



© shutterstock

Home > News > Gourmet > Die Highlights der spanischen Küche



DIE HIGHLIGHTS DER SPANISCHEN KÜCHE

Advertorial

Eventtipp

Spanische Küche

Wein

Kulinarik

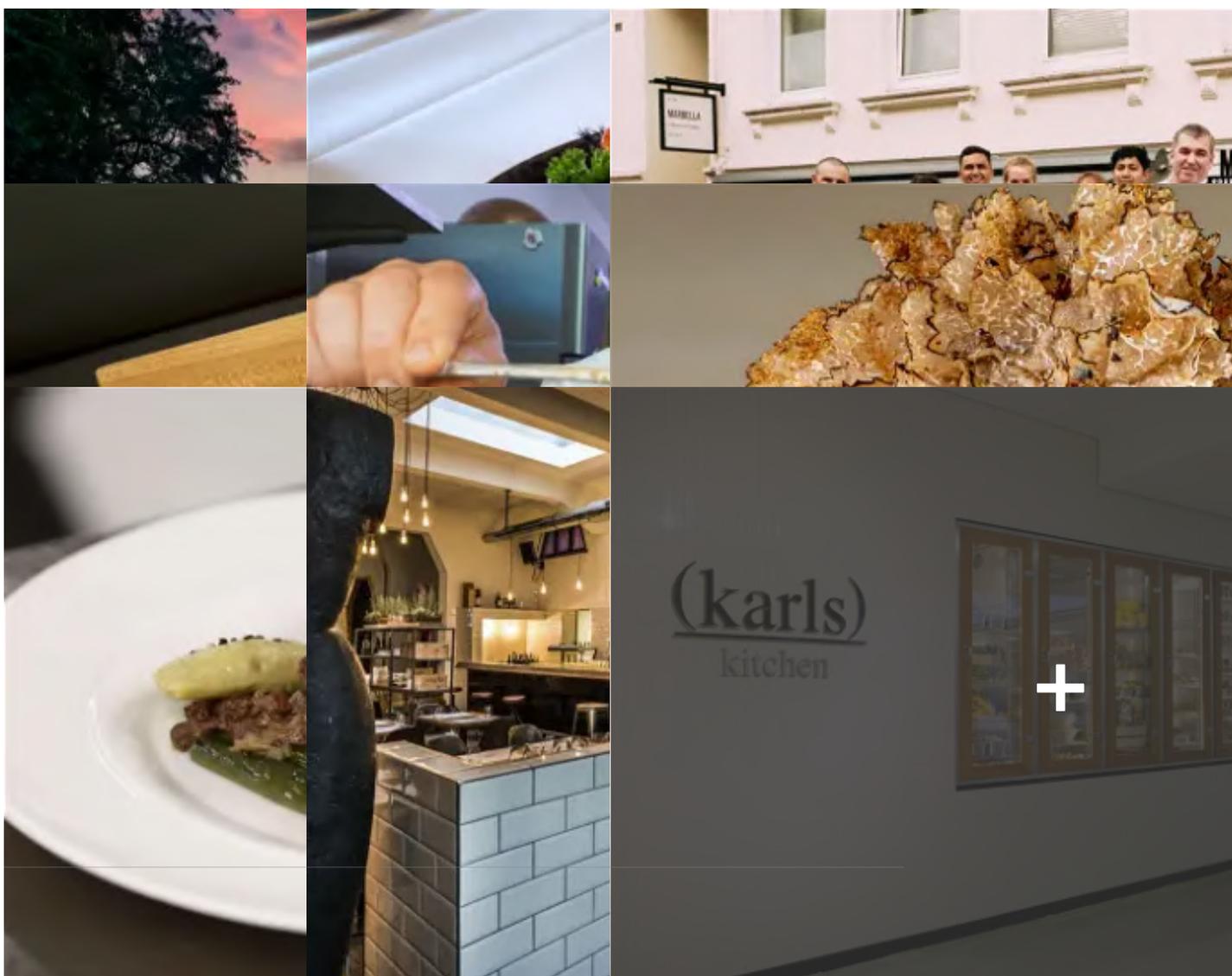
Feinster Ibérico, hochwertiges Olivenöl, frische Meeresfrüchte und erlesene Weine – erleben Sie die Vielfalt der spanischen Kulinarik und der Weine des Landes!

18.09.2023

Die spanische Küche ist weltweit beliebt, besonders bekannt sind Gerichte wie Tortilla, Paella oder die Vielfalt der Tapas. Die **Kulinarik** im Land hat aber weit mehr zu bieten und ist bei dem internationalen Wettbewerb »*The World's 50 Best Restaurants 2023*« mit 6 Restaurants dabei, drei davon unter den 10 Besten weltweit. Dass Spanien seit Jahren eine Hochburg der Kulinarik ist, beweisen auch die aktuell 250 Restaurants, welche mit Michelin-Sternen ausgezeichnet sind. Kein Wunder, denn das Land ist durch eine Fülle unterschiedlichster geografischer und klimatischer Einflüsse geprägt und verfügt über eine sehr reiche gastronomische Tradition. Gepaart mit der typisch spanischen Kreativität ein Hochgenuss für jeden Feinschmecker.

Auch wenn es um den **Weinbau** geht, hat Spanien eine spannende Vielfalt zu bieten. Einflüsse von Mittelmeer und Atlantik, Flusstälern, Bergen und Ebenen sorgen für eine Fülle authentischer Weine. Ein Zusammenspiel aus **Tradition** und **Innovation** und dem Entdeckergeist junger Winzer:innen. Verwurzelt in ihrer Region sind die Weine stets spannend, neuartig und nie langweilig. Ein Glas spanischer Wein wird so zur Reise durch die reiche Vielfalt des Landes.

Im Rahmen der **EAT & DRINK SPAIN-Wochen** interpretieren teilnehmende **Restaurants** die spanische Küche mit ihrem ganzen Können und Leidenschaft. Von Casual Dining Restaurants bis Sterne Küche wird kreativ, vielfältig und authentisch gekocht. Dazu wird eine Auswahl an hervorragenden Weiß- und Rotweinen sowie Cavas und Sherrys angeboten. Die Auswahl der offenen Weine variiert von Restaurant zu Restaurant, aber stets finden Sie neben Klassikern auch spannende Neuentdeckungen.



Marlon Rademacher arbeitete bereits unter anderem in 5 Sterne Restaurants »The Table« bei Kevin Fehling sowie im 3 Sterne Restaurant »Waldhotel Sonnora« bei Helmut Thielges in der Eifel. 2018 hat er mit »La Cuisine Rademacher« sein eigenes Restaurant in Köln Dellbrück eröffnet und erfolgreich etabliert. Der Guide Michelin hat Marlon Rademachers Restaurant 2021 erstmals mit einem Michelin Stern ausgezeichnet.

la-cuisine-koeln.de

DOM – Grill Kitchen Bar 76133 Karlsruhe, Hirschhof 5

Mitten in Karlsruhe, im urbanen Ambiente des Hirschhofs, liegt das »DOM«. Vielseitige, kreative und zeitgenössische Küche mit bestem Fleisch vom eigens angefertigten »Fleischaltar« werden in den Räumlichkeiten der alten Kirche serviert. Begleitet wird die Küche von erlesenen Weinen, frisch gezapftem Bier und handgemachten Cocktails.

dom-grill.com

Restaurant Daniel 01309 Dresden, Gluckstraße 3

Die Küchenmeisterprüfung legte Daniel Fischer 1997 in Altötting in Bayern erfolgreich ab. Es folgten verschiedene Stationen in der Schweiz und in Baden-Württemberg, bevor es den passionierten Koch wieder in seine Heimatstadt Dresden zog. Begonnen hat er dort mit seinem Team in einem wunderschönen Kellergewölbe in der Nieritzstraße Dresden. Seit 2018 ist das »Restaurant Daniel« in der Gluckstraße 3.

restaurant-daniel.de

Hotel Restaurant Cosita
72336 Balingen, Gratweg 2

Das »Cosita« hat spanische Wurzeln: Geselligkeit, Genuss und Temperament. Die anspruchsvolle mediterrane Küche orientiert sich an traditioneller Hausmannskost, die auf alten Familienrezepten basiert. Für ein längerfristiges Spanien-Feeling stehen erstklassige spanische Weine und diverse Feinkostspezialitäten zum Erwerb zur Verfügung.

cosita-balingen.de

Hotel Adler Asperg + Tapas-Bar Aguila
71679 Asperg, Stuttgarter Straße 2

Die Tapas-Bar »Aguila« ist im Vier-Sterne-Superior-Hotel »Adler Asperg« beheimatet. Kreative Köstlichkeiten werden in entspannter Atmosphäre angeboten: Hier kann man in gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre essen, trinken und plaudern. Neben erlesenen spanischen Weinen, Brandys und Cocktails werden typische schwäbische und spanische Spezialitäten serviert.

adler-asperg.de/de/restaurants

Restaurant Meisenheimer Hof
55590 Meisenheim, Obergasse 33

Hier herrscht Gastgeber, der »Chef« und Küchenmeister Markus Pape – Gastronom und Koch aus Leidenschaft. Als gebürtiger Sauerländer hat er nach Wanderjahren mit Stationen in einigen der höchstdekorierten Häuser Deutschlands seine kulinarische Heimat gefunden. Bodenständig und weltoffen, das heißt beste, wenn möglich regionale Produkte und offen für neue Küchenentwicklungen, aber solide in der Tradition wurzelnd.

meisenheimer-hof.de

(Karls) Kitchen im Breuninger Store
70173 Stuttgart, Marktstr. 1-3

Von Spargel über Steak bis hin zur feierlichen Gans an Weihnachten – im »(karls) kitchen« wird man von Januar bis Dezember mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt. Dabei legt man besonders viel Wert auf saisonale und regionale Vielfalt – für ganz besondere Genussmomente.

karls-kitchen.de

RIZZI – The Restaurant
76530 Baden-Baden, Augustaplatz 1

Es sind die ganz besondere Atmosphäre des Palais Gagarin im Herzen der Stadt Baden-Baden, der wunderschöne Blick in die bekannte Lichtentaler Allee und die facettenreiche und kreative Küche, die das »RIZZI« so besonders machen. Das »RIZZI« bietet Côte-d’Azur-Feeling mit französischer und italienischer Mittelmeerküche.

rizzi-baden-baden.de

El Colmado
10719 Berlin, Joachimsthaler Straße 10

»El Colmado« ist eine moderne Tapas-Bar und ein Restaurant mit Feinkostladen im Herzen von Berlin. Mit dem Modell »Einmal essen – ein Mahl spenden« wurden bereits über 1,6 Millionen Mahlzeiten an Schulen in Malawi und Sambia gespendet. So ist jede Mahlzeit nicht nur ein Genuss, sondern auch eine gute Tat.

elcolmado.de

Restaurante-PORTOMARIN

22299 Hamburg, Dorotheenstraße 180

Hamburgs feste Adresse für Genießer mit höchsten Ansprüchen: Das »Portomarin« verkörpert feine spanische Küche. Hochwertige Zutaten und handwerkliche Zubereitung sowie Rezepte, die bei aller Raffinesse immer erkennbar ihre Wurzeln in den verschiedenen Traditionen Spaniens haben, machen die Küche aus. Ein Fest der spanischen Kulinarik mit einer Leidenschaft für den Genuss.

portomarin.de

Restaurant Marbella

22301 Hamburg, Dorotheenstraße 104

Modern, innovativ und mit hochwertigen Produkten aus der Region sowie einer fortwährenden Fleisch- und Fischqualität bringt man hier spanische Lebensfreude und unwiderstehlichen Genuss aus Spanien auf den Teller. Dafür kombiniert man jahrhundertealte Originalrezepte mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt. Die Leidenschaft für die spanische Küche teilt das Restaurant gerne mit seinen Gästen.

restaurant-marbella.de

ESTIMA by Catalana

99084 Erfurt, Allerheiligenstrasse 3

Das Fine-Dining-Restaurant bietet den Gästen in einer ruhigen und entspannten Atmosphäre moderne kreative Kulinarik auf höchstem Niveau. Inspiriert vom spanisch-französischen Mittelmeerraum liegt der Schwerpunkt auf der modern interpretierten katalanischen Küche. Vielfalt und Aromenkombination stehen im Fokus der erlesenen Gourmet-Kreationen.

estima-erfurt.de

EAT & DRINK SPAIN

FWS Foods and Wines from Spain  alimentos de España

MEHR ZUM THEMA



BALKAN



ADVERTORIAL



ADVERTORIAL