



GRAN CANARIA | TOP-15-COCKTAILBARS IN SPANIEN

# Azotea de Benito in Las Palmas

Eine Bar auf Gran Canaria wurde unlängst im Magazin Guía de Ocio der spanischen Tageszeitung El País unter die 15 besten Terrassen-Bars Spaniens gewählt. Seit 1975 erscheint dieser Freizeitführer in einer Auflage von 180.000 Exemplaren. „Cooking Drinks“ – so lautet das Motto der Bar „Azotea de Benito“ auf der Dachterrasse des Einkaufszentrums Monopol in Las Palmas auf Gran Canaria. Damit möchten die Initiatoren darauf hinweisen, dass sie bei der Zubereitung ihrer Drinks und Cocktails genauso viel Liebe zum Detail walten lassen, wie so mancher Sternekoch. Die Cocktailbar „Azotea de Benito“ hat ihren Namen von dem kanarischen Schriftsteller Benito Pérez Galdós entlehnt.

Über den Dächern der Altstadt, zwischen Triana und La Vegueta gelegen, blickt der Gast über die Dächer hinweg auf den Kirchturm der Kathedrale Santa Ana, aufs Meer und den Horizont. Diese traumhafte Kulisse wird durch hervorragende Cocktails und Drinks unterstrichen. Die Kunst des Rührens, Shakens und Mixens wird über den Dächern von Las Palmas wahrhaft zelebriert. Seit der Eröffnung vor rund vier Jahren ist diese Bar ein Geheimtipp der Insiderszene. Eine trendige Bar, voller erfrischender, spritziger Tendenzen mit Kultcharakter. Die alten Klassiker der Barkunst werden kombiniert mit neuen Kreationen. Verwendet werden nur die besten Zutaten und Produkte. Zusammen mit einem sympathischen und vor allem professionellen Personal



↑ Professionelle, sympathisches Barmen, die ihren Job als Kunst betrachten.

zieht die Bar über den Dächern von Las Palmas so weite Kreise, dass sie sich nun als einzige kanarische Bar über die Erwähnung im Freizeitführer freuen darf. Sie wird dort im gleichen Atemzug genannt wie die Bar im Hotel Índigo in Madrid, die Sky Bar (Barcelona), The Mint Roof (Madrid), El Mirador de San Just (Barcelona), El Mirador de Ulía (Donostia), Vertical im Hotel Confortel (Valencia), Blue Jazz

Club (Palma de Mallorca), Teraza Buenas Vistas (Bilbao), Teraza Larios (Málaga), El Ático (Alicante), El Mirador (Colunga, Asturias), Skyline (Vigo), Aura (Zaragoza) und La Parrilla de Galarza (Cáceres).

Die Azotea de Benito verbindet mit seinen gemütlichen Sofas ein Chill-out-Flair mit einem aufregenden Blick auf die Stadt. Spektakulär und einzigartig. Zu den kühlen Geträn-

ken werden originelle Snacks gereicht. Besonders bekannt ist die Bar für seine Gin&Tonics. Mehr als 60 hochwertige Gins aus mehr als 250 Destillieren sind im Angebot. Immer genau die richtige Nuance für einen Hauch Extravaganz zum Abrunden des perfekten Drinks. Diese Erstklassigkeit hat der Bar bereits mehrere lokale und nationale Auszeichnungen sowie Erwähnungen in den höchsten Cocktailkreisen eingebracht. So wird sie beispielsweise auf der Webseite der besten Bars der Welt, auf [www.worldsbestbars.com](http://www.worldsbestbars.com), vorgestellt.

Wer während seines Urlaubs oder auch bei einem Business-trip in Las Palmas ist, sollte sich einen Besuch dieser Bar nicht entgehen lassen. Sie befindet sich im zweiten Stock des Centro Comercial Monopol, an der Plaza Hurtado Mendoza in Las Palmas. Sie öffnet täglich von 15 bis 2 Uhr.



↑ Eine spektakuläre Lage gepaart mit ebenso spektakulären Drinks. Das ist die Erfolgsformel der Trend-Bar.

TENERIFFA | PROMOTION

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

## Brunelli's feiert zweiten Geburtstag

Am 7. September feiert Brunelli's Steakhouse den zweiten Geburtstag. Von Beginn an wurde auf höchste Fleischqualität, verbunden mit der perfekten Zubereitung, großen Wert gelegt.

Deshalb ist ein bis zu 800 Grad heißer Southbend-Ofen, der die Poren des Fleisches sofort verschließt und so das Fleisch saftig auf den Punkt gart, das Herzstück der perfekten Steakzubereitung. Anlässlich des zweiten Geburtstags wird es sogar ganz besondere Stücke vom Wagyu-Rind im Angebot geben. Ein weiterer Grund, gerade jetzt vorbeizuschauen und einen ganz speziellen Genuss zu erleben. Zu dem kulinarischen Genuss, unterstrichen von einer exzellenten Weinauswahl, kommt das außerordentliche Ambiente. Das Restaurant im Fischerviertel Punta Brava in Puerto de la Cruz liegt direkt am Atlantik. Und wenn bei Sonnenuntergang die gigantische Fensterfront eingefahren wird, die Meeresbrise und das Rauschen der Wellen ins Lokal dringen, könnte es romantischer nicht sein. Tischreservierungen werden jederzeit gerne unter der Telefonnummer 922 062 600 entgegengenommen. Das Restaurant öffnet von 13 bis 15.30 Uhr und von 18.30 bis 23 Uhr. Das Wagyu-Fleisch gibt es vom 7. bis 10. September.



↑ Das Erfolgsrezept: höchste Fleischqualität und die richtige Zubereitung im perfekten Ambiente.

TENERIFFA

LANDWIRTE KLAGEN

## Kein Getreide wegen Waldbrandgefahr

Die Getreidelandwirte der Vereinigung Acete von Teneriffa kritisierten die Haltung des Umweltschutzamtes, das ihnen aus Gründen der Waldbrandgefahr die Ernte ihres Getreides verwehrte. „Wir mussten mit verschrankten Händen zusehen, wie Hasen unser Getreide einfach wegfräßen, weil wir es nicht ernten durften“, klagt ein Sprecher.

Zwischen dem 26. Juli und dem 27. August gab es 22 Tage, an denen Hitzewarnungen herrschten. Die Folge: Es war verboten, landwirtschaftliches Gerät zu nutzen. Zwischen Buenavista del Norte und La Orotava büßten die Landwirte deshalb über die Hälfte der Ernte ein. „Das Paradoxe daran ist, dass gerade dieses Getreide, wenn es nicht geerntet wird, im Ernstfall wie ein Brandbeschleuniger wirkt“, warnen die Landwirte weiter. Vor allem kritisieren sie, dass das Umweltschutzamt kein offenes Ohr für sie gehabt hätte. Es gab keine Prüfung der tatsächlichen Gegebenheiten. Manche Felder waren weit genug von Wald entfernt und noch dazu herrschten dort, trotz Hitzewarnung andernorts, nur normale Temperaturen zwischen 19 und 24 Grad. Manche Felder lagen sogar in Nebelwolken. Weder die Lage noch das Mikroklima seien bei dem generellen Verbot berücksichtigt worden. Dabei hatten die Landwirte konstruktive Vorschläge gemacht. Wie zum Beispiel, wenigstens auf Feldern mit Distanz zum Wald ernten zu dürfen, die heißen Mittagsstunden zu meiden und professionellen Brandschutz an die Seite gestellt zu bekommen. Noch schlimmer fanden sie, dass „andernorts in Waldnähe wegen diverser traditioneller Fiestas sogar Böller erlaubt waren. Dort wurden zur Absicherung Löschfahrzeuge aufgestellt.“ Also Brandschutz zum Feiern „Ja“ und zum Arbeiten „Nein“? Dieses unflexible Vorgehen hat den Bauern nun einen beträchtlichen Teil ihres Einkommens gekostet. Gerade in den letzten Jahren wurde durch zahlreiche Kampagnen der Anbau von Getreide forciert, wobei vor allem auch alte Getreidesorten erhalten werden sollen.

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



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



Gültig von 07.09. bis 20.09.17

Sauerbraten im Sud . . . . 5.90 €/kg

Rindergulasch . . . . . 6.50 €/kg

Nürnberger

Bratwürstchen . . . . . 6.90 €/kg

Hausmacher Salami

verschiedene Sorten . . . . . 8.90 €/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](http://www.wurstquelle.es)