

Die besten spanischen Restaurants in Deutschland (1–3)



chefs! Serie: Kulinarische Botschafter der spanischen Gastronomie

Spanien Export und Investitionen (ICEX) hat das Gütesiegel „Restaurants From Spain“ ins Leben gerufen. Damit werden gastronomische Betriebe außerhalb Spaniens ausgezeichnet, die ihren Gästen nicht nur spanische Produkte, sondern auch eine authentische spanische

Qualitätsküche mit einem einzigartigen und differenzierten Image bieten. Alle Restaurants, denen das exklusive Gütesiegel „Restaurants From Spain“ verliehen wird, bieten eine Gastronomie, die qualitativ hochwertige spanische Lebensmittel und Weine verwendet. Alle zertifizierten Restaurants zeichnen sich durch ein erkennbares Konzept der spanischen Küche aus und verfügen sowohl im Service als auch in der Küche über ein Team von Fachleuten, das ihren Gästen die besondere kulinarische Identität Spaniens mit großer Leidenschaft und viel Liebe zum Detail vermittelt.



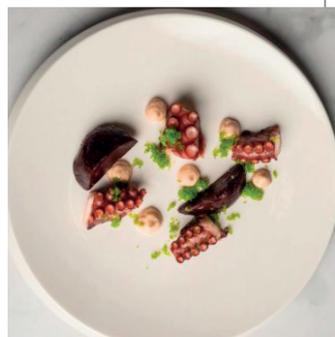
Weitere Infos unter www.foodswinesfromspain.com

Aguila im Hotel Adler, Asperg

In der stylischen Tapas-Bar werden neben spanischen Weinen, hochwertigen Spirituosen und coolen Cocktails typische Tapas-Spezialitäten serviert



Ein gutes Stück Spanien in Schwaben mit typischen Tapas: Aguila im Hotel Adler Asperg



Aguila ist das spanische Wort für Adler und seit einiger Zeit ist *Aguila* auch der Name der Tapas-Bar im Hotel Adler Asperg. Sie hat in den Herbst- und Wintermonaten, ab Mitte September, geöffnet, wenn die Terrassensaison zu Ende geht. Das *Aguila* ist das zweite Restaurant im Hotel Adler Asperg, neben dem Sternerestaurant *Schwabenstube*. Dass der Angebotsfokus hier auf spanischen Tapas – Schwerpunkt

Katalonien – liegt, ist der Tatsache geschuldet, dass Hausherr Christian Ottenbacher mit einer Kolumbianerin spanischer Nationalität verheiratet ist und sein Sohn Ricardo halb Spanier, halb Deutscher ist. Ständen anfangs „Schwapas“ – schwäbische Tapas – auf der Karte, darf sich der Gast nun über eine breite Auswahl an spanischen Tapas freuen. Ein weiterer USP des Restaurants *Aguila* sind spanische

Weine und Spirituosen sowie kreativ gemixte Cocktails.

Ensalada de Pulpo, Sardina frita, Croqueta de Patata, Pimientos de Padron – wer diese Speisekarte liest, bekommt Lust auf Urlaub und Genuss in Spanien. Familie Ottenbacher will das *Aguila* in der Region noch stärker als spanisches Spezialitätenrestaurant etablieren und die Speisenauswahl erweitern, auch mit Blick auf die steigende Nachfrage nach vegetarisch-veganen Speisen. Das Qualitäts- und Gütesiegel „Restaurants From Spain“ ist dafür ein wichtiger Marketing-Baustein mit Sogwirkung, auch über die Region Stuttgart hinaus. www.adler-asperg.de

Cosita, Balingen

Die spanische Leidenschaft für gutes Essen und der schwäbische Hang zur Perfektion prägen das Cosita von Pablo Gonzalez



Lebensmittel, Essig und Öl, Weine, Wasser, Spirituosen, Bier: Im Cosita kommt alles aus Spanien

„Ich bin ein spanischer Schwabe“, sagt Pablo Gonzalez und lächelt vielsagend. Mit seiner angeborenen Leidenschaft für gutes Essen und dem schwäbischen Hang zum Perfektionismus hat er das Restaurant *Cosita* in Balingen zu einer Erfolgsgeschichte gemacht. Nur das Beste für die Gäste lautet sein Credo. Und: Es soll

authentisch sein. Dass dem Gast im *Cosita* so manches spanisch vorkommt, liegt daran, dass er sozusagen im deutschen Prototyp eines spanischen Restaurants ist. Nicht nur die Lebensmittel – oft Direktimporte – sondern auch das Wasser, das Bier und natürlich die Weine kommen aus Spanien. Auf den Tisch gelangt nur, was

auch dem Chef schmeckt. Dafür setzt sich Pablo Gonzalez, Inhaber und Gastgeber, alle sechs Wochen mit Küchenchefin Anja Fellner zusammen, um die neue Karte zu schreiben. Das mündet in Gerichten wie *Kammuscheln an mariniertem Pflirsich und Ziegenkäsecreme auf Rosmarinboden* oder *Gebratenes Rinderfilet und Pimientos de Padron mit Rinderragout im Kartoffelkorb*.

Inspirationen holt er sich am liebsten „zu Hause“ in Spanien, einem kleinen Ort bei Toledo. Die Ziele der Familienurlaube wählt er immer auch unter der Vorgabe aus, wo es in Spanien neue Weine und Produkte zu entdecken bzw. zu probieren gibt. www.cosita-balingen.de



Brennt für die katalanische Küche: das Team vom Estima by Catalana

Estima by Catalana, Erfurt

Das Estima by Catalana ist ein Fine Dining-Restaurant, in dem katalanische Tapas und Gerichte auf hohem Niveau serviert werden – mitten in Erfurt/Thüringen



Darauf, dass Jan-Hendrik Feldner gelernter Bankkaufmann ist und Personalleiter in einem Bankhaus war, weist nichts mehr hin. Heute ist er begeisterter Gastgeber in seinem Fine Dining-Restaurant *Estima by Catalana* in Erfurt. Im Gespräch erzählt er gerne noch, dass sein *Estima by Catalana* eines der wenigen gehobenen Restaurants in Erfurt ist, das sich ohne Quersubvention rechnet. Und es ist eines der ersten Restaurants in Deutschland mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“.

Im Mai 2005 erfüllte sich Jan-Hendrik Feldner einen langgehegten Wunsch und eröffnete das *Catalana* in Erfurt. „Seit meiner Kindheit hat mich die französische und später die katalanische Küche inspiriert. Bei vielen Besuchen konnte ich

die Küche Südfrankreichs und Kataloniens kennenlernen.“ Inzwischen ist sein Restaurantkonzept zweigeteilt: in das Fine Dining-Lokal *Estima by Catalana* und die Tapas-Bar *Catalana*. Während es im *Catalana* „einfache“, authentische Tapas gibt, kommen im *Estima by Catalana* kreative Gerichte in einer Qualität auf den Tisch, wie man sie auch in den Sternelokal in Barcelona findet: *Tartelette „Pintada de Llimona“ und frische Mandeln, Balfegó Thunfisch mit Wassermelone oder Lomo Iberico, 100 % puro de Bellota, mit Pimientos de Padron, Süßkartoffel, Alhambra und Ingwer*.

Nach wie vor ist Jan-Hendrik Feldner oft in Barcelona unterwegs, um sich inspirieren zu lassen und hinsichtlich Trends auf dem Laufenden zu bleiben. Oft mit Küchenchef Sebastian Ernst und Team.

In Sachen Einkauf legt Jan-Hendrik Feldner großen Wert auf Authentizität: „Wir verwenden stets frische und originale Zutaten, die wir zum Teil direkt in Katalonien beziehen oder in Frankreich und Spanien von kleinen Erzeugern kaufen.“ Auf's Gütesiegel „Restaurants from Spain“ ist er stolz: „Weil damit unsere Arbeit und das Ringen um Authentizität von offizieller Seite bestätigt wurde.“ www.estima-erfurt.de