

Cervecería + Pizzería = neue Genussformel

TACOA P & M in El Sauzal

Fotos: www.ineleneriffa.es



Der bunte Pizzaofen mit tausend kleinen Kacheln ist das Herzstück der Pizzeria



Leckere Aufschnittplatte mit Parmaschinken

Salat mit Gambas, Orange, Honig und dazu zwei verschiedene Soßen und Brotsorten. Bei den Getränken kann man sich zwischen dem original deutschen Tacoa-Bier, made in Canarias oder ausgesuchten kanarischen und italienischen Weinen die Entscheidung schwer machen. Und zum Abschluss winkt ein echter Grappa oder ökologischer Limonen- und Orangenlikör. Wer ebenso wie die Besitzer, Jochen und Theresa, bisher vergeblich nach leckerer Pizza Ausschau gehalten hat, sollte sich auf jeden Fall noch einen letzten Versuch gönnen und sich gaumenfreudig überraschen lassen, denn

Von Sabine Virgin

TACOA P&M in El Sauzal steht für „Pizza y más“ (Pizza und mehr) und diese Versprechung wird in der neuen, modernen Pizzeria unter Leitung des bekannten deutschen Bierbrauers Jochen Zeisel und seiner Frau Theresa mehr als eingehalten.

Notstand auf der Insel ein Ende zu bereiten“.

Tatsächlich hebt P&M sich schon auf den ersten Blick ab. Bunt und modern lädt es seine Gäste ein. Die befreundete Künstlerin Helga Kinstler aus El Tanque zauberte mit farbenfrohen italienischen Motiven gleich das richtige südländische Flair an die Wand,

dass man unter Pizza hier tatsächlich weit mehr versteht, als üblich. Die Kreativität im Belegen der italienischen Teigspezialität scheint hier keine Grenzen zu kennen. Insgesamt 30 Pizzen stehen zur Auswahl, die nach klassisch, national und spezial unterschieden werden. Unter den klassischen Rezepturen finden

immer eine leckere, spezielle Tomatensoße, deren Rezeptur Geheimsache ist, und Mozzarella zum Überbacken.

Spannend wird es dann bei den „National-Pizzas“. Wie schmeckt eigentlich Nicaragua? Wie wäre es mit einer karibischen Fruchtpizza oder der kanarischen Version mit Kaninchen und Kartoffeln? Auch die Deutschen bekommen mit einer „Würstchen-Pizza“ ihr „Fett“ weg. Pizza-Fantasien ohne Ende, die die Wahl echt schwer machen und wo man schon beim Lesen der Karte weiß, dass man unbedingt noch einmal wiederkommen muss, um die Pizzen durchzuprobieren. Es gibt ja auch noch die Spezialvarianten, wie zum Beispiel die klangvolle „Rosatilda“, hinter der sich ein Belag aus Lachs und blauem Edelschimmelpilz verbirgt oder die Schneepizza „Nieve“, die ausnahmsweise eine Sahne-Parmesan-Soße zur Grundlage hat und mit Serrano und Oliven belegt ist. Oder vielleicht



Direkt neben dem offenen Feuer garen die Pizzen in wenigen Minuten

essen kann? Besonders die „süße-Früchtchen-Liebhaber“ werden sich von der Kreation aus Honig, Vanille, tropischen Früchten, kanarischen Bananen und Karamell verführen lassen.

Pizza und mehr bedeutet natürlich nicht nur Pizza in überraschenden Variationen, sondern auch leckere Nudelgerichte aus zum Teil frischen Nudeln und einfallreichen Soßen, wie zum Beispiel aus Tomaten, Gambas, Wein und Oregano oder die klassische Pesto aus Basilikum, Parmesan und Pinienkernen. Zur Auswahl steht auch eine pikante rote Pesto aus Paprika, Pinienkernen, Parmesan und Cayennepeffer. Die Pizzeria TACOA P&M versteht es, Traditionelles mit Originellem zu vereinen und dadurch ein ganz neues mediterranes Geschmackserlebnis zu zaubern. Natürlich fehlen auch leckere italienische Antipasti nicht oder interessante Salatmischungen, wie grüner

Pizza ist eben nicht einfach nur Pizza, sondern noch viel mehr... und mitnehmen kann man sich sein Pizza-Päckchen natürlich auch! ■



Kunstvoll wirft Claudio den Pizzateig in Form und lässt sich dabei von allen auf die Finger schauen. Nachmachen – keine Chance!

Da mag man sich nun fragen, was bringt den Brauer, der seit Jahrzehnten für feinstes deutsches Bier auf der Insel sorgt, dazu, sich auf italienisches Terrain zu wagen? „Ganz einfach“, so Jochens spontane Erklärung, „meine Frau und ich, wir essen beide gerne Pizza und nach vielen vergeblichen Versuchen, eine richtig gute Pizza zu bekommen, haben wir beschlossen, dass wir eben selbst dafür sorgen müssen dem Gute-Pizza-

und die Decke des Restaurants ziert ein Bild der Sixtinischen Kapelle. Das Zentrum des Restaurants ist allerdings der über und über mit bunten Kacheln versehene und selbst gebaute Pizzaofen, an dem Claudio vor den Augen der Gäste die Pizza neben das Eukalyptusholzfeuer schiebt oder gekonnt den Teig in der Luft von einer Hand in die andere jongliert.

Der Blick in die Speisekarte lässt gleich erkennen,

sich zum Beispiel eine Rucola-Pizza mit frischem Parmesan, eine Version Rustico mit Serrano-Schinken und Speck oder die teuflische Diavolo mit scharfer Salami, Oliven und hart gekochtem Ei. Basis ist

doch lieber die Tacoa Spezialversion mit Champignons, Parmaschinken, Sardellen, Salami und Parmesan? Wer hat schon mal was von einer Dessert-Pizza gehört, die man natürlich auch als Hauptgang



Restaurant TACOA P & M

Crta. General Norte 121 (direkt an der Hauptstraße El Sauzal-Tacoronte, gegenüber Restaurant TACOA) El Sauzal

Öffnungszeiten
Dienstag-Donnerstag und Sonntag
13 – 17, 19.30 – 23 Uhr
Freitag/Samstag
13 – 17, 19.30 – 1 Uhr
Montag Ruhetag

Vorspeisen:
1,60 – 14,50 €

Salate:
6,20 – 12 €

Pizzen:
5 – 11 €

Reservierungen:
922 560 582

Kreditkarten:
alle gängigen