bei Gabi und ihrem Team an der richtigen Adresse. Wer etwas zum Feiern hat, kann gerne zum Sekt-Brunch einladen (bis circa 20 Personen) und wird nach Herzenswünschen bestens verwöhnt. Im „Don Panito“ gönnt sich aber auch die arbeitende Bevölkerung gerne mal ein Püschchen, sei es um nach einem Frühstückskaffee mit Toast gut in den Tag zu starten oder zur Mittagspause mit Pizza und Getränk. Eine Kombi, die es immer zum Sonderpreis gibt. Auch kleine Snacks für zwischendurch stehen täglich auf der Speisekarte und wer möchte,



↑ Bei Brigitte im „Don Panito“ fühlt sich jeder willkommen.



↑ Auf Bestellung gibt es Frühstücksbüfets mit Käse-, Wurst-, Schinken- oder Obstplatten, je nach Belieben.

kann mit fruchtigen Smoothies bei sommerlichen Temperaturen seine Lebensgeister wecken. Wer ren Lust auf einen erfrischenden

Erdbeerkuchen hat oder wen es vielleicht nach einem Eisbecher oder Erdbeeren mit Schlagsahne gelüftet, wird im „Don Panito“ auf seine Kosten kommen. Brötchen und eine frische Brotauswahl vom deutschen Bäcker, inklusive der dazu passenden Fruchtarmelade, gibt es auch zum Mitnehmen. Bei schönem Wetter bietet sich ein Terrassenplatz mit Blick auf das bunte Leben an, und wenn es mal kühler ist, macht man es sich gerne in der „Guten Stube“ gemütlich. Bei „Don Panito“ fühlt sich jeder schnell willkommen und gut aufgehoben. Davon zeugen auch die vielen Stammkunden, die ihr Lieblings-Café an der Ecke nicht mehr missen möchten. Ein Treffpunkt für alle, die in Puerto de la Cruz leben oder zu Besuch sind. ■

Don Panito

Canary Center
Puerto de la Cruz/La Paz
Tel. 922 370 074

Öffnungszeiten:
täglich 8 bis 19 Uhr

TENERIFFA | SCHLEMMEN MIT LIVEMUSIK

Food Trucks in Puerto de la Cruz

Am ersten Juniwochenende geht es auf der Plaza Europa in Puerto de la Cruz heiß her. Denn in mindestens zehn Food Trucks wird aufgeköcht, was die Küche hergibt.

Aus verschiedenen Ecken der Inseln Teneriffa und Gran Canaria kommen die Trucks mit Küchenausstattung angefahren und dann darf geschlemmt werden.

Bei „Amor-didas B&B Foodtruck“ gibt es frische Bocadillos,



↑ Food Trucks laden zum Schlemmen, die Livemusik zum Feiern ein.

los, im „Café Caramba“ wird zu hausgemachten Bocatás gegrif-

fen. Die Spezialität des Trucks sind Brötchen mit türkischer Pastrami-Wurst. Der „Chef on The Road“ bietet als Spezialität „Spidies“, Brot mit eingelegtem Fleisch, und bei „Cielito Lindo“ und „Con Limón y Sal“ geht es mexikanisch-feurig zu. Der Food Truck „Frida“ ist für hausgemachte Teigtaschen und Spezialitäten für Zöliaker und Vegetarier bekannt. Ein echter Genuss sind die Hot Dogs und Burger vom „Raices Foodtruck“.

Allen voran der Hamburger vom schwarzen Schwein. Tortitas, süßes Gebäck und Waffeln gibt es im „Calderón de la Tarta“. Ebenfalls Süßes serviert „La Dulzoneta“ und bei „Dolcezza“ gibt selbst gemachte Eissorten. Dazu musikalische Unterhaltung, und das erste Juniwochenende kann mit bester Laune steigen. Die Food Trucks öffnen am Samstag von 11 bis 23.30 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr. ■

SUPER-FAST-FOOD AUS LANZAROTE

Wie wäre es mit einem Kaktusburger?

Nein, dieser Burger heißt nicht nur so, sondern im Kaktusburger ist tatsächlich auch Kaktus drin. Er stellt die perfekte Fusion von dem beliebten amerikanischen Fast Food und der Nutzung einheimischer Gewächse dar.



↑ Ein echter Superburger und obendrein auch noch gesund.

Ein völlig innovatives und originelles Gericht, das es ab sofort im Kaktusgarten, Jardín de Cactus, in Guatiza auf Lanzarote gibt. „Wir haben uns dazu entschieden, diese kulinarische Neuheit in die Speisekarte im Kaktusgarten aufzunehmen. Wir nutzen unsere natürlichen Schätze auf eine zeitgemäße, neue Weise und garantieren gleichzeitig ein unvergessliches Geschmackserlebnis“, betonte der Tourismusrat der Insel, Echedey Eugenio, bei der Präsentation des Novums, made in Lanzarote. Tatsächlich besteht der Kaktusburger hundertprozentig aus Zutaten von der Insel. Er wird je zur Hälfte aus Kaktusfleisch aus Teguisse und Kartoffeln, Zwiebeln und Mais in einer Kooperative in San Bartolomé hergestellt. Serviert wird er in einem Tomatenbrötchen mit einer Soße aus Ziegenjoghurt und geräuchertem Käse und Rucula-Salat. Einfach originell, einfach lecker.

Die Nutzung des Feigenkaktus als Nahrungsmittel ist nichts Neues, sondern reicht bis in die vorkolumbianische Zeit zurück. Schon die Azteken haben das Kaktusfleisch regelmäßig gegessen. Das Fleisch des Kaktus ist reich an Taurin, einer essenziellen Aminosäure, die in vielen Energie-Getränken enthalten ist. Die zahlreichen Nährstoffe des Kaktus lösen verschiedene biochemische Prozesse aus. Sie helfen beispielsweise den Zuckerverwert zu stabilisieren, Cholesterin zu reduzieren, die Blutgefäße und den Darm zu reinigen, die Leber zu schützen, den Magen zu besänftigen, das Sättigungsgefühl zu stärken und sogar vom Alkohol ausgelöste Kopfschmerzen zu reduzieren. Außerdem enthält er eine gehörige Portion Antioxidantien. Dieser Burger ist zweifelsohne gesund, nachhaltig, funktionell, anders und innovativ. Er eignet sich für Vegetarier, ohne Brot selbst für Zöliaker, sowie für Menschen, die an Unverträglichkeit von Laktose, Eiern und Trockenfrüchten leiden. ■

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



WURSTQUELLE S.A.

...weils besser schmeckt!



Gültig von 01.06. bis 14.06.17

Kammsteak

mit und ohne Marinade 6.80 €/kg

Schweinelende 8.90 €/kg

Bratwurst

mittelgrob, gebrüht 5.90 €/kg

Chorizo Parrillero
rote oder weiße 4.90 €/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



Don Panito

Mach doch mal Pause!

- bei leckerem Brasilia-Kaffee Frühstück, frisches Brot und Brötchen, Gebäck, Torte oder leckere Sandwiches. Bei Vorbestellung auch Geburtstagskuchen

geöffnet täglich von 8-19 Uhr

Canary Center · Pto de la Cruz · La Paz · Tel. 922 37 00 74