

Schweizer Gemütlichkeit auf Teneriffa

Hexenstübchen „Taberna Las Brujitas“ in Icod de los Vinos

Seit Kurzem gibt es oberhalb von Icod de los Vinos einen neuen Geheimtipp, den man nur guten Freunden verrät. Klein aber fein ist in der „Taberna Las Brujitas“ die Devise. Die gemütliche Gaststube wirkt tatsächlich wie ein uriges Hexenhäuschen.

Kleine und große Hexen hängen an der Decke, stehen in der Ecke oder lachen von der Wand. Ein Kamin sorgt an kühlen Tagen für ein heimeliges Wohlfühlgefühl und im Sommer können die Gäste auf der Terrasse Platz nehmen. Ein fantastischer Ausblick über Icod de los Vinos und die Nordwestküste belohnt die Besucher. Die Betreiber Monika und Rolf empfangen Freunde und Fremde mit der gleichen sympathischen Gastfreundschaft. Während Rolf sich um das Wohl der Gäste im Gastraum kümmert und auch gerne ein Schwätzchen hält, brutzelt seine „Lieblingshexe“ Moni in der Küche. Was sie dort zaubert, ist tatsächlich „verhext“ gut.

Zum Teil liegt das bestimmt an den vielen frischen Zutaten, die je nach Verfügbarkeit möglichst aus dem eigenen Gar-

ten kommen, und zum anderen an ihrer Kochkunst. Jeder, der auch mit den Augen mitisst, kommt hier auf seine Kosten, denn alle Gerichte werden liebevoll mit frischen Kräutern und Blüten serviert. Fast zu schön zum Aufessen! Aber während der aromatische Duft in die Nase steigt, kann man es kaum erwarten, sich die Leckerbissen auf der Zunge zergehen zu lassen. Dabei ist die Auswahl auf der Speisekarte nicht besonders groß. Das macht aber nichts, denn

Lorraine. Oder wie wäre es mit einem Salat Las Brujitas, der aus verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, gekochtem Ei und Hühnerbrüsten besteht? Brot und Mojo gibt es hier natürlich auch, aber eben anders. Serviert wird leckeres Klosterbrot mit drei verschiedenen Dips, wie zum Beispiel Aioli, Avocado-creme oder der abenteuerlichen Piratensoße. Würstchenfreunde finden eine reiche Auswahl vom Wiener oder Krakauer, über Debreziner und Weißwurst, bis hin zur Currywurst oder einer meterlangen Bratwurst. Nicht nur für Kinder ein Würstchen-Schlemmerparadies!

Als waschechte Schweizerin kann Monika vor allem echte Rösti bieten, die mit einem Fleischspieß, Salat oder je nach Laune mit anderen Gerichten variiert werden. Jede Woche gibt es nämlich zwei oder drei Tagesgerichte zur Auswahl, die für Abwechslung und Überraschungen sorgen. Mal ist es ein Schweinebraten mit Kartoffelpüree, mal eine leckere Hühnerchen-Bauernpfanne mit Spiegelei oder eben irgendein anderer

Das Auge isst ja bekanntlich mit. In der Taberna Las Brujitas ist das kein Problem

es schmeckt einfach alles. So findet man eine einfache appetitliche Brotzeit, Frikadellen mit Kartoffelsalat oder Quiche



Hausgemachte Gerichte mit vielen frischen Zutaten aus dem Finca-Garten



In dem kleinen Lädchen kann man sich je nach Saison sogar noch für Zuhause mit Frischem eindecken



Fotos: www.innelteneriffa.com

Klein aber fein ist die Devise. Gäste fühlen sich hier vom ersten Moment an willkommen

Zauber aus der Hexenküche. Empfehlenswert sind sie einfach alle. Ab freitags steht ein frischgebackener Kuchen als Dessert oder einfach nur zu einem Tässchen Kaffee zur Auswahl. Oder wie wäre es mit einer „Mousse au chocolat“, Himbeer- oder Joghurtmousse? Mal gibt es das eine, mal das andere – und gerade das macht die familiäre Atmosphäre aus. Auch bei Eis mit heißen Himbeeren kann man genüsslich dahinschmelzen.

Zu dem Schlemmermahl kann man zwischen deutschem Riesling oder Pfälzer und Weinen aus Icod de los Vinos wählen. Oder man trinkt ein kräftiges Tacao-Bier, das nach deutschem Reinheitsgebot in El Sauzal gebraut wird, und schließt den Magen mit einem Schweizer Obstler, Williams, Kirsch oder Zwetschgenschmups. Kleine internationale Freuden, die große Zufriedenheit bringen. Wer möchte, kann sich nach dem Essen im „Finca-Lädle“ mit frischem Obst und Gemüse, selbst gemachten Marme-

laden, Wein oder Vollkornbrot eindecken. Ganz gewiss beschließt man auf dem Nachhauseweg, schon bald wieder zu kommen.



Die leckeren Gerichte werden liebevoll mit Kräutern und Blüten dekoriert

Ein Besuch in der Taberna Las Brujitas lässt sich besonders gut mit einem Besuch der neu eröffneten Cueva del Viento (einem unterirdischen vulkanischen Röhrensystem) oder einem Spaziergang in der walddreichen Gegend kombinieren. Egal ob mit oder ohne Kinder - dies ist ein perfektes Ausflugsziel. Zu finden ist die Taberna Las Brujitas, dank der guten Ausschilderung der Cueva del Viento, auch ganz leicht. Man folgt einfach den

Wegweisern, die von Icod de los Vinos aus in die Berge führen, bis zum Ortsschild Los Piquetes. Direkt vor dem Ortsschild geht es links ab und schon nach etwa 100 Metern erreicht man die gemütliche Schweizer Berghütte auf Teneriffa. Achtung – geöffnet ist die Taberna nur von Donnerstag bis Sonntag!

Taberna Las Brujitas

Calle San Pablo 5
Nähe Cueva del Viento
Icod de los Vinos

Öffnungszeiten:
Do. – Sa. 12 – 23 Uhr
So. 11 – 21 Uhr
Ruhetage: Mo., Di. und Mi.

Salat, kleine Gerichte:
4,50 bis 5,90 €

Tagesgerichte (variabel):
6,90 bis 8,90 €

Nachtisch (variabel):
2 bis 4 €

Reservierungen:
922 122 390

Kreditkarten:
keine