



VOM 15. BIS  
29. OKTOBER  
2022

# EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN 2022

Highlights spanischer Weine und spanischer Kulinarik geniessen.

Avantgarde aus Küche und Keller – nach dem grossen Erfolg der Aktion in Deutschland organisieren Falstaff und Wein aus Spanien die EAT & DRINK Spain-Wochen nun erstmals auch in der Schweiz und in Österreich. Fünf exklusive Restaurants aus der Schweiz sind Kooperationspartner des Events. Im Rahmen der EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN 2022 laden wir Sie vom 15. bis 29. Oktober zum Entdecken ein. Jedes der fünf teilnehmenden Restaurants hat für den Aktionszeitraum eine spannende Auswahl spanischer Weine glasweise im Angebot und ein besonderes Menü entwickelt, das den Fokus auf hochwertige Produkte aus Spanien legt.



Die Hotspots der spanischen Küche sind extrem vielfältig und Köche aus der ganzen Welt lassen sich von der Avantgarde der spanischen Küche inspirieren. Vielfalt ist dabei garantiert: ob Sherry-Essig, Meeresfrüchte oder Luxuskonserven von den Küsten des grünen Nordens, Ibérico-Schinken aus den Korkeichenwäldern und Weiden im Süden und im Zentrum des Landes oder Reisspezialitäten aus den Ebenen am Mittelmeer – es gibt unzählige kulinarische Highlights und regionale Spezialitäten, aus denen die Köche der teilnehmenden Restaurants sich das Beste herauspicken und ihrer Kreativität freien Lauf lassen können.

Mit der Kulinarik auf Augenhöhe steht in Spanien der Wein und die teilnehmenden Restaurants laden auch hier zum Entdecken besonderer Weinerlebnisse ein. Während der EAT & DRINK Spain-Wochen 2022 steht in jedem teilnehmenden Restaurant eine Auswahl an hervorragenden spanischen Weiss- und Rotweinen sowie Cava und Sherry im offenen Ausschank bereit. Die Auswahl offener Weine variiert von Restaurant zu Restaurant, aber stets finden sich neben Klassikern spannende Neuentdeckungen.

Spanien verfügt über die grösste Rebfläche der Welt und damit auch über einen beeindruckenden Bestand an alten Reben, einheimischen Sorten und individuellen Terroirs. Immer mehr Winzer setzen auf biologischen und biodynamischen Weinbau. Bereits jetzt besitzt Spanien die grösste ökologisch bewirtschaftete Rebfläche weltweit. Spitzengewächse aus Einzellagen, prickelnde Cavas, vielschichtige Sherrys und knackige Weissweine warten während der diesjährigen EAT & DRINK Spain-Wochen glasweise darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

## UND SO GEHT'S

Im Aktionszeitraum 15. bis 29. Oktober bieten die teilnehmenden Restaurants mindestens ein spanisch inspiriertes Menü und Feinkost aus Spanien an. Zusätzlich kann eine grosse Auswahl spanischer Weine im offenen Ausschank genossen werden. Während des Aktionszeitraums einfach in einem Restaurant Ihrer Wahl vorbeischaun oder – um sicher zu gehen – vorab einen Tisch reservieren. Die teilnehmenden Restaurants der Schweiz sind rechts im blauen Kasten aufgeführt.

**EAT &  
DRINK  
SPAIN**

## INFO

Weitere Informationen über die Aktion, die Weinregionen und die teilnehmenden Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz unter [go.falstaff.com/eat&drink](http://go.falstaff.com/eat&drink)



ADVERTORIAL Fotos: © Shutterstock

### LA TERRASSE BRASSERIE

3800 Interlaken, Höheweg 41

Dinieren in extravaganter Ambiente: Nach dem Motto «Simple but outstanding» werden in der La Terrasse Brasserie im Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa Schweizer Gerichte und internationale Klassiker modern interpretiert.

**La Terrasse**  
BRASSERIE

[victoria-jungfrau.ch/restaurants-bars/la-terrasse-brasserie](http://victoria-jungfrau.ch/restaurants-bars/la-terrasse-brasserie)

### RESTAURANT TRAUBE

4632 Trimbach, Baslerstrasse 211

Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant braucht keine Show. Es kreiert Gerichte, in denen der Eigengeschmack der Zutaten für sich spricht oder zu etwas Neuem veredelt wird. Auch Weinliebhaber kommen bei den über 1000 angebotenen Weinen auf Ihre Kosten.

**Traube**  
TRIMBACH

[traubetrimbach.ch](http://traubetrimbach.ch)

### BOLERO RESTAURANTE

6003 Luzern, Bundesplatz 18

Spanische Küche in zeitgenössischer Auslegung: Neben kreativen Tapas ist die individuell zusammenstellbare Wunschpaella der Star der Speisekarte. Abgerundet wird der persönliche Genuss mit dem Hauseigenen spanischen Wein und Olivenöl.

**BOLERO**  
RESTAURANTE  
TAPAS-PATELLAS-VINO

[bolero-luzern.ch](http://bolero-luzern.ch)

### MAIHÖFLI – OSCAR DE MATOS

6006 Luzern, Maihofstrasse 70

Im traditionsreichen Restaurant Maihöfli hat Oscar de Matos seine ganz eigene kulinarische Sprache und Kochphilosophie entwickelt. Die ausgezeichneten Kreationen lassen sowohl spanische als auch innovative Nikkei-Einflüsse aus Japan und Peru entdecken.

**MAIHÖFLI**

OSCAR DE MATOS

[restaurantmaihoeftli.ch](http://restaurantmaihoeftli.ch)

### WEIN-PUNKT

8400 Winterthur, Stadthausstrasse 53

Weine von Avantgarde bis Klassik: Auf der Karte stehen nicht irgendwelche Tropfen, sondern rund 100 Weine mit Profil. Gegen den Hunger wird das fast schon legendäre Sauerteigbrot, das in Kombination mit diversen Delikatessen angeboten wird, serviert.

**W**

[wein-punkt.ch](http://wein-punkt.ch)