

Tresentest – Unterwegs in Puerto de la Cruz

Recherche kann man am besten direkt vor Ort betreiben und führen zum Flughafen Tegel. Unsere Recherche galt der sozialen Lage der Spanier. Um die Lage der Nation in seinem vollen Ausmaß erfassen zu können, flogen wir nach Teneriffa. Einige mögen bei der Insel an Urlaub, Sonne, Strand und eventuell auch noch den höchsten Berg Spaniens denken. Tatsächlich sind die Kanaren, die mit am schwersten betroffene Region mit einer Jugendarbeitslosigkeit von bis zu 60 Prozent. Dieses Thema soll aber nicht Gegenstand dieses Tresentests werden. Es braucht also keiner befürchten wir stattdessen dem Tresen vom hiesigen oficina de empleo (Arbeitsamt) einen Besuch ab.

Im Zuge unserer sozialkritischen Recherche mussten wir dann und wann auch mal was essen und trinken. Dafür war die Insel mit ihrem Angebot an frischem Fisch und landestypischen Köstlichkeiten bestens geeignet. Bewusst hatten wir uns bei der Buchung der Reise gegen alle all-inclusive-Angebote entschieden, denn wir wollten die Gastronomen vor Ort unterstützen. Jeden Abend ein anderes Restaurant und somit auch eine andere Küche. Dabei gab es Enttäuschungen und unerwartete Überraschungen. Als der kulinarisch größte Schnitzer ist wohl das am besten gelegene Restaurant zu bezeichnen. Das „Rustico“ (Calle San Telmo) liegt direkt an der Promenade und ist in die aus Lava bestehende Felsküste eingelassen. Es bietet einen einzigartigen Blick auf das Meer und die Promenade von Puerto, aber das Essen (Pizza Vegetal und Kaninchen in Salmorejososse) bekam zwei mal ein Minus.

Als gutes Mittelmaß der asiatischen Küche hat sich das Restaurant „Chinese International“ erwiesen. Es liegt direkt an der Promenade (Avda. de Colon) und bietet aufgrund seiner Lage in der ersten Etage, einen wunderbaren Blick auf den Atlantik. Das umfangreiche Buffet bietet alles, was das Herz

eines Vielfraßes begehrt. Es stehen 36 verschiedene Gerichte und vier Nachspeisen zur Auswahl! Dabei gilt, man darf soviel essen wie man will und das für 5,95 Euro zuzüglich sieben Prozent Steuer.

Die Preise in den Karten der Gastronomen sind Nettowerte. Die Steuer wird als Kleingedrucktes erwähnt und überrascht den ein oder anderen Gast, ist jedoch gängige Praxis. Ein weiterer „Trick“ ist es Brot in den verschiedensten Variationen zu servieren, ungefragt, wer verzehrt zahlt. Während sich meine durchaus charmante Begleitung anfänglich noch über diese Geschäftsmethoden aufregte, lehnte ich mich zurück. Ich hatte mein Lehrgeld diesbezüglich Jahrzehnte zuvor gezahlt und wusste somit um die gastronomischen Raffinessen.

In typisch spanischer Atmosphäre gibt es im „La Alpista“ die typisch spanische Küche. Auf dem Speiseplan stand Lomo und ein Omelett Canarias. Das Restaurant liegt im oberen Stadtteil von Puerto in der Calle San Amaro.

Das aus unserer Sicht beste Restaurant namens „El Establo“ befindet sich am Plaza del Charco. Vor meiner Abreise nach Spanien träumte ich von einem saftigen und leckeren, medium gegrillten Rinderfilet. Genau dies wurde mir dort serviert. Dazu kam das Ambiente. Ein alter spanischer Innenhof. Schön schattig gelegen, ließ man mit Betreten des Innenhofes den touristischen Teil außen vor. Wie es bei Wettbewerben so üblich ist, darf der Sieger ein zweites Mal ran. So waren wir am letzten Abend zur Siegerehrung wieder vor Ort.

Eigentlich gibt es zwei Sieger. Denn wir waren nicht nur essen, um den Hunger zu stillen, sondern auch um die süßen Seiten der spanischen Backkunst auszukosten. Schließlich benötigt man neben der ganzen ernsthaften vor Ort betriebenen Recherche auch mal etwas „Positives“

Wer das süße Leben unter der Sonne des Südens vollends abrunden will, kommt nicht drum herum in einer der Pastelerias

hineinzuschauen. Wobei ich gleich vorwarne, beim bloßen Hineinschauen wird es nicht bleiben. Zu gut sehen die dargebotenen Werke der Backkunst aus. Die „El Aderno“ Läden bilden dabei nur die Spitze von zahlreichen weiteren privat geführten Kleinkunst-Konditoreien. Die Panaderia Paraiso (Calle C. Columbus) ist einer der Orte, an denen man Kuchen und andere leckere Dinge in für deutsche Verhältnisse ungeahnten Ausmaß vorfindet.

„Nach dem Essen sollst du rauchen ...“

Wer es versäumt hat, sich rechtzeitig vor Reiseantritt im ortsansässigen Cannabis Klub als Mitglied anzumelden, nichts mitgenommen hat oder, wie ich, einfach nur zu viel kifft und den Bedarf falsch berechnet hat wie ich, und somit rauchtechnisch abgebrannt ist, bekommt, wenn die Umgebung mit geschärften Sinnen betrachtet wird, Nachschub. Ich möchte mich an dieser Stelle bei den beiden Personen bedanken, die mir diesbezüglich weitergeholfen haben. Ihr habt den besten Tresen! Und damit der Tresen auch in Zukunft besteht, nenne ich Name und Anschrift natürlich nicht.

Wer trotz aller geschärften Sinne nichts findet, kann sein Verlangen nach Rausch in einer der zahlreichen Bars mit der Ersatzdroge Alkohol befriedigen. Vielleicht nicht die angesagtesten Bars, jedoch zwei der wenigen, die in der Nebensaison geöffnet hatten und ein angenehme Atmosphäre boten waren das „Tapas y Cañas“ und ein neu eröffneter Laden, dessen Namen ich vergessen habe. Beide Bars liegen sich in der Calle de Cruz Verde direkt gegenüber. Gute Cocktails gibt es im „Tapas y Cañas“ Das beste Bier (Reina) gab es, schön eisgekühlt direkt gegenüber.

Wer die heimische Lektüre, den Kreuzberger, nicht missen möchte, kann sich in die Calle la Hoya 71 begeben und in die deutsche Buchhandlung mit dem passenden Namen Der Buchladen. Dort liegt, wenn nicht vergriffen, stets die aktuelle Ausgabe von Der Kreuzberger aus.

Magda & Horch