

ANZEIGE

Ein echter Spanier

Das beliebte Fischrestaurant La Vieja in La Caleta hat erst vor kurzem sein zweites Lokal, das **El Torito**, mit großem Erfolg eröffnet. Die Mesón bietet dem Feinschmecker ein breites Angebot an typisch spanischen Gerichten in einem Ambiente, wie man es sonst nur vom spanischen Festland kennt. Köstliche Fleischspieße und Braten werden über offenem Holzkohlenfeuer gegrillt. Als typisch spanische Vorspeisen stehen Pimiento de patron, Jamon serrano, Queso manchego und Gambas al ajillo auf der Karte. Lammgerichte, von zarten Lammlenden bis hin zur saftigen Lammkeule sind die besondere Spezialität des Restaurants. Dazu trinkt man am besten ein Glas Wein aus einer exzellenten Auswahl an Weinen. An den Wandfliesen des El Torito sind berühmte Spanier und traditionelle Szenen auf eindrucksvolle Weise abgebildet.

Das Restaurant befindet sich in der Residencia Mango, gegenüber dem Hotel Riu Arcas, und ist täglich von 13.00 bis 23.00 Uhr. Feiern für Gruppen bis zu 100 Personen möglich. Tischreservierungen unter Tel. 922 71 55 66. ■

ANZEIGE

Klasse statt Masse

Zehn Jahre verbrachten die beiden Inhaber der Bäckerei „Panisimo“ ihren Urlaub im Südwesten Teneriffas und haben in dieser Zeit Teneriffa kennen und lieben gelernt. Sie bemerkten die Marktlücke. Vor 18 Monaten beschlossen Andreas und Marcus, gelernte Bäcker und Konditoren, ihre gut gehende Bäckerei in Lübeck zu verkaufen um auf Teneriffa eine Bäckerei zu eröffnen. Ein geeignetes Ladenlokal in Puerto de Santiago war schnell gefunden – und seit einem Jahr werden nun in der Bäckerei „Panisimo“ in Puerto Santiago hochwertige, ofenfrische, deutsche Backwaren hergestellt und verkauft. Andreas und Marcus haben hierbei ihr eigenes „Reinheitsgebot“: alle Backwaren werden ohne Konservierungsstoffe und ausschliesslich mit Quellwasser zubereitet. Schon das Angebot an verschiedenen Broten ist atemberaubend: Roggenmischbrot, Kümmelbrot, Mehrkorn-Dinkelbrot und andere Brotsorten werden hier neben anderen lieb gewonnenen deutschen Backspezialitäten angeboten.



Das absolute Highlight ist das echte Schwarzbrot, das ebenso wie alle anderen angebotenen Waren selbstverständlich aus eigener Produktion stammt. Aber damit nicht genug – die „Bäckerei Panisimo“ ist auch ein El Dorado für Liebhaber von Torten: hier locken Spezialitäten wie Streusel-, Butter- und Quarkkuchen ebenso wie die altbekannten deutschen „Teichen“. Für Familienfeiern zaubert man auch gerne Ihre Wunschtorte, ein Anruf genügt.

Zur Weihnachtszeit überrascht man Sie mit Spezialitäten wie Christstollen, Weihnachtsplätzchen und all' die Dinge, die man an solchen Tagen oftmals vermissen musste. Diese Zeiten sind vorbei – denn jetzt gibt es „Panisimo“. Zu Sylvester werden „Überraschungsberliner“ gebacken.

Die Bäckerei ist in Puerto Santiago, gegenüber vom schwarzen Sandstrand im Centro Comercial Seguro el Sol, Local 27, neben dem Ärztezentrum. ■

10 Jahre Bauernmarkt in San Isidro

Vom Feld auf den Tisch



Bunte Atmosphäre und knackfrische Produkte. Mit dieser Mischung ist der „Mercado del Agricultor Granadilla“ zur festen Größe auf Teneriffa geworden – seit jetzt zehn Jahren!

Sowohl Residenten als auch Einheimische haben den Markt mittlerweile fest eingeplant, wenn es um die Einkaufstour am Wochenende geht. Jeweils Samstag und Sonntag zwischen 8 und 14 Uhr bieten in der großen Halle zwischen San Isidro und El Medano eine Vielzahl verschiedener Bauern ihre Produkte zum Verkauf an. Hier kaufen Sie direkt vom Erzeuger, ohne Zwischenhändler, sozusagen gleich vom Feld.

Daher ist es nicht verwunderlich, dass der hier gekaufte Salat auch nach mehreren Tagen im Kühlschrank immer noch frisch und knackig ist. Hier werden ausschließliche Produkte angeboten, die höchsten Qualitätsstandards gerecht werden. Regelmäßige Kontrollen garantieren Frische, Qualität und auch die Herkunft der angebotenen Waren, denn hier werden nur Produkte aus der Region verkauft. Größe und Lage der Anbauflächen müssen durch Mietverträge oder entsprechende Eigentumsnachweise belegt werden. Nicht nur die Produkte selbst wer-

den regelmäßig geprüft, sondern auch die einzelnen Anbauflächen sowie Art und Menge der verwendeten Pestizide werden genau in Augenschein genommen, wie uns der Leiter des Marktes Felipe Gonzalez

Ausschluss geahndet. Selbst die Zutaten der auf dem Markt verkauften Backwaren stammen aus der Region und unterliegen strengsten Richtlinien. Inzwischen sind rund 220 Erzeuger angeschlossen,

der Region bis hin zu Gofio und typisch kanarischen Handarbeiten. Auch an einem Bauernmarkt geht der „Bio Trend“ nicht spurlos vorüber. Derzeit bieten bereits drei Erzeuger ihre rein biologisch angebauten Produkte an. Gerade bei diesen Produkten sind die Anforderungen und Kontrollen vielfältig und streng. Denn nur so wird gewährleistet, dass Sie auch wirklich biologisch angebaute Produkte bekommen wenn Sie „Bio“ verlangen.

Der „Mercado del Agricultor Granadilla“ ist aber nicht nur ein Paradies für Liebhaber frischer kanarischer Produkte sondern auch für Nostalgiker, denn hier scheint – im besten Sinne des Wortes – die Zeit stehen geblieben zu sein: Anstatt der üblichen Hektik in einem Supermarkt geht im Mercado alles gemütlich vonstatten; man kann an den Ständen in aller Ruhe seine Ware aussuchen – und auch probieren.

Den Bauernmarkt finden Sie gleich an der Autobahnabfahrt El Medano/San Isidro direkt neben der dortigen Tankstelle. Parkplätze stehen ausreichend zur Verfügung. Übrigens: Wen der Marktbummel hungrig oder durstig gemacht hat, sollte einen Abstecher ins obere Stockwerk erwägen – in die Cafeteria. ■

Teneriffa's Bauernmärkte

- **Las Chafiras**
Samstags und Sonntags von 8 bis 14 Uhr,
Mittwochs von 16 bis 20 Uhr
- **Tacoronte**
Samstags und Sonntags von 8 bis 14 Uhr
- **Buenavista del Norte**
jeden 1. und 3. Sonntag im Monat von 9 bis 14 Uhr
- **Anaga – Cruz del Carmen**
Samstags und Sonntags von 10 bis 15 Uhr
- **El Rosario – La Esperanza**
Samstags und Sonntags sowie an Feiertagen von 8 bis 17 Uhr
- **La Matanza**
Samstags und Sonntags von 9 bis 15 Uhr
- **Tegueste**
Samstags und Sonntags von 8.30 bis 14.30 Uhr
- **Garachico**
Samstags und Sonntags von 9 bis 14 Uhr

in einem Gespräch erklärte. Kontrollierter Anbau wird hier groß geschrieben, denn um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, werden sowohl die Anbauflächen wie auch die produzierten Mengen begrenzt. Zuwiderhandlungen werden mit einem sofortigen

entsprechend vielfältig ist das Angebot. Während in den ersten Jahren hauptsächlich frisches Obst und Gemüse verkauft wurde, findet man heute auch ein großes Angebot kanarischer Backwaren, Spezialitäten wie hausgemachte Mojo und Ziegenkäse, Honig, Weine

LA BARCA
FISCHRESTAURANT
EISCAFÉ
KONDITOREI

Die Schätze der Meeres

Wählen Sie aus unserem umfangreichen Menu
Frühstück • Snacks • Vorspeisen • Salate & Suppen • Pastas & Pizzas
Fisch & Meeresfrüchte • Fleisch • Desserts • viele Getränke & Weine

Aptos. Vista Sur. Playa Las Vistas, Las Américas
Tel. 922 793 359
Täglich geöffnet von 9.00 bis 23.00 Uhr
info@labarcafte.com • www.labarcafte.com

LA BARCA
FISCHRESTAURANT
EISCAFÉ
KONDITOREI

Aptos. Vista Sur. Playa Las Vistas, Las Américas
Tel. 922 793 359
Täglich geöffnet von 9.00 bis 23.00 Uhr
info@labarcafte.com • www.labarcafte.com

Wir haben auch deutsches Brot!

Hausgemachte Produkte

Wählen Sie aus einer prächtigen Vielfalt
Brot • Kuchen • Gebäck • Hausgemachte Eiscrème • Sandwiches
Gefüllte Rollen • Natürliche Milch-Shakes • Partyservice