




Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER TENERIFFA

Traditionelle Küche

- Von Gofio, Papas und Mojos
- Teneriffas Weine: vulkanisch, atlantisch, anders
- Honig aus Minze, Fenchel und Agave



ISBN 978-3-8297-1306-1



9 783829 713061

€ 17,95 [D]
€ 18,50 [A]



*Gofio –
mehr als ein Mehl*

► Seite 3

*Kanarische Kartoffeln
sind etwas Besonderes.*

► Seite 7



*Wein aus Teneriffa:
vulkanisch, atlantisch,
anders*

► Seite 10

EIGENSTÄNDIG UND REICH

Wein, Käse, Kartoffeln und Honig sind zunächst nichts Außergewöhnliches. Doch mit Rebsorten, die sich seit 400 Jahren an die vulkanischen Böden angepasst haben, endemischen Blumen oder fast unbekanntem Kartoffelsorten setzt Teneriffa eigene kulinarische Akzente.

Die lokalen Produkte mit ihren eigenständigen Aromen sind die Basis der traditionellen Küche. Manche davon – wie etwa Gofio – standen schon auf dem Speiseplan der Ureinwohner.

Gofio – mehr als ein Mehl

Es ist laut, warm und es duftet. In der Calle Nuñez de la Peña 61 in La Laguna wird, wie schon seit 140 Jahren, Gofio produziert. Nur ein unbedarfter Ausländer käme auf die Idee, das vitaminreiche Pulver schlicht als Mehl zu bezeichnen. »Ich heiße José Luis García, bin

Müller in der fünften Generation in der **Molino de Gofio La Molineta** im historischen Zentrum von La Laguna« stellt sich der Mann vor. Der Mittdreißiger ist ein sympathisches Energiebündel. Jede seiner Bewegung wirbelt Staub auf – besser gesagt Gofio. Es ist überall, selbst auf den Gläsern seiner Brille. Er zeigt auf eine alte Fotografie. Man sieht die Mühle und im Hintergrund La Laguna, das damals noch die Größe eines Dorfs hatte. »Das Besondere der Mühle, die mein Urgroßvater erbaut hat, war, dass sie zwölf Segel hatte. Normalerweise

Der Tisch ist gedeckt...



sind es vier. Das war revolutionär, die Mühle mahlte das Doppelte der üblichen Menge«, erklärt er voller Stolz.

Nüchtern betrachtet ist Gofio eigentlich nur geröstetes Getreide, das mit einer Spur Meersalz gemahlen wird. Wenn man es etwas bedeutungsvoller mag, kann man sagen, dass Gofio die Nationalspeise der Kanaren ist, wenn es denn so etwas wie eine Nation der Kanarischen Inseln gäbe.

Dass diese Inseln zwischen Europa, Afrika und der Neuen Welt etwas

wie auch immer zu definierendes Eigenständiges haben, daran gibt es jedenfalls keinen Zweifel. Obwohl jede einzelne Insel wiederum ihren eigenen Charakter hat und ihre eigenen Gofio-Vorlieben. »Alles was wir nach Gran Canaria, Lanzarote und Fuerteventura liefern, hat einen höheren Maisanteil, anders als auf Teneriffa, wo man Weizen bevorzugt«, sagt Herr García. Während er wortreich seine Profession erklärt, kommen Kunden in die Mühle und ordern das gewünschte Produkt: Gofio aus Weizen, Mais,

Gute Adressen Wo kaufen

Markthallen und Bauernmärkte

Der Mercado de Nuestra Señora de África in Santa Cruz de Tenerife ist nur architektonisch interessant.

Üppiger ist das Angebot auf den typischen Bauernmärkten, den **Mercadillos del Agricultor**, die allerdings nur an einzelnen Tagen der Woche abgehalten werden. Empfehlenswert sind die Märkte in Tacoronte (in der Ortschaft San Juan), in Anaga (am Besucherzentrum beim Mirador del Carmen) und in Tegueste (an der Straße von La Laguna nach Bajamar). Die Märkte finden samstags und sonntags ab 8.00 oder 9.00 bis jeweils 14.00 Uhr statt.

Informationen unter [ww.mercadosdelagricultor.com](http://www.mercadosdelagricultor.com).

La Reserva

Cruz de la Candelaria 20

San Cristóbal de la Laguna

Neben einer guten Auswahl kanarischer Weine finden sich noch Käse und Wurstwaren. Es werden auch Weinkurse angeboten.

Espacio del Gourmet

Av. Bravo Murillo 16

Santa Cruz de Tenerife

www.espaciodelgourmet.com

Der Feinkostladen im modernen Teil von Santa Cruz führt vornehmlich spanische Weine, edle Konserven, Öle, Meersalze, Schokoladen und andere Spezialitäten. Neben lokalen Weinen gibt es eine Theke mit einem guten Sortiment ausgesuchter Käsesorten.

Hirse oder Gerste oder Mischungen daraus. Das Abwiegen und Verpacken in grobe Papiertüten wirkt wie eine Szene aus längst vergangenen Tagen. Der Hunger der tenerifeños nach dem rein natürlichen und nährhaltigen Stoff scheint ungebrochen.

Ein Abend in einem traditionellen Restaurant

Davon kann man sich in einem der vielen traditionellen Restaurants überzeugen. Im schönen La Orotava ist das zum Beispiel das **Sabor Canario**. Das Gutshaus aus dem 16. Jahrhundert mit seinem altkanarischen Patio bietet den perfekten, landestypischen Hintergrund. Der

flinke Kellner schlägt vor, mit einer Potaje de Berros (Wasserkressesuppe) oder einem Rancho zu beginnen. Das Rancho ist ein Eintopf aus Makkaroni, Kartoffeln, Kichererbsen und Fleisch. Oder lieber Ropa Vieja? Das heißt so viel wie »alte Wäsche«, was nicht unbedingt appetitlich klingt. Ursprünglich wurde der Eintopf aus Resten zubereitet, die sich im Lauf einer Woche angesammelt hatten. Die Wahl fällt auf die Kressesuppe, die mit einigen Stücken frischen Ziegenkäses und schnittfestem Gofio mit Mandeln serviert wird. Vorher gibt es noch etwas Almogrote, ein Aufstrich aus Öl, Paprika, Knoblauch und kräftigen, reifen Käseresten. Der Haupt-

Gofio kauft man direkt bei Müller José Luis García.

