

(<https://de.euronews.com>).

(#).

(#).

GESPONSERTER ARTIKEL ⓘ

FWS Foods and Wines from Spain

climentefoodspaña



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/)).

Wo man Spaniens Regionen in zertifizierten Restaurants im Ausland kosten kann



© - Copyright Food and Wines from Spain

TASTE (<https://de.euronews.com/programme/taste>)

Zuletzt aktualisiert: 24/09/2025 MESZ



Europas Appetit auf die spanische Küche ist seit langem bekannt, aber nicht alle spanischen Restaurants in Europa haben ein Siegel, das ihre gastronomische Authentizität garantiert.

Diesen Herbst bietet **Eat Spain Drink Spain 2025** die Möglichkeit, die kulinarische Landkarte Spaniens in ihrer reinsten Form zu erleben, da zertifizierte *Restaurants from Spain* die Produkte und Aromen, die die Iberische Halbinsel auszeichnen, direkt für europäische und globale Verbraucherinnen und Verbraucher servieren.

Die Kampagne ***Eat Spain Drink Spain*** läuft vom **15. September bis zum 15. Oktober** mit Veranstaltungen in großen europäischen Städten wie Berlin, Hamburg, London und Dublin und ist mehr als nur eine Feier von Tapas und Tempranillo.

Dieses zweiwöchige Festival soll die regionale Vielfalt des Landes anhand seiner wichtigsten Zutaten hervorheben – vom galizischen Oktopus bis zum andalusischen *Jamón Ibérico*. Es ist eine globale Präsentation der authentischsten spanischen Restaurants Europas und reicht bis nach Hongkong, Mexiko und Südkorea.

Im Folgenden stellen wir Spaniens Vorzeigeregionen und Zutaten vor und heben die zertifizierten spanischen Restaurants und Einzelhändler in ganz Europa hervor, in denen Sie Spezialitäten probieren und an den Festivitäten für Feinschmecker teilnehmen können, wo immer Sie sind.

Erfahren Sie mehr über zertifizierte Restaurants und Colmados aus Spanien

(<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>)

Das Baskenland – Pintxos und Wein-Kombinationen

Im Norden Spaniens hat das Baskenland seinen Ruf auf *Pintxos* aufgebaut – kleine, sorgfältig zubereitete Häppchen, die jede Bar in einen Ort für eine Verkostungssession verwandeln. Sardellen aus der benachbarten Region Cantabrien sind ein *Pintxos*-Grundnahrungsmittel, das oft mit *Txakoli*, einem leicht sprudelnden Weißwein, serviert wird.

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Die spanische *Aperitivo*-Kultur wird in Düsseldorf im **SECRETO – Tapas & Vino** (<https://secreto-tapas.de/>) lebendig, während in Paris die gehobenen Angebote **Montijo** (<https://www.montijo.fr/>) und **Galerna** (<https://www.galerna.fr/en/>) zu den besten baskischen Restaurants in Frankreich gehören. Berlins **Bar Raval** (<https://www.barraval.de/>), Kopenhagens **Pintxos** (<https://www.pintxos.dk/>), Lissabons **Imanol** (<https://asadorimanol.es/imanol-gourmet-experience-lisboa/>) und Stockholms **Madrid Tapas Bar** (<https://madridtapasbar.se/>) fassen auch den geselligen Essensgeist der Region ein.

[Ver más en Instagram](#)

41 Me gusta
restauranttapisco

Ui gevuld met manchego, iberico ham en seizoen truffel 🍄

#tapisco #restauranttapisco #restaurant #denhaag #thehague #kneuterdijk #bibgourmand #MICHELINGUIDEBELUX #gaultmillau #thisisthehague #foodartchefs

Añade un comentario...

Andalusien – Gazpacho, Jamón Ibérico, Sherry-Kombinationen

Andalusien ist gleichbedeutend mit *Jamón Ibérico* (Iberischer Schinken), der vom Bein geschnitten und in hauchdünnen Scheiben serviert wird. Es ist auch der Geburtsort von *Gazpacho* (gekühlte Suppe), die heute in ganz Europa ein Sommerklassiker ist. In zertifizierten Restaurants behält *Gazpacho* seinen lebendigen andalusischen Charakter – ein Beweis für die Frische seiner Zutaten.

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Starkoch Dani García betreibt in ganz Europa zahlreiche modern-andalusische Lokale (<https://grupodanigarcia.com/en/el-grupo/>). Für einen Geschmack von Sevilla in Mailand, probieren Sie Sevilla Mia (<https://sevillamia.it/>), oder kaufen Sie Aufschnitt und Sherry bei La Casa Iberica (<https://www.lacasaiberica.it/>).



[Ver más en Instagram](#)

21 Me gusta
sevillamia.milano

Agosto a Milano? Ti portiamo in Andalusia.
Tra un sorso di sangria e una forchettata di tapas, la vacanza è già iniziata.
📌 Aperti per tutto agosto

#SevillaMia #ApertiAdAgosto #EstateAMilano #TapasMilano #SangriaMilano #JamonExperience #RistoranteMilano
#CosaFareAMilano #MilanoFoodie #PaellaLovers

Añade un comentario...

Katalonien – Meeresfrüchte, Olivenöl, Romesco

Die Küste Kataloniens prägt seine Meeresfrüchtekultur, während seine Olivenöle zu den begehrtesten Exportgütern Spaniens gehören. Im Ausland experimentieren Köche mit katalanischen Ölen in herzhaften und süßen Gerichten. Die erdige Tiefe der Romesco-Sauce – eine Mischung aus Paprika, Nüssen und Olivenöl – ist eine vielseitige Ergänzung zu vielen spanischen Gerichten, darunter *Croquetas* und *Romesco de peix* (katalanisches Fischgericht).

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Berlins **DO Restaurant** (<https://www.do-restaurant.com/>) bietet eine große Auswahl an katalanischen Produkten und Weinen, während das Mailänder **Sabor Catalan** (<https://www.saborcatalan.com/>) traditionellen Aromen eine moderne Note verleiht.

Kastilien und León, La Mancha – Manchego-Käse, Safran, Fleischwaren

Das Binnenland Spaniens bietet eine andere Reihe von Besonderheiten. Der Manchego-Käse, hergestellt aus der Milch von Manchega-Schafen, ist ein nussiger Bestandteil von Käseplatten in ganz Europa und einer von Spaniens **26 Käsesorten** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/food/products/cheese>) mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.). Safran aus La Mancha ist ein weiterer Schatz, der für seine Farbe und sein zartes Aroma geschätzt wird, während zu den Fleischtraditionen von Kastilien-León *Cochinillo* (Spanferkel), *Cordero Asado* (Lammbraten) und berühmte Wurstwaren gehören.

Die berühmte Chorizo aus Rioja und Segovia führt die spanische Tradition der biologischen Pökellung fort und wird über Fachgeschäfte, sogenannte *Colmados*, nach Europa geliefert.

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Zu den zertifizierten spanischen Colmados in Europa gehören das finnische **Heart of Spain** (<https://www.heartofspain.fi/>) und das deutsche **Cavaísimo** (<https://www.cavaesimo.com/>). In Kopenhagen serviert **Tapa del Toro** (<https://www.tapadeltoro.dk/>) Wurstwaren auf Platten, während Budapests erstes spanisches *Colmado*, **Ultramarinos Martinez** (<https://www.umartinez.hu/en>), sowohl Feinkostladen als auch Bar ist.



tapadelToro
2133 seguidores

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

Så tøv ikke med at kontakte os for et uforpligtende tilbud! ☀️

✉️ Mail: Norgaard.frederikke@gmail.com

☎️ Telefon: 52 90 81 43

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

Galicien – Tintenfisch, Albariño-Weine

Galiciens maritime Identität zeigt sich am besten in *Pulpo a la gallega* – gekochter Tintenfisch mit *Pimentón* (spanischer Paprika), Olivenöl und Salz. Die Albariño-Weine sind die perfekte Begleitung und lassen die Gäste die atlantischen Aromen der Region entdecken. Galicien ist auch für seinen Tetilla-Käse bekannt, der auf einem Käseteller mit seiner spitzen Kegelform sofort erkennbar ist.

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Maresco (<https://www.maresco.co.uk/>) in London, während Portomarin (<https://www.portomarin.de/>) in Hamburg, Hispania (<https://hispaniabrusseles.com/>) in Brüssel und Sobremesa (<https://sobremesatapas.com/>) in Warschau regionales Flair und Flamenco-Tanz nach Kontinentaleuropa bringen.

Valencia – das Geschenk der Paella

Valencia ist als Heimat der Paella bekannt, die Region versorgt Europa jedoch auch mit einer unglaublichen Palette an Produkten, darunter Orangen und Zitronen, Tomaten und Paprika, Nüsse und Getreide aus ihrer fruchtbaren Zone *L'Horta* (Der Obstgarten).

Um authentische Aromen zu Hause nachzuempfinden, suchen Sie bei Fachhändlern nach *Arroz de Valencia* (valencianischer Bomba-Reis) und Safran, und folgen Sie einem authentischen Paella-Rezept (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/fws-academy/recipes/2019/march/paella>).

Wo Sie unbedingt hingehen sollten: Londons Arros QD (<http://foodswinesfromspain.com>), geführt vom Michelin-Sterne Koch Quique Dacosta, ist ein Muss für traditionelle valencianische Rezepte mit modernen Akzenten. Etwas weiter entfernt bieten Bukarests Casa España (<https://alioli.ro/>), Roseto degli Abruzzis Otra Vez (<https://www.otravezroseto.com/>) und Reykjaviks La Barceloneta (<https://labarceloneta.is/>) hochwertige Paella für ein neues Publikum.



[Ver más en Instagram](#)

113 Me gusta
spainfoodwine

🍲🌟 es There are essential ingredients for cooking the perfect [#paella](#). Simple, but they make all the difference!

🍚 Rice: Must absorb broth well. Look for round, pearly grains from Valencia, Alicante, Murcia or the Ebro Delta.

🌸 Saffron D.O. La Mancha: One of the world's best, prized for its aroma.

🫒 Extra virgin olive oil: Stands up to high heat like a champ.

🧄 Garlic: Cultivated in the Iberian Peninsula for over 3,500 years — gives the stew its signature depth.

💧 Broth or water: Essential to hydrate the rice — usually 2:1 ratio to rice.

🕒 Timing is everything:

➡ High heat for 8–9 min

⬇ Low heat for 7–8 min

That's the secret to loose, tender grains!

! Don't forget the paella pan! It's key for a juicy rice layer cooked to perfection in a single layer.

[#SpanishCuisine](#) [#PaellaSecrets](#) [#TraditionalFood](#) [#RiceLovers](#) [#ValencianPaella](#) [#MediterraneanFlavors](#) [#Recipe](#) es

Ver 6 comentarios

Añade un comentario...

„Restaurants from Spain“: ein Gütesiegel für Authentizität

Von *Pintxos* aus dem Baskenland bis hin zum galizischen Oktopus trägt jedes zertifizierte *Restaurant from Spain* ein Siegel für Qualität und Authentizität. Diese Zertifizierung, entwickelt von **ICEX** (<https://www.icex.es/>) (der spanischen Handels- und Investitionsbehörde), garantiert, dass die Gerichte und Weine die Herkunft der Produkte, die sie präsentieren, respektieren. Für die Gäste ist das Siegel eine Einladung, die Landschaften und Traditionen Spaniens durch die Küche zu erkunden.



© - Food and Wines from Spain

In ganz Europa bieten diesen Herbst kuratierte Menüs, Verkostungen, Workshops und kulturelle Erlebnisse dem Publikum die Möglichkeit, Spaniens kulinarische Schätze zu entdecken – von Rioja- und Albariño-Weinen bis hin zu Manchego-Käse und *Jamón Ibérico*-Aufschnitt – sowie weniger bekannte regionale Perlen wie Godello-Weine,

Idiazabal- oder Mahon-Käse und Bonito-Fisch.

Während des Festivals werden die Besucher dazu ermutigt, die oben hervorgehobenen spanischen Restaurants – und viele weitere auf der **offiziellen Liste** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-restaurants-from-spain/certified-restaurants>) – aufzusuchen, wo es spezielle Menüs, Weinbegleitungen und Aktionen gibt.

Eat Spain Drink Spain 2025: eine globale Bühne

Eat Spain Drink Spain 2025 wird von **Foods and Wines from Spain** (<https://www.foodswinesfromspain.com/>) und Alimentos de España in 15 Ländern in Zusammenarbeit mit Handelsbüros auf der ganzen Welt organisiert. Seine Mission ist es, das Bewusstsein für authentische spanische Speisen und Getränke im Rahmen der Kampagne Spain Food Nation zu schärfen.

Von Wein-Pairing-Dinners über Aktionen im Geschäft und Wettbewerben bringt das Programm die spanische Gastfreundschaft zum Leben. Ob bei einem Pop-up in Dublin, einem Workshop in Berlin oder einem Verkostungs Menü in Hongkong – die Kampagne unterstreicht Spaniens Position als eine der vielfältigsten und aufregendsten kulinarischen Nationen der Welt.

Verfolgen Sie die Action mit den Hashtags **#EatSpainDrinkSpain** und **#SpainFoodNation** und besuchen Sie **@SpainFoodWine** (<https://www.instagram.com/spainfoodwine>) auf Instagram und **@FoodWineSpain** (<https://x.com/foodwinespain>) auf X, um Updates zu erhalten.

Entdecken Sie die vollständige Liste der **zertifizierten Restaurants und Colmados aus Spanien** (<https://www.foodswinesfromspain.com/en/certified-from-spain>).

Gesponserter Artikel, präsentiert von



alimentos de españa



([HTTPS://WWW.FOODSWINESFROMSPAIN.COM/](https://www.foodswinesfromspain.com/)).

'Partner Content presented by' is used to describe brand content that is paid for and controlled by the advertiser rather than the Euronews editorial team. This content is produced by commercial departments and does not involve Euronews editorial staff or news journalists. The funding partner has control of the topics, content and final approval in collaboration with Euronews' commercial production department.



Teilen

Küche (/tag/kueche)

traditionelle Bräuche (/tag/tradition)

Spanien (/tag/spanien)

Lebensmittel (/tag/nahrung)

Reise (/tag/reise)

(#).

Auf euronews suchen



Suche in Themen des Tages

Russland (/tag/russland).

Künstliche Intelligenz (/tag/kuenstliche-intelligenz).

Ukraine-Krieg (/tag/ukraine-krieg).

Donald Trump (/tag/donald-trump).

Europäische Union (/tag/europaeische-union).

Tourismus (/tag/tourismus).

Deutschland (/tag/deutschland).

Technologie (/tag/technologie).

Verteidigungspolitik (/tag/verteidigungspolitik).

Weltall (/tag/weltraum).

NATO (/tag/nato).

Sabotage (/tag/sabotage).

Themen

[Europa](#) (/my-europe).
[Welt](#) (/nachrichten).
[Business](#) (/business).
[Green](#) (/green).
[Next](#) (/next).

Dienste

[Live](#) (/live).
[Bulletin](#) (/bulletin).
[Wetter](#) (/wetter).
[Aktuellste Meldung](#) (/aktuelle-nachrichten).
[Folgen Sie uns](#) (/follow-us).
[Apps](#) (/apps).

Mehr

[Über Euronews](#) (/about).
[Commercial Services](#) (/commercial).
[Nutzungsrichtlinien](#) (/conditions).
[Cookie-Richtlinien](#) (/cookie-policy).
[Datenschutzbestimmungen](#) (/terms-and-conditions/#privacypolicy).
[Kontakt](#) (/contact).

Folgen Sie uns (/follow-us).

Newsletter (/newsletters).

Gesundheit (/gesundheit).	Messenger Apps (/messaging-apps).	Euronews jobs (/jobs).
Reise (/reise).	Widgets & Services (/widgets).	Unsere Journalisten (/profile).
Kultur (/kultur).	Africanews (https://www.africanews.com/).	barrierefreie Web: nicht konform (/accessibility-statement).
Videos (/video).		Meine Auswahl der Cookies verändern (javascript:Didomi.preferences.show()).
Programme (/programme).		

Copyright © euronews 2025