



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Süße Kunstwerke

Head Pastry Chef Enrique Díaz des Bahía del Duque gibt persönliche Einblicke in seine süße Welt kanarischer Traditionsdesserts und raffinierter Handwerkskunst

München / Teneriffa, 11. Mai 2026 – Im Süden Teneriffas, an der Costa Adeje gelegen, erhebt sich das im Kolonialstil erbaute Luxusresort Bahía del Duque und zelebriert kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau. Zehn Restaurants, darunter eines mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, laden dazu ein, Genuss mit allen Sinnen zu erleben. Eine besondere Rolle spielen dabei die Desserts: Sie tragen die unverkennbare Handschrift von Head Pastry Chef Enrique Díaz, der mit über 25 Jahren Erfahrung feinste Patisserie-Kunst präsentiert. Weitere Informationen unter www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/.

Vom ersten Moment an

Die Leidenschaft für die Patisserie begleitet Enrique Díaz seit frühester Jugend. Aufgewachsen in einem Umfeld, in dem Süßspeisen zum Alltag gehörten, wurde sein Interesse bereits in der Kindheit geweckt – nicht zuletzt durch seinen Vater, einem Bäcker, der regelmäßig Baiser mit nach Hause brachte. Seine professionelle Laufbahn begann er bereits mit 14 Jahren in einer Bäckerei auf Mallorca. „Vom ersten Moment an wusste ich, dass ich genau das machen möchte.“ Díaz Weg führte nach Barcelona, wo er von Größen wie Paco Torreblanca, Oriol Balaguer und Pierre Hermé lernte und sein Talent unter Beweis stellte. Bis heute schöpft er insbesondere aus der Arbeit von Oriol Balaguer seine Inspiration – sowohl für eigene Kreationen als auch in der Förderung junger Talente.



BAHIA DEL DUQUE THE TAIS

Enrique's Signature-Desserts

Mit einem feinen Gespür für Details kreiert Enrique Díaz Desserts, bei denen nicht nur der Geschmack, sondern auch die Ästhetik eine zentrale Rolle spielen, ohne dabei die Wurzeln klassischer Patisserie aus den Augen zu verlieren. Moderne Techniken treffen auf traditionell kanarische Einflüsse. Besonders gerne arbeitet er mit Schokolade, deren Herbe er häufig durch frische Zitrusnoten ergänzt. Zu seinen bekanntesten Kreationen zählt ein eigens für Bahía del Duque entwickelter Cheesecake, der sich mit seiner seidigen Textur und ausgewogenen Aromatik zum Signature-Dessert des Hauses entwickelt hat. Sein hausgemachter Flan steht sinnbildlich für die Verbindung aus Tradition und persönlicher Geschichte, inspiriert von den Rezepten seiner Großmutter und den Aromen seiner Kindheit.

Philosophie und Weitergabe von Leidenschaft

Stillstand ist für Enrique Díaz keine Option – vielmehr lebt er die kontinuierliche Weiterentwicklung seiner Kunst. Gemeinsam mit seinem Team experimentiert er und interpretiert Trends stets im Einklang mit der Identität des Bahía del Duque. Seine Philosophie ist dabei ebenso klar wie inspirierend: Desserts sollen nicht nur den Moment versüßen, sondern emotionale Erinnerungen schaffen. Diese Haltung gibt er auch an den Nachwuchs weiter – mit einem einfachen, aber prägnanten Rat: „Liebe, was du tust, und erfülle jede Kreation mit Leidenschaft und Fantasie.“





BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS



Über Bahía del Duque

Das Luxusresort Bahía del Duque gilt nicht nur auf Teneriffa als erste Adresse für anspruchsvolle Gäste, sondern ist als Mitglied der Leading Hotels of the World auch international äußerst renommiert. Inmitten eines weitläufigen botanischen Gartens gelegen und im Kolonialstil des frühen 19. Jahrhunderts erbaut, bietet das direkt am Meer gelegene Resort für unterschiedlichste Zielgruppen die perfekten Urlaubsrefugien. Das vom spanischen Architekten Andrés Piñeiro gestaltete Resort vereint die Raffinesse seiner Hauptzimmer mit seinen beiden exklusivsten Bereichen: Casas Ducales, inspiriert von den ikonischen Gebäuden „Palacete Martí Dehesa“ und „Casa Maffiotte“ in Santa Cruz de Tenerife, sowie 40 exklusive Villen, die mit Vulkangestein erbaut wurden. Gourmet? Golfer? Naturliebhaber? Im Bahía del Duque werden viele Urlaubswünsche erfüllt – von der Sterneküche über spanische Tapas bis hin zum Familienrestaurant oder dem Abschlag in dem im Hotel gelegenen 9-Loch-Pitch-&-Putt-Platz, vom Kitesurfen über Abendstunden in der Sternwarte bis hin zu ausgedehnten Wanderungen durch Lorbeerwälder oder die Mondlandschaft des Teide. Auf Spaliebhaber wartet das Bahía Wellness Retreat mit ganzheitlichen Wellbeing-Auszeiten. Dank einer Fläche von 70.000 Quadratmetern tropischer und subtropischer Vegetation herrscht in dem Resort ein eigenes Bioklima, in dem Palmen, Drachenbäume, indische Lorbeere, Ficus Canariensis, Jacarandas, Obstbäume, Kakteen und diverse europäische Pflanzen gedeihen. Das Bahía del Duque ist Teil der Managementgesellschaft The Tais Hotels & Villas, die eine exklusive Kollektion außergewöhnlicher Hotels mit viel Persönlichkeit und Charakter vereint.



BAHIA DEL DUQUE
THE TAIS

Über The Tais Hotels & Villas

Maßgeschneiderter Service, einheimische Verbundenheit und Liebe bis zum kleinsten Detail – diese Grundpfeiler sind bei der sich in Familienbesitz befindenden Hotelgruppe The Tais Hotels & Villas fest in der Philosophie verankert. Die Eigentümerfamilie Zamorano blickt auf eine industrielle Geschichte zurück: Angefangen im Tabaksektor mit Fabriken und Lagern in Santa Cruz de Tenerife, waren sie seither maßgeblich an dem wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Aufschwung der Kanarischen Inseln beteiligt. Die einzigartigen Häuser der Gruppe bestechen mit ganz eigenem Charakter und passen sich gleichzeitig den Traditionen und der Kultur des Ortes an. Gesellschaftliches Engagement und Nachhaltigkeit sind außerdem Grundbestandteile der Unternehmenskultur, die durch soziale Projekte, nachhaltiges Management der natürlichen Ressourcen und durch gezielte Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsklimas geprägt wird.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Bahía del Duque. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Bahía del Duque verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

The Tais Hotels & Villas
Bahía del Duque
Avda. Francisco La Roche, 15-17, 38001
Santa Cruz de Tenerife
Telefon: +34 922 746 932
reservations@bahia-duque.com
www.thetaishotels.com/bahia-del-duque/

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Linda Margarete Pohlmann
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
linda.pohlmann@segara.de
www.segara.de