TENERIFFA I DELICIAS DEL SOL: GOURMETPRODUKTE AUS TENERIFFA

Es muss probiert werden …

„Neukunden sollten probieren, sonst verkaufen wir nichts", so lautet die Devise von Gerrit Scharke von Delicias del Sol. Vor über einem Jahr haben er und seine Frau Amanda das Traditionsunternehmen (existiert seit 1997) übernommen und führen es mit viel Liebe weiter.

Fotos Thomas Pelzer

Amanda und Gerrit haben den Traditionsbetrieb vor rund einem Jahr übernommen und führen ihn mit viel Liebe weiter.

Fruchtaufstriche, Chutneys, Mojos, Sambals und Gewürzmischungen nach eigenen, geheimen Rezepten, das ist die Formel, die das Unternehmen zum Erfolg geführt hat. Mehr als 100 Produkte werden von Hand in der Manufaktur hergestellt. „Wir haben eine sehr breite Auswahl und wir möchten, dass jeder Kunde vor dem Kauf genau weiß, was er erwirbt. Denn es gibt sehr viele Geschmacksrichtungen und Vorlieben", erklärt Gerrit. Wohl wissend, dass diesen Verführungen keiner widerstehen kann. „Wir haben ein Luxus- und Qualitätsprodukt, das seinen Preis, aber vor allem auch seinen Wert hat".

Inzwischen hat Gerrit sieben Fincas unter Vertrag, die ausschließlich für ihn produzieren und einige andere lokale Zulieferer. „Es ist nicht alles öko, weil wir so nicht genügend Früchte bekommen könnten. Aber ich kann versichern, dass sie zu 90 Prozent ohne Chemie angebaut und ausgesucht werden. Ich besuche die Fincas und begutachte die Früchte und das Gemüse schon auf den Feldern. Später erfolgt die nächste Kontrolle bei der Lieferung und dann noch einmal bei der Verarbeitung von Hand."

Für diesen Bereich ist Amanda zuständig. Aus der Finanzwelt kommend, geht sie inzwischen voll in ihrem Metier auf und hat schon eigene Kreationen aufgenommen, wie beispielsweise eine Erdbeer-Zitrone-Marmelade, ein Tamarillen-Chutney oder ein noch schärferes Sambal. Von süß über würzig bis hin zu pikant – jeder kommt auf seinen Geschmack. „Wenn ich keine Früchte mehr habe oder sie etwas später reif werden, wie in diesem Jahr die Mangos, werde ich schon ganz unruhig und kann es kaum erwarten, bis es weitergeht", meint Amanda und beweist, dass diese Delikatessen nicht nur für den Kunden einen „Suchtfaktor" beinhalten.

Gerrit sucht die Früchte aus, nur beste Qualität kommt in den Topf.

Bei Amanda und ihrem Team ist alles echte Handarbeit.

Deshalb gibt es so viele Stammkunden unter den Residenten und regelmäßigen Überwinterern, die genau wissen, was sie wollen, aber auch gerne mal Neues ausprobieren. Amanda und Gerrit lassen die Kunden sogar hinter die Kulissen schauen. „Wer möchte, kann gerne einen Blick auf unsere Produktionsstätte werfen und sich davon überzeugen, dass bei uns alles echte Handarbeit ist. Vom Verlesen bis zur zweiwöchigen Quarantäne, in die jedes Glas muss, bevor es in den Verkauf geht. Ist ein Deckel nicht richtig verschlossen, „fliegt" er in dieser Zeit schon auf. Ein weiterer Faktor, der für Qualität bürgt. Genauso übrigens die freiwillige Selbstverpflichtung, sich von einer externen Hygienefirma regelmäßig überprüfen zu lassen. „Wir legen Wert auf Transparenz, Qualität und vor allem auf guten Geschmack", betont Gerrit, der genau weiß, wie die eingekauften Früchte schmecken müssen, damit die gewünschte Qualität erreicht werden kann. „Nur wer Bestes verarbeitet, erhält beste Ergebnisse", so sein Fazit.

Das Geschäft bietet sich auch hervorragend für Mitbringsel an. Sollte der Koffer zu klein sein, werden die Produkte gegen einen kleinen Aufpreis direkt vom deutschen Lager per DHL zu den Kunden nach Hause versendet. Damit ist Delicias del Sol das einzige Unternehmen auf der Insel, das diesen Service anbietet.

Der Laden, in dem diese Köstlichkeiten zu erstehen sind, befindet sich an der Hauptstraße TF-82, Paseo Libertad 65 in Chio. Geöffnet Montag bis Samstag von 9 bis 17 Uhr. Außerdem können die Produkte online über www.deliciasdelsol.eu bestellt werden. Oder man kostet eine Auswahl auf den Bauernmärkten in Alcalá und Playa de San Juan. ■

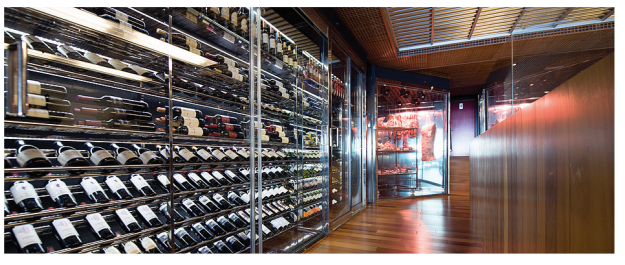
Mit viel Liebe und Kreativität bereitet Amanda die Gourmetprodukte zu.

Brunelli's STEAKHOUSE American Style

Brunelli's Steakhouse
Calle Bencomo 42
Puerto de la Cruz
Öffnungszeiten:
Täglich 13:00 – 15:30
und 18:30 – 23:00
922 062 600

AMERIKANISCHE KÜCHE STEAKHOUSE

Der Traum eines jeden Gourmets wird im Brunelli's Realität, einem Steakhouse, das in der Lage ist die verwöhntesten Gaumen zu begeistern. Ausgesuchtes Fleisch bester Qualität, in einem Ambiente direkt am Atlantik. Der kulinarische Genuss dreht sich um den zentralen Southbend. Ein auf den Kanaren einzigartiger Ofen, der bis zu 800 Grad heiß wird und die Poren des Fleisches versiegelt. Dazu ausgesuchte Weine von den Insel und dem spanischen Festland. Die perfekte Krönung ist der grandiose Ausblick direkt auf den Ozean.



www.brunellis.com