



Restaurantempfehlungen

Lecker Essen auf La Palma



2. Ausgabe



Liebe La Palma Freunde,

**Auch für die Isla Bonita gilt:
„Liebe geht durch den Ma-
gen“.**

Sie finden in dieser Broschüre unsere persönlichen Empfehlungen zum lecker Essen auf La Palma.

Von einfachen inestypischen Gerichten mit frischen lokalen Produkten bis zur exquisiten internationalen Küche bietet La Palma alles, was ein verwöhnter Gaumen liebt.

Sie finden hier in handlichem Format bereits die 2. Ausgabe unserer Restaurant-Tipps für alle Regionen der Insel.

Mit dem QR-Code findet Ihr Smartphone die genaue Lage des Restaurants, damit Sie dieses zielsicher erreichen.

Zusätzlich haben wir die Bauernmärkte und eine Auswahl an Bioläden mit lokalen und ökologischen Produkten aufgelistet.

Ihr Feedback hilft uns und anderen Gästen zur Orientierung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewertungen und Kommentare in unserem Online-Restaurantführer: www.Restaurants.La-Palma.Travel

Ihr

Ulrich und Evelyn Roth und das La-Palma.Travel Team

Zertifizierter nachhaltiger Tourismus

Mit dem TourCert-Siegel bekennt sich La-Palma.Travel zur Verantwortung für einen nachhaltigen Tourismus.

Unser Management- und Berichtssystem ist entsprechend dem Zertifizierungsstandard von TourCert aufgebaut und von einem/einer unabhängigen GutachterIn überprüft.



Mit dem TourCert-Siegel haben wir uns dazu verpflichtet, uns in den Bereichen Umweltschutz, Arbeitsbedingungen, Kundeninformationen, Menschenrechte und faire Geschäftsbeziehungen ständig zu verbessern.

Darüber stehen wir im Dialog mit unseren Leistungsträgern vor Ort und berücksichtigen bei der Ausarbeitung und Zusammenstellung unserer Reiseangebote ökologische und soziale Kriterien.

Für entstehende CO2-Emissionen bei der Geschäftstätigkeit der Roth Reisen GmbH wird im Namen der beiden Vertriebsmarken puravida.travel und La-Palma.Travel ein Ausgleich an myclimate für ein Klimaschutzprojekt in Madagaskar gezahlt.



Seitenverzeichnis

Editorial / Nachhaltiger Tourismus / Seitenverzeichnis	01 - 03
Tasca Catalina El Paso	04
Restaurante La Perla Negra El Paso	05
Restaurante Franchipani El Paso	06
Restaurante Carmen El Paso	07
El Duende del Fuego Los Llanos de Aridane	08
El Rincón de Moraga Los Llanos de Aridane	09
Arepera El Jable Los Llanos de Aridane	10
Restaurante Las Norias Las Norias	11
Kiosco 7 Islas El Remo	12
Pizzería Evangelina Jedey - Las Manchas	13
Restaurante Carpe Diem Villa de Tazacorte	14
Taberna del Puerto Puerto de Tazacorte	15
Kiosco Teneguía Puerto de Tazacorte	16
Cervecería Isla Verde Tijarafe	17
Bio Café Finca Aloe Las Tricias	18
Restaurante El Bernegal Garafía	19
Restaurante Azul Garafía	20
Restaurante La Mata Garafía	21
El Asador del Campesino Barlovento	22
La Placita San Andrés	23
Mesón del Mar San Andrés y Sauces	24
Casa Tey Santa Cruz de La Palma	25
La Placeta Restaurante Santa Cruz de La Palma	26
El Ingeniero Breña Alta	27
Casa Goyo Villa de Mazo	28
Kiosco Playa Salemera Villa de Mazo	29
Casa del Volcán Fuencaliente	30
El Jardín de la Sal Fuencaliente	31
Lokale Produkte, Kanarisches Biosiegel und Öko-Fincas	32 - 36
Einkaufen: Bauernmärkte und ausgewählte Bioläden	37 - 44
Plastik vermeiden / Kompensation von Flugemissionen	45 - 48
ECPAT setzt sich zum Schutz für Kinder ein	49 - 50
Online-Reiseführer / Ihr La Palma Urlaub / Impressum	51 - 54





Tasca Catalina

Calle Miramar, 27 - El Paso
Telefon: 922 48 65 69

Keine Sättigungsbeilagen, sondern der Geschmack der Hauptakteure, serviert in einer **Tapas**-Schale — darauf kommt es hier an. Die leckeren Kleinigkeiten genießt man entweder im gemütlichem Ambiente des palmerischen Hauses oder bei herrlichem Meerblick auf der Terrasse. Die **Tageskarte** hält jedesmal neue **kreative Überraschungen** bereit.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

17:00 - 22:30 h

18:00 - 22:30 h

SOMMER
WINTER



Calle Antonio Pino Pérez, 12 - El Paso
Telefon: 922 48 58 81

Hier merkt man, dass Koch und Saalchefin die Inhaber sind: Service und Essen finden höchsten Anklang bei den Gästen. Bei den **internationalen** und **mediterranen** (u. a. **vegetarischen!**) **Gerichten** werden gerne konträre Geschmäcker miteinander verbunden. Innen ist das Restaurant sehr einladend und gemütlich.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

17:00 - 22:30 h

13:00 - 18:00 h



Restaurante Franchipani

Carretera General Empalme Dos Pinos, 57 - El Paso
Telefon: 922 40 23 05

Hier werden Augen und Gaumen gekonnt verwöhnt. Eine **Top-Empfehlung**, wenn Sie sich etwas Besonderes gönnen möchten: international, teilweise mit asiatischem Touch — und auch für Vegetarier Genuss auf höchstem Niveau, **sehr gute Weinauswahl und Beratung.**



L	mon	M	tue	X	wed	J	thu	V	fri	S	sat	D	sun
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So
	17:00 - 22:30 h						17:00 - 22:30 h						
	18:00 - 22:30 h						18:00 - 22:30 h						13:00 - 22:00 h

SOMMER
WINTER



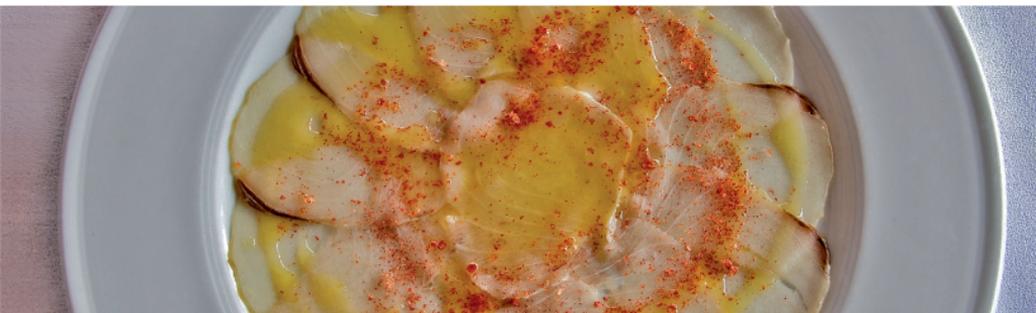
ĈARMEN
RESTAURANTE



Restaurante Carmen

Urbanización Celta, 1 - El Paso
Telefon: 922 40 26 18

David Antonio Pérez Sánchez gilt als **einer der besten Köche der Insel**, bereits als angehender Gastronom gewann der Inhaber Wettbewerbe auf der isla bonita. Besonders bekannt ist das Restaurant für seine Fleischgerichte. Die Küche ist **spanisch-modern**, die Weinauswahl **exzellent**, die Desserts hausgemacht und köstlich.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

18:00 - 23:00 h

13:00 - 23:00 h



El Duende del Fuego

Calle Teniente General González del Yerro, 11 - Los Llanos de Aridane
Telefon: 922 40 10 02

Qualität und Engagement für die Insel beweist Pedro J. Hernández Castillo, wenn er seine Gerichte mit vorwiegend **ökologisch angebauten lokalen Produkten** kreiert. Diese werden je nach Saison und Verfügbarkeit neu entwickelt. Auch wenn „Einfachheit“ die Devise ist, werden hier **ausgesprochen köstliche** und ansehnliche Speisen serviert.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

12:30 - 16:00 h

19:00 - 23:00 h



El Rincón de Moraga

Llano San Pedro, 4 - Argual, Los Llanos de Aridane
Telefon: 922 46 45 64

Spanische Autorenküche: originelle, wechselnde Kreationen von José Alberto Díaz Lorenzo — auch optisch hervorragend präsentiert und freundlich serviert. **Sehr empfehlenswert.** Das schön gestaltete Restaurant mit Patio im historischen Gebäude in Argual (beim Flohmarkt „rastros“) wurde sogar kürzlich **im Michelin-Guide gelobt.**



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

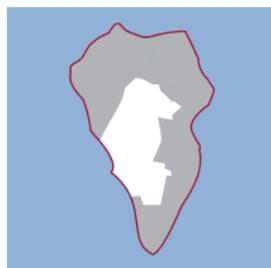
V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

13:00 - 16:00 h

19:00 - 23:00 h



Arepera El Jable

Camino Los Pulidos, s/n - Los Llanos de Aridane
Telefon: 922 46 41 08

Venezolanisches Fast Food vom Familienbetrieb in subtropischem Gartenlokal. Hier isst man köstliche Maistaschen „arepas“ oder Maisfladen „cachapas“ mit verschiedenen Füllungen und pikanter oder milder „guasacaca“, der hausgemachten Sosse aus den **Avokados** von der Finca. Die Guaven, Maracuyas und Papayas der **frischen Säfte** stammen aus eigenem Anbau.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

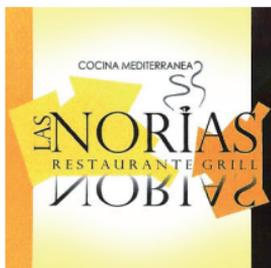
J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

19:00 - 00:00 h



Restaurante Las Norias

Carretera General Puerto Naos, 20 - Las Norias
Telefon: 922 46 49 83

Milde Temperaturen auf der **Meerblick-Terrasse**: frische, hausgemachte **mediterrane Küche**, z.B. Pasta. Spezialität ist Gegrilltes: Auf der Terrasse werden frischer **Fisch und Fleisch auf dem Rost gegart**. Ausstellungen und Musikdarbietungen ergänzen die Esskultur.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

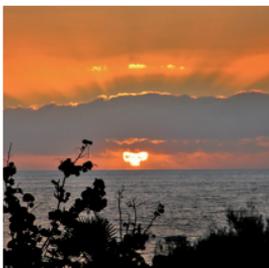
V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

13:00 - 22:00 h

13:00 - 22:00 h



Calle Manuela Sotomayor - El Remo
Telefon: 646 458 155

Frischer Fisch, freundlicher Service und ein wunderbarer **Meerblick** machen diesen Kiosk in der kleinen Küstensiedlung seit über 20 Jahren zu einem beliebten Anziehungspunkt. Nach seiner neuesten Renovierung zeigt sich das Lokal in modernem Design mit **Aussichtsterrasse**. Ein idealer Platz auch um den **Sonnenuntergang** zu genießen.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

12:00 - 22:00 h



Pizzeria Evangelina

Carretera General, 27 - Jeday
Telefon: 922 49 41 05

Köstliche Steinofnpizza gibt es im kleinen Ort Jeday hinter Las Manchas: von der Margarita bis zur pikanten Diavola. **Vegetarische** Sorten, wie Spinat mit Ricotta oder die **saisonal** bedingte "Blöde Ziege" mit frischen Feigen von der Insel sind auch erhältlich und — nicht weniger lecker — ganz ohne Käse auch für **vegane** Gourmets geeignet.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

19:00 - 22:00 h

13:00 - 22:30 h

18:00 - 23:00 h



Calle Nueva, 16 - Villa de Tazacorte
Telefon: 922 48 02 35

Gesund & lecker: Die **Crossover-Küche** in der Altstadt verbindet palmerische, mediterrane, orientalische und asiatische Elemente. Hier werden **traditionelle Gerichte und Zutaten aus der Region neu interpretiert**. Der Service ist sehr freundlich — Kinder sind stets willkommen.



SOMMER
WINTER

L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

17:00 - 22:30 h

17:00 - 22:30 h

13:00 - 22:30 h

18:00 - 23:00 h



Taberna del Puerto

Plaza Castilla, 1 - Puerto de Tazacorte
Telefon: 922 40 61 18

Geschmackvolles Ambiente mit historischen Details sowie **direkter Ausblick auf das Meer** und die Sonnenuntergänge. Hier werden Sie vom netten Service mit frischem **Fisch, Meeresfrüchten** und **Salaten** verwöhnt; darüberhinaus gibt es eine umfangreiche Karte mit **vegetarischen** oder **Fleischgerichten**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

12:00 - 22:00 h



Kiosco Teneguía

Calle Explanada, s/n - Puerto de Tazacorte
Telefon: 922 40 61 36

Ein **historischer Kiosk an der Strandpromenade**, dort wo der Wanderweg GR-131 steil bergauf zum Mirador „El Time“ geht. Seit jeher stehen Dálida und Jose Domingo in der Küche und bereiten den frischen Fisch zu. Am beliebtesten ist die Terrasse des **kinderfreundlichen** Restaurants, wo man seinen **Fisch und Vino** fast **direkt am Meer** genießt.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

11:00 - 23:00 h

11:00 - 23:00 h



Cervecería Isla Verde

El Jesús, 41 - Tifarufe
Telefon: 922 49 06 25

In der Gaststätte kann man sich mit einem der **fünf Biere (zwei davon glutenfrei)** aus der **hauseigenen Brauerei** begleitet von einem **multikulturellen Tapas-Mix** mit **lokalen Produkten** belohnen. Der sympathische Service, drei Terrassen sowie ein kleiner Gastraum mit Bar und Blick auf die Gärkessel laden zur Rast ein. Im Frühjahr und Herbst ist mittwochs geschlossen.



SOMMER
WINTER

L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

13:00 - 22:00 h

13:00 - 22:00 h

14:00 - 22:00 h

14:00 - 22:00 h



Bio Café Finca Aloe

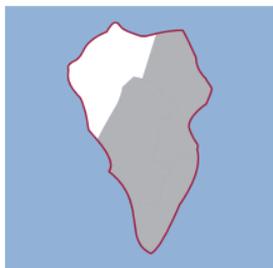
Calle Buracas, 59 - Garafía, Las Tricias
Telefon: 922 08 85 18

Vegetarisch-biologische Kost im Tal der Drachenbäume: frische Säfte, Smoothies, Salate, Marmeladen und Pesto **meist aus dem eigenem Garten**, Vollkornbrote, Häppchen sowie vegane Kuchen aus dem **Steinofen**. Der Besuch lässt sich ideal mit einer **Wanderung** zu der **prähistorischen Fundstätte von Buracas** oder einem Besuch des **Gofiomuseums** verbinden.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

12:00 - 17:00 h



Restaurante El Bernegal

Calle Díaz y Suárez - Santo Domingo, Garafía
Telefon: 922 40 04 80

Kanarische und internationale Küche kreativ zubereitet mit frischen Produkten der Region. Ein sehr schönes Ambiente mit separaten Speiseräumen, einer kleinen Bar und ein exzellenter Service erwarten Sie. Lohnende Ausflugsziele sind **der alte Hafen von Santo Domingo** und die **prähistorischen Felsgravuren** auf dem Weg dorthin.



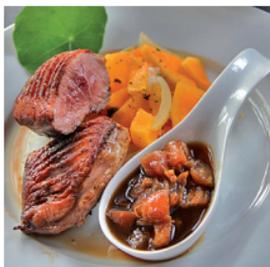
L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

12:00 - 17:00 h

12:00 - 17:00 h

19:00 - 22:00 h

12:00 - 17:00 h



Restaurante Azul

Calle El Castillo, 13 - El Castillo, Garafía
Telefon: 922 40 06 60

Ein **absolutes Highlight** im Nordwesten. Im ehemaligen Dorfladen von El Castillo verbinden sich **köstliche Gaumenfreuden, schönes Ambiente und ein herrlicher Ausblick** zu einem wunderbaren Erlebnis. Kräuter und Gemüse stammen aus dem eigenen Garten und aus der näheren Umgebung. Reservierung empfohlen.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr

S sat Sa D sun So

13:00 - 23:00 h



Restaurante La Mata

Calle La Mata - Garafía
Telefon: 922 40 06 17

In der Küche werden **frische, regionale Produkte** in den **typisch kanarischen Gerichten** wie Kaninchen, Ziegenfleisch und Weizen Eintopf verarbeitet. Der **Garten** mit ländlichem Blick lädt zum Mittagessen ein, an kühlen Tagen ist es im gepflegten **Gasträum mit Kaminofen** sehr gemütlich. Bis zum archäologischen Park „La Zarza y La Zarzita“ sind es nur 15 Minuten Fussweg.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

12:00 - 17:00 h



El Asador del Campesino

Travesía Casco Urbano - Barlovento
Telefon: 922 18 69 06

In dem **Familienbetrieb** wird **bodenständige kanarische Küche** vom Lande zubereitet. Hierzu gehören auch **Grillspezialitäten** und hausgemachte Nachspeisen. Die Zutaten der deftigen Gerichte — einschl. Fisch, Käse und Fleisch — stammen überwiegend **aus lokaler Produktion**. In der unmittelbaren Umgebung lassen sich schöne Spaziergänge machen.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

08:00 - 18:00 h

08:00 - 22:30 h

09:00 - 22:30 h



Calle La Plaza, 5 - San Andrés
Telefon: 922 10 63 34

Auf der **kleinen Plaza** des verträumten Küstenortes San Andrés werden **kanarische und internationale Speisen** serviert. Die Küche ist kreativ und hebt sich vor allem durch eine **Auswahl thailändischer Gerichte** ab. Umrahmt von altkanarischen Herrenhäusern und Palmen lässt es sich dank des milden Klimas entspannt auf der **Terrasse** sitzen.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

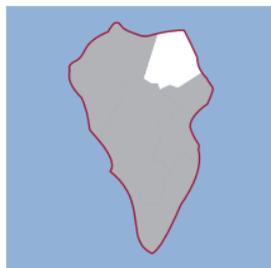
S sat
Sa

D sun
So

12:00 - 21:00 h

12:00 - 22:30 h

12:00 - 18:00 h



Camino Puerto Espíndola, 81 - San Andrés y Sauces
Telefon: 922 45 03 05

Ein bei Einheimischen und Besuchern beliebtes **Fischrestaurant direkt am kleinen Hafen Puerto Espíndola**. Vom Balkon aus kann man den Badegästen am Sandstrand zuschauen. Ein Spaziergang führt zur Hafenmole mit den Fischerbooten, dem **Zuckerrohr und Rum-Museum** oder den **Naturschwimmbecken Charco Azul**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

12:30 - 22:30 h

12:30 - 22:30 h



Álvarez de Abreu, 57- Santa Cruz de La Palma
Telefon: 676 35 26 56

Hier wurden einst die „Indianos“ erfunden, heute Höhepunkt des palmerischen Karnevals. In dem geschmackvollen Ambiente dieses aussergewöhnlichen Altstadthauses lassen sich leckere Kleinigkeiten wie **Montaditos** in vielen Varianten geniessen. Kaffee und Tee aus weiten Teilen der Welt sowie **Inseltypisches** gibt es zum Mitnehmen **im integrierten Lädchen**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

10:00 - 23:00 h



La Placeta Restaurante

Placeta Borrero, 1 - Santa Cruz de La Palma
Telefon: 922 41 52 73

Ein **beliebter Treffpunkt**: Auf der **Terrasse** kann man vom **Frühstück bis zum Abendessen** alles bestellen. In den beiden **Speiseräumen im oberen Bereich** verbinden sich Tradition und Moderne — hier kann man in feinem Ambiente zu Mittag- oder Abendessen.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

10:00 - 23:00 h



Camino El Reventón - Breña Alta
Telefon: 922 19 57 01

Hervorragende mediterrane Küche in einzigartiger Umgebung. Die **Finca** im traditionellen kanarischen Stil bietet ein geschmackvolles Ambiente mit **Garten** und **separater Bar**. Exquisite Gerichte möglichst mit lokalen Produkten liebevoll zubereitet, **erlesene Weine**, der angenehme Service und die **aufmerksamen Gastgeber** machen den Besuch zum Genuss. **Sehr empfehlenswert.**



L Mo	M Di	X Mi	J Do	V Fr	S Sa	D So
12:30 - 16:00 h			12:30 - 15:30 h			12:30 - 16:00 h
			20:00 - 23:00 h			



Camino El Lomito Lodero, 120 - Villa de Mazo
Telefon: 922 44 06 03

Anhaltende Beliebtheit und ein **guter Ruf**: Ganz in der Nähe des **Flughafens**, etwas in den Bananenplantagen versteckt, überrascht das Casa Goyo mit seinem rustikalen Ambiente und dem frischesten **Fisch** der Insel. Direkt am Meer gelegen dienen kleine Hütten als **Separees**, die **überdachte Terrasse** ist einfach aber **urig**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

13:00 - 16:30 h

19:00 - 23:00 h



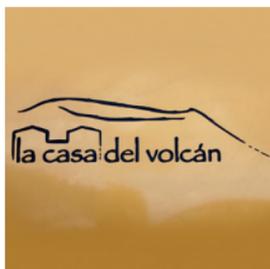
Kiosco Playa Salemera

Calle Salemera, 25 - Villa de Mazo
Telefon: 639 83 76 43

An der sandigen **Badebucht Playa Salemera** kann man in aller Ruhe Meeresfreuden genießen und beobachten, wie die Fischer in den kleinen Booten mit ihrem Fang anlanden. Das Ambiente ist **inseltypisch** und das Personal **sehr freundlich**. Nach dem Essen kann man an der Küste entlang auf dem Weg „**Camino Playa de Salemera**“ spazieren gehen.



	L mon Mo	M tue Di	X wed Mi	J thu Do	V fri Fr	S sat Sa	D sun So
SOMMER	12:00 - 20:00 h		12:00 - 20:00 h		12:00 - 22:00 h		12:00 - 20:30 h
WINTER	12:00 - 22:30 h			12:00 - 22:30 h			12:00 - 22:00 h



La Casa del Volcán

Calle de Los Volcanes, 23 - Fuencaliente
Telefon: 922 44 44 27 / 620 02 33 79

Direkt **am Besucherzentrum des Vulkans „San Antonio“** gibt es **traditionelle kanarische Speisen neu interpretiert**. Dazu wird palmerischer **Wein** serviert, u. a. aus der **eigenen Bodega**, ein Weisswein aus der Traubensorte „Bujariego“, die direkt vor dem Haus kultiviert wird. Bei den Zutaten der Gerichte legt man ebenso grössten Wert auf **Produkte aus unmittelbarer Nähe**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

13:00 - 21:30 h



El Jardín de la Sal

Carretera La Costa / El Faro, 5 - Fuencaliente
Telefon: 922 97 98 00

Inmitten der Salinen am Meer befinden sich das **Themenrestaurant** und das **Terrassencafé**. Zur Toplage gesellt sich eine kreative, gehobene Küche mit überwiegend lokalen Produkten. Hier können Sie das **Salz und „flor de sal“**, teilweise mit lokalen Geschmacksnoten versetzt, probieren, die Gerichte des Restaurants damit würzen oder es im **Souvenirshop** kaufen.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

V thu
Do

J fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

12:00 - 18:00 h

12:00 - 22:00 h

SOMMERWINTER

Lokale Produkte und das kanarische Biosiegel

Bio-Produkte sind frei von Giften, chemischen Düngemitteln, Zusatz- oder Konservierungsstoffen.

Das beim Anbau angestrebte ökologische Gleichgewicht schützt die Umwelt, erhält die fruchtbare biologische Vielfalt und fördert eine nachhaltige ländliche Entwicklung.

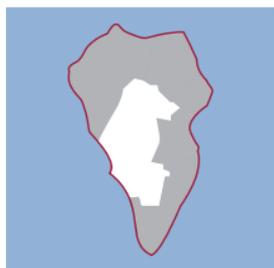


Auf den kanarischen Inseln kontrolliert das ICCA (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria) die Erfüllung der EU-Verordnungen CE 834/2007 und CE 889/2008 zum ökologischen Anbau.

Die Produkte sind gekennzeichnet und die Erzeuger sind im ROPE (Register der Öko-Produzenten) verzeichnet.



Produkte aus lokalem Anbau erkennen Sie an der Herkunftsbezeichnung „La Palma“ oder „del país“. Auf der Insel werden exzellente Produkte hervorgebracht, Obst und Gemüse gedeihen hier in ganzjährig angenehmen Klima.



Las Martelas de abajo - La Laguna **ROPE 2187-P**

Telefon: 669 39 98 32 (Bitte melden Sie sich vorher an!)

Zwischen den Stauden der **Bio-Bananenfinca** gedeiht in dem Gewächshaus **Saisonales**: Karotten, Kohlrabi, Fenchel, Salate u.v.m. Blumen, Büsche und Kräuter locken Vögel und Schmetterlinge in die kleine Oase. Die Erzeugnisse dieser **Mischkultur** gibt es in einigen **Bioläden** zu kaufen und sie werden auch in **Restaurants-Küchen** der Insel, z.B. beim „Duende del Fuego“ (S. 08), verarbeitet.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

08:30 - 13:30 h



Espacio Agrícola-Socio-Cultural Mareando

Las Ledas, 20 - Breña Baja **Proyecto Casa Amarilla 2962-C**
Telefon: 649 69 02 90 (Conchi) / 633 86 93 76 (Kesià)

Das **erntefrische Obst und Gemüse** der Saison stammt aus einem Projekt des **Kulturvereins** Mareando. Dieses beschäftigt sich u. a. mit nachhaltiger Entwicklung, der Stärkung des Umweltbewusstseins und gibt Kurse zur ökologischen Landwirtschaft. Neben den eigenen Produkten werden **Honig, Gofio, Wein, Mojo, Naturkosmetik, Pflanzensamen** u.v.m. verkauft.



L mon Mo M tue Di X wed Mi J thu Do V fri Fr S sat Sa D sun So

11:00 - 18:00 h



Fundación Isonorte - Bioeier

Calle Lomo Estrello, 7A - Puntallana ROPE 1266-P
Telefon: 922 43 06 79

Die **Isonorte-Stiftung** ist der **sozialen** und **beruflichen Eingliederung** von Menschen mit Behinderungen oder in sozialer Ausgrenzung gewidmet. Eines ihrer Projekte ist die **Granja Tierra Fuente**, in der die Hühner ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben können. Die **Bioeier** der Fundación Isonorte sind in den meisten **Bioläden** zu finden oder direkt in der **Geschäftsstelle**.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

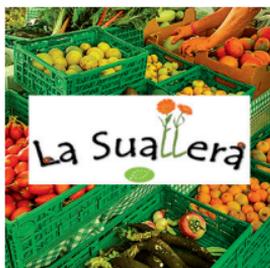
V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

09:00 - 17:00 h

09:00 - 13:00 h



Lomo Piñero, 11- La Galga Carlos Rodríguez ROPE 2488-P / 3905-C
Telefon: 696 13 52 83

Direktverkauf von saisonalem Obst und Gemüse. Neben dem klassischen Angebot gibt es auch ungewöhnliche Sorten zu entdecken. So werden u. a. Avokados, Kartoffeln, Zwiebeln, Mangold, verschiedene Salat- und Kohlsorten, aber auch Yakon, Kakis, Tamarillos etc. angebaut. Der Stand der Biofinca ist jeden Samstag auf dem **Bauernmarkt von Puntallana** (S. 43) zu finden.



L mon
Mo

M tue
Di

X wed
Mi

J thu
Do

V fri
Fr

S sat
Sa

D sun
So

09:00 - 16:00 h

09:00 - 19:00 h

Einkaufen: Bauernmärkte und ausgewählte Bioläden

Alegría

Obst und Gemüse von lokalen Bioproduzenten, Bioprodukte, leckere Käsesorten, frische Backwaren und Naturkosmetik werden hier in freundlichem Ambiente angeboten. Calle Tanusú, 16 - El Paso
🕒 Mo–Fr 09:30–13:30h + 16:30–19:30h,
Sa 10:00–14:00h, Juli, August und September nachmittags geschlossen.



www.Alegría.La-Palma.Travel

El Campo

Lokale Produkte in Ökoqualität im ersten Bioladen La Palmas: Obst, Gemüse, Backwaren, Käse, Eier, Marmelade; importierte vegetarische Lebensmittel und Milchprodukte. Zusätzlich gibt es auch Naturkosmetik und Kräutertees.



Carretera General, 1 - El Paso

🕒 Mo–Fr 09:30–13:30h + 16:30–19:30h,
Sa 09:30–13:00h, Juni, Juli und August nachmittags geschlossen.

www.ElCampo.La-Palma.Travel

Markthalle El Paso

Erzeugermarkt: Obst und Gemüse aus der Gemeinde, Käse, Wein, Gebäck und weitere Inselformen sowie Kunsthandwerk, Spielecke für Kinder.

Calle El Paso de abajo - El Paso

🕒 Fr 13:00–19:00h, Sa 09:00–14:00h



www.MercadilloElPaso.La-Palma.Travel

Mundo Oliva

Hier finden Gourmets eine grosse Auswahl an Oliven sowie Eingelegtes, Weine von der Insel, Öle in Bioqualität, palmerischen Käse, Aufschnitt, Geräuchertes, Tee, Gewürze und süsse Leckereien. Calle Real, 20
Los Llanos ☹ Mo–So 10:00–14:00h,
Mo–So 17:00–20:00h



www.MundoOliva.La-Palma.Travel

Biocomunidad

Die Biocomunidad hält ein grosses Sortiment an Bio-Nahrung bereit — Nüsse, Getreide und Hülsenfrüchte kann man sich hier selbst in Papiertüten abfüllen. Vegetarische Lebensmittel, Käse, Aufschnitt, frisches Vollkornbrot, Süssigkeiten, Kosmetik und ökologische Reinigungsmittel gehören ebenfalls dazu.



Calle Pedro Miguel Hdez. Camacho, 88 - Los Llanos ☹ Mo–Fr 09:00–20:00h, Sa 09:00–15:00h

www.Biocomunidad.La-Palma.Travel

Markthalle Los Llanos

Obst, Gemüse, Gewürze, Wein, Käse, lokale Produkte, Gebäck, Blumen und fangfrischen Fisch findet man in der schönen „Recova“ von Los Llanos. An der Bar kann man sich mit Kaffee und Bocadillos (belegten Baguettes) stärken. Calle Ramón Pol, 2
Los Llanos ☹ Mo–Sa 06:00–14:00h



www.MarkthalleLosLlanos.LaPalma.Travel

Los Llanos de Aridane / La Laguna / Puerto de Naos

Bauernmarkt Los Llanos

Obst und Gemüse, ausschliesslich auf der Insel angebaut, können hier auf dem Sonntagsmarkt im Freien und bei schönem Ambiente direkt von den Erzeugern erworben werden. Avenida Dr. Fleming (bei Regen Avenida Eusebio Barreto bei den überdachten Sportplätzen) - Los Llanos

🕒 So 09:00–14:00h



www.MercadilloLosLlanos.Travel

BioCañaña

Der Bioladen in La Laguna versorgt Sie mit Brot und Backwaren, ökologisch zertifiziertem Obst und Gemüse, Käse, Fleisch und Milchprodukten, ebenfalls aus Bioproduktion. Getreide, Nüsse, Samen und Hülsenfrüchte kann man sich selbst in Papiertüten abfüllen.



Carretera Puerto Naos, 254 - La Laguna

🕒 Mo–Fr 09:00–13:30h + 17:00–20:00h,

Sa 09:00–13:00h

www.BioCanana.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Puerto Naos

Kleiner Markt mit Obst und Gemüse aus der Region sowie Kunsthandwerk direkt an der Strandpromenade.

Paseo Marítimo - Puerto de Naos

🕒 Sa 08:00–13:30h

Der Markt kann unregelmässig statt finden.



www.MercadilloPuertoNaos.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Villa de Tazacorte

Der Bauern- und Kunsthandwerksmarkt befindet sich gegenüber dem Rathaus. Hier gibt es tropische Delikatessen, wie z.B. Papayas, Boniatos y Chayota sowie duftende Seifen und Hüte aus geflochtenen Bananenblättern. Plaza San Miguel - Villa de Tazacorte
🕒 jeden 3. Sa im Monat 09:00–14:30h



www.MercadilloVillaDeTazacorte.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Puerto de Tazacorte

Im Jachthafen: Die Kunsthandwerks- und Bauernstände mit frischem und exotischem Obst und Gemüse aus der sonnigen Gemeinde stehen direkt an der Marina wo die Boote anlegen.

Muelle deportivo - Puerto de Tazacorte
🕒 jeden 1. Sa im Monat 10:00–14:00h



www.MercadilloPuertoDeTazacorte.La-Palma.Travel

Panadería La Punta

In dem winzigen Laden muss man sich selbst bedienen und gewissenhaft in die Kasse einzahlen — den Kunden wird vertraut. Bioprodukte, Brot, aufstriche, etwas Obst und Gemüse, Wanderführer und vor allem das leckere Vollkornbrot der Bäckerei Gockelbrot sind hier zu bekommen.

Lugar La Punta, 9 - La Punta

🕒 Mo–Sa 09:00–20:00h, So 12:00–20:00h



www.PanaderiaLaPunta.La-Palma.Travel

Tijarafe / Tinizara / Puntagorda

Vida Sana

Gut sortierter Bioladen mit grosser Auswahl an regionalem Obst und Gemüse, Bio- und Fairtrade-Produkten, Getreide zum Abfüllen, Naturkosmetik, und Nahrungsergänzungsmittel. Carretera General, 5 - Tijarafe

🕒 Mo–Fr 09:00–20:00h, Sa 09:00–17:00h



www.VidaSana.La-Palma.Travel

Biotienda Tinizara

Im ihrem Laden verkauft Marisa viele lokale, ökologische Erzeugnisse, Getreide, Samen und Hülsenfrüchte zum Abfüllen. Wein, Käse, Biofleisch, Naturkosmetik und nachhaltige Haushaltsreiniger sind hier ebenfalls erhältlich. Das ökologische Obst und Gemüse stammt aus eigenem Anbau und wird täglich frisch geerntet.



Carretera General, 10 - Tinizara

🕒 Mo–Sa 09:00–20:00h

www.BioladenTinizara.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Puntagorda

Im Mercadillo gibt es ein grosses Angebot an Obst und Gemüse aus der Region und teilweise aus Ökoanbau, zusätzlich: Inselweine, Oliven, Käse, Fleisch, Gebäck, Pflanzen, Kunsthandwerk, wie z.B. Keramik, Ledertaschen und Holzspielzeug.

Camino El Pinar 56A - Puntagorda

🕒 Sa 15:00–19:00h, So 11:00–15:00h



www.MercadilloPuntagorda.La-Palma.Travel

La Calabaza

Naturkost: Auswahl an frischen regionalen Produkten, Bioprodukte aus Europa, vegane und glutenfreie Lebensmittel, Kosmetik und Reinigungsmittel.

El Pinar, 52 - Puntagorda

🕒 Mo–Fr 09:00–14:00h + 17:00–19:00h

Sa 09:00–15:00h



www.LaCalabaza.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Barlovento



Auf dem Mercadillo Artesano y Agrícola, der auf der Plaza zwischen Kirche und dem Rathaus von Barlovento statt findet, können viele lokale Produkte wie Mojo-Sosse, Ñame (Yams), Ziegenkäse oder auch Kunsthandwerkliches erworben werden.

Plaza del Rosario - Barlovento

🕒 jeden 2. So im Monat 10:00–14:00h

www.MercadilloBarlovento.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Los Sauces

Auf dem Erzeugermarkt im Städtchen Los Sauces finden Sie frische Produkten aus der Gemeinde im Nordosten von La Palma. Der Markt findet auf dem Platz einer der grössten Kirchen der Insel statt: der Iglesia Nuestra Señora de Montserrat aus dem 16. Jhd.

Plaza de Montserrat - Los Sauces

🕒 jeden 2. Sa im Monat 10:00–14:00h



www.MercadilloLosSauces.La-Palma.Travel

Puntallana / Santa Cruz de La Palma

Bauernmarkt Puntallana

Das Angebot der lokalen Produkte ist reichhaltig: Mojo, geräucherter Fisch, Honig, frisches Obst und Gemüse, traditionelle Brote aus dem Holzofen, Gofio, Nachspeisen, Kunsthandwerk — die Auswahl ist gross. Es gibt auch einen Kinderspielplatz, nebenan können Kaffee und Spritzgebäck genossen werden.

Calle La Camacha, 1 - Puntallana

🕒 Sa 09:00–14:00h



www.MercadilloPuntallana.La-Palma.Travel

Markthalle Santa Cruz de La Palma



Fleisch, Fisch, Käse, Obst, Gemüse, Blumen, Gebäck und venezolanische Spezialitäten füllen die Stände. Eine Bar versorgt Sie mit Tapas und Kaffee. Durch das mit Glasfenstern verzierte Dach hat sich der einstige Marktplatz in eine Halle verwandelt.

El Puente, 16 - Santa Cruz de La Palma

🕒 Mo–Fr 07:00–14:00h, Sa 07:00–15:00h

www.MarkthalleSantaCruz.La-Palma.Travel

La Alameda Ecoventa

Ökologisch zertifiziertes Obst und Gemüse, Bio-Eier, importierte Biolebensmittel, Naturkosmetik sowie nachhaltige Reinigungsprodukte. Calle Anselmo Pérez de Brito, 81

Santa Cruz de La Palma

🕒 Mo–Sa 10:00–14:00h, Mo–Fr 17:00–20:30h



www.LaAlamedaEcoventa.La-Palma.Travel

Bauernmarkt Breña Alta

Auf dem Agromercado werden nur Saison-Produkte ohne Giftstoffe angeboten. Sie stammen aus biologisch-zertifizierten Anbau oder von Feldern, die sich im Wandel befinden. Neben Obst und Gemüse werden Brot, Kuchen, Honig, Käse und Zuckerrohrsaft verkauft, Kunsthandwerkserzeugnisse runden das Angebot ab. Das Zigarren- und das Kreuzmuseum befinden sich direkt daneben.

Calle 30 Mayo, 2A - San Pedro

🕒 Sa 09:00–14:00h



www.MercadilloBrenaAlta.La-Palma.Travel



VegArt Diet

Obst, Gemüse sowie vegane Lebensmittel, wie z.B. Sossen, Brotaufstriche, hausgemachte Rohkostspezialitäten, Tapas, Brownies, Kuchen und Smoothies, Bier und Wein von der Insel. Calle Los Cancajos, Aptos Las Olas - Los Cancajos 🕒 Mo–Fr 10:30–15:00h + 18:30–20:30h, Sa 11:00–15:00h

www.Vegart.La-Palma.Travel

Oh! Bio

Obst, Gemüse, ökologische Produkte, frische Bio-Eier, Getreide und Hülsenfrüchte zum selbst Abfüllen, Brot und Tee finden Sie in dem kleinen Geschäft im Südosten der Insel.

Carretera Villa de Mazo, 16 - Villa de Mazo

🕒 Mo–Sa 09:30–13:30h, Mo–Fr 17:00–20:00h



www.OhBio.La-Palma.Travel

Plastikmüll vergiftet unsere Ozeane

In den Weltmeeren gibt es mittlerweile bis zu 60 mal mehr Plastik als Plankton.

Prognosen sagen bis zum Jahr 2050 mehr Plastik als Fisch in den Ozeanen voraus.



Plastik in unseren Nahrungsmitteln

Mikroskopisch zerfallenes Plastik in den Meeren gelangt über die Nahrungskette, z.B. Fisch und Meeresfrüchte, auf unsere Teller.

Plastik vermeiden

Helfen Sie unserer Umwelt und der Gesundheit unserer Kinder, indem Sie so oft wie möglich den Gebrauch von Plastik vermeiden.

Foto: Kaho'olawe Beach Hawaii, National Oceanic and Atmospheric Administration USA



Fregie statt Plastik

— für eine nachhaltige Insel La Palma.



Die Fregiebeutel sind:

- ✓ Müllvermeidend
- ✓ Wiederverwertbar
- ✓ Umweltschonend
- ✓ Lebensmittelecht
- ✓ Reißfest (bis 4 kg)
- ✓ Recyclingfähig
- ✓ Waschbar



Die leicht zu verschließenden stabilen Netzbeutel tragen bis zu 4 Kilogramm Obst und Gemüse.

Leicht zu waschen und rasch trocknend sind die Fregiebeutel die Lösung zur Vermeidung von Plastikmüll beim Einkauf.



Fregie Verkaufs- und Abgabestellen auf La Palma finden Sie unter: www.Fregie.La-Palma.Travel

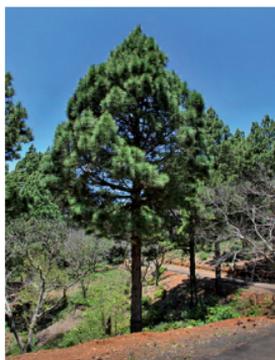
Kompensation von Flugemissionen

Wieviel CO2 setzt ein Flug nach La Palma frei?

Wir haben mit dem Klimarechner von myclimate folgenden CO2-Fußabdruck ermittelt:



1 Reisender: Frankfurt – La Palma – Frankfurt = 1,24 t



Die Empfehlung, wieviel CO2 eine Person maximal pro Jahr verursachen sollte, um den Klimawandel aufzuhalten, liegt bei 2,0 t CO2 — tatsächlich liegt der Durchschnittswert jedoch bei 9,1 t CO2!

Mit nur einem Klick können Sie sich bei Ihrer Online-Buchung Ihre La Palma-Flüge CO2-neutral stellen lassen und sich so am Klimaschutzprojekt beteiligen!

Das Team von La-Palma.Travel hat sich zur Unterstützung des Solarkocherprojekts von ADES auf Madagaskar zur CO2-Kompensation des Unternehmens durch myclimate entschieden.

Wir schätzen unser Leben auf La Palma sehr und fühlen uns anderen Inseln verbunden. Zusätzlich sehen wir einen großen sozialen Nutzen durch das Projekt, denn den Frauen wird die schwere Arbeit erleichtert, die gesundheitsschädliche Rauchbelastung wird verringert und es werden Jobs geschaffen.



Unterstützen auch Sie das Projekt auf Madagaskar!

Dank der Hilfe von myclimate als Klimaschutzpartner wird das Projekt auf die ganze Insel ausgeweitet.

Mit dem Parabolkocher wird nicht nur traditionelles Essen zubereitet, sondern auch Trinkwasser abgekocht und medizinische Instrumente sterilisiert.



Was bisher durch das Solarkocher-Projekt erreicht wurde:

**Stand April 2017*

- 670.000 Menschen profitieren von niedrigeren Brennstoffausgaben, einer besseren Luftqualität und müssen weniger Zeit für das anstrengende Sammeln von Feuerholz aufwenden.
- ADES beschäftigt 135 festangestellte Mitarbeitende (40% Frauen). Weitere 50 Jobs wurden bei Zulieferern geschaffen und etwa 60 Personen erwirtschaften ein Einkommen als Wiederverkäufer.
- Durch den subventionierten Verkauf von 127.000 lokal produzierten Kochermodellen wurden 900.000t Holz eingespart.
- 65.000 Schülerinnen und Schüler und über 3.000 Lehrpersonen wurden für Umwelt- und Klimaschutz sensibilisiert.

Unterstützen Sie mit 19 €/Pers. das Solarkocherprojekt durch die CO2-Kompensation Ihres Fluges von Deutschland nach La Palma unter [MyClimate.La-Palma.Travel](https://www.myclimate.com/de/la-palma)



ECPAT setzt sich zum Schutz für Kinder ein

Weltweit werden 1,8 Millionen Kinder von Reisenden sexuell missbraucht, gehandelt und zu sexueller Sklaverei gezwungen.

Wir von La-Palma.Travel sprechen uns klar gegen jede Art von Missbrauch von Kindern und Jugendlichen durch Prostitution, Pornographie und Menschenhandel aus.

Wir sehen eine Gefahr darin, das Thema zu tabuisieren und haben uns zu einer aktiven Fördermitgliedschaft bei ECPAT (End Child Prostitution and Trafficking) entschlossen.

Die einst in Thailand ins Leben gerufene Bewegung gegen die sexuelle Ausbeutung von Kindern, hat sich in den letzten 15 Jahren zu einer internationalen Kinderrechtsorganisation entwickelt.



ECPAT Deutschland e.V.

*Arbeitsgemeinschaft zum
Schutz der Kinder
vor sexueller Ausbeutung*

Mit unserer Unterstützung möchten wir ein Bewusstsein für das Thema schaffen. Zusätzlich unterschreiben wir den Verhaltenskodex "The Code", er ist ein konkretes Instrument für Reiseunternehmen zum Kinderschutz (Info dazu finden Sie auf unserer Internetseite).

Reisende Sexualstraftäter sind Personen, die zu Orten außerhalb ihres gewöhnlichen Umfeldes fahren und dort Kinder sexuell ausbeuten.

Das passiert in Thailand, der Ukraine oder Kenia genauso wie in Deutschland oder anderen europäischen Ländern. Sexuelle Ausbeutung Minderjähriger ist jedoch weltweit strafbar, d.h., die Täter können auch nach ihrer Rückreise im Heimatland verurteilt werden.

Sehen Sie nicht weg, sondern zeigen Sie Zivilcourage!

Sie können jegliche Hinweise und Verdachtsfälle auf sexuelle Ausbeutung von Kindern und Jugendlichen weltweit melden.

- **Was, Wann** und **Wo** haben Sie die Situation beobachtet?
- **Wer** waren die beteiligten Personen (Erwachsene und Kinder)?
- Haben Sie mitbekommen, ob sich vor Ort schon **Drittpersonen** (Hotelpersonal, Reiseleiter usw.) eingeschaltet haben?
- **Besonderheiten:** Gibt es Fotos oder Filme im Zusammenhang mit den Verdachtssituationen?

Sie haben eine Straftat beobachtet?

Wenden Sie sich bitte direkt an das BKA (www.bka.de), Europol (www.europol.europa.eu) oder Interpol (www.interpol.int).

Sie haben auffällige Situationen beobachtet, in denen Kinder gefährdet sein könnten, doch Sie sind sich nicht sicher, ob dies bereits als eine Straftat gilt?

Teilen Sie Ihre Beobachtungen bitte der Kinderschutzorganisation ECPAT mit. Jede Meldung trägt dazu bei, Kinder gezielter vor Ausbeutung und sexueller Gewalt zu schützen. Sie haben die Möglichkeit anonym zu bleiben.

Strafrechtlich relevante Meldungen werden von ECPAT an die entsprechenden Strafverfolgungsbehörden weitergeleitet.

Meldungen helfen auch Kinder zu schützen, weil Beobachtungen ein weiteres Puzzleteilchen zur genaueren Wahrnehmung des Phänomens liefern.

Nur so können effektive Maßnahmen zur Prävention entwickelt werden.





Die Insel entdecken...

Flora.La-Palma.Travel

In unserer ständig wachsenden Pflanzenübersicht erfahren Sie mehr über die sehr artenreiche und häufig endemische Flora des Biosphärenreservats.



Fauna.La-Palma.Travel

Die detaillierten Informationen zur Tierwelt werden laufend erweitert.

Wandern.La-Palma.Travel

Bei Trekkingausflügen lässt sich die atemberaubende Landschaft der „Isla bonita“ am besten entdecken, wir schlagen Ihnen hier einige Wege vor...



Aktiv.La-Palma.Travel

Biken, Tauchen, Reiten, Gleitschirmfliegen... — auf La Palma können Sie auf vielfältige Weise die Natur hautnah erleben!



— im Online-Reiseführer!

Nützliche Infos aller Art finden Sie in unserem Reiseführer.



Sehenswertes, Aussichtspunkte, historische Bauwerke, Museen, Strände sowie Praktisches wie Apotheken, Banken und Tankstellen.

Lokale Produkte und Geschäfte sowie Bauernmärkte sind ebenfalls auf der interaktiven Inselkarte verzeichnet.

Erntefrische Qualität überzeugt: Der Konsum einheimischer Erzeugnisse unterstützt die regionale Wirtschaft und verkürzt Transportwege.



Lokale Erzeuger. La-Palma.Travel

Wir dokumentieren unsere Besuche bei Bodegas und anderen Erzeugern lokaler Produkte, wie z.B. Käse, Mandelmus oder Mojo — lernen Sie die Schätze der Insel kennen und tragen auch Sie dazu bei, dass Landschaft und Identität erhalten bleiben.





La Palma Urlaub...

Wir sind Spezialisten für Ihren Urlaub auf La Palma.

Unterkunft.La-Palma.Travel

Ihre Sofortbuchung ist durch stets aktuelle Belegpläne gewährleistet.

Auf unserer Internetseite wartet eine grosse Auswahl an Ferienhäusern, Apartments am Meer und Villen mit Pool auf Sie.

Fordern Sie Ihr Angebot an!

Wir beraten Sie gerne zu unserer ständig wachsenden Auswahl an Unterkünften.



Flug.La-Palma.Travel

Hier finden Sie alle Infos und Flugverbindungen aus Europa nach La Palma.



— direkt online verbindlich buchen!

Mietwagen.La-Palma.Travel

Die Vielfalt La Palmas lernen Sie am besten und bequemsten mit einem Mietwagen kennen.

Wir arbeiten mit bewährten lokalen Anbietern mit sehr gutem Service zusammen, die wir Ihnen empfehlen und gerne vermitteln.



Die Anmietung eines passenden Leihwagens auf La Palma ist denkbar unkompliziert; übernehmen Sie das Fahrzeug direkt am Flughafen oder an der Fähre!



Impressum

ULRICHROTH, S.L. / Calle Cancelita 29, E-38750 El Paso

Tel. +34 922 46 37 29 / E-Mail: mail@la-palma.travel

Ausgabe: 2 - Oktober 2017 / Druck: Imprenta Gráficas Sabater

Text: Ines Dietrich, Uka Rösch / Bilder: Ines Dietrich, Uka Rösch,

Jeanette Göhner, Elisabeth Dinter, myclimate.de, ecpat.de

Alle Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt.

Alle Angaben ohne Gewähr.

Rustikale Landhäuser,
exklusive Villen mit Pool,
Ferienwohnungen am Meer,
Apartments in der Stadt.



La-Palma.Travel

Urlaub auf La Palma