



VOM 21.9.
BIS 21.10.2023

EAT & DRINK SPAIN WOCHEN 2023

Top Restaurants bitten zu Tisch mit spanischem Wein und Kulinarik.

Zum dritten Mal – nach 2021 und 2022 – organisieren Falstaff und Wein aus Spanien die Eat & Drink Spain Wochen in Deutschland und der Schweiz. Von Hamburg bis Stuttgart und von Köln bis Berlin sind zwölf Top-Restaurants dem Ruf gefolgt und bieten Ihnen in diesem Jahr einen ganzen Monat lang besondere genussvolle Highlights aus der Schatztruhe der spani-

schen Weine und Gastronomie. Vom 21. September bis zum 21. Oktober nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Jedes der zwölf 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 Spanische Gastronomie ist extrem kreativ, vielfältig und authentisch. Die Chefs der teilnehmenden Restaurants interpretieren die spanischen Produkte mit Ihrem ganzen Können und mit viel Leidenschaft. Ob Tapas-Restaurant oder Sterne-Küche, im Fokus steht stets die Qualität. Von galicischen Meeresfrüchten und valencianischem Reis bis hin zu preisgekrönten Trüffeln aus Aragonien südlich der Pyrenäen.

Die Vielfalt Spaniens spiegelt sich auch in der Vielzahl von Weinregionen, Weinstilen und Rebsorten wieder. Während der Eat & Drink Spain Wochen öffnen die zwölf Top-Restaurants Ihre Weinkeller und bieten Ihnen glasweise eine besondere Auswahl an hervorragenden spanischen Weiß- und Rotweinen sowie Cavas und Sherrys an. Die Auswahl der offenen Weine variiert von Restaurant zu Restaurant, aber stets finden Sie neben Klassikern auch spannende Neuentdeckungen. Spanien ist ein Weinbaugebiet von geradezu überquellender Dynamik – geprägt von Mittelmeer und Atlantik, Flusstälern, Bergen und Ebenen sind Tradition und Aufbruch gleichermaßen von Bedeutung. Junge Winzer streben voran, entdecken neue Regionen und setzen Trends. Das Ergebnis sind eine Fülle authentischer Weine, verwurzelt in ihrer Region, spannend, neuartig und nie langweilig. Hier entfalten sich Aromen, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch Geschichten von Leidenschaft und Innovation erzählen. Ein Glas spanischer Wein wird zur Reise durch die reiche Vielfalt des Landes.

UND SO GEHT'S

Im Aktionszeitraum 21. September bis 21. Oktober 2023 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 in Deutschland sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.

LA CUISINE RADEMACHER

51069 Köln, Dellbrücker Hauptstraße 176
Marlon Rademacher arbeitete bereits unter anderem im 3 Sterne Restaurant »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

Bei »La Cuisine Rademacher« werden ausschließlich frische regionale und internationale Spitzenprodukte von perfekter Qualität verwendet.



Für Daniel Fischer (rundes Bild) und sein Team ist es ein Vergnügen, die Gäste aus dem Alltag zu entführen und ihre Sinne zurück zum Geschmack zu lenken.

Das »DOM« macht seinem Namen alle Ehre, speist man doch in den Räumlichkeiten einer alten Kirche.



Das »Cosita« (rundes Bild) bietet eine breite Auswahl an spanischen Köstlichkeiten.



einem Michelin Stern ausgezeichnet.

la Cuisine
RADEMACHER

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 KITCHEN BAR

dom-grill.com

RESTAURANT DANIEL

01309 Dresden, Glückstraße 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 Glückstraße 3.

RD

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
HOTEL RESTAURANT VINO

cosita-balingen.de

Die köstlichen Happen im »Adler Asperg« (rundes Bild) verbinden schwäbische und spanische Genüsse.



HOTEL ADLER ASPERG + TAPAS-BAR ÁGUILA
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.

ÁGUILA
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
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 Genuss-Momente.

(karls) kitchen
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



Im »RIZZI« (rundes Bild) in Baden-Baden ist nicht nur das Essen top – der Blick in die Lichtentaler Allee schafft eine ganz besondere Atmosphäre.



Die kulinarische Ausrichtung von »(karls) kitchen« liegt bei verfeinerten, regionalen Klassikern und internationalen sowie saisonalen Gerichten.

Die Verwendung von besten und vorzugsweise regionalen Produkten zählt zu den wichtigsten Prioritäten im »Restaurant Meisenheimer Hof«.

machen. Das »RIZZI« bietet Côte-d'Azur-Feeling mit französischer und italienischer Mittelmeerküche.

RIZZI THE RESTAURANT
baden-baden.de

EL COLMADO
10719 Berlin, Joachimsthaler Str. 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.

EL COLMADO
elcolmado.de

RESTAURANTE PORTOMARIN
22299 Hamburg, Dorotheenstr. 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
FEINE SPANISCHE KÜCHE
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.

MARBELLA RESTAURANT
restaurant-marbella.de



Genießen für den guten Zweck: im »El Colmado« spendet man mit jedem Essen für ein Hilfsprojekt in Afrika.



Das »Estima by Catalana« verwöhnt mit moderner katalanischer Küche auf höchstem Niveau.



Das »Restaurante Portomarin« (rundes Bild) in Hamburg ist der Inbegriff spanischer Küche.



Im »Marbella« können sich Gäste das Temperament der spanischen Küche auf der Zunge zergehen lassen.

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 BY CATALANA
estima-erfurt.de

EAT & DRINK SPAIN

INFO

Weitere Informationen über die Aktion, die Weinregionen und die teilnehmenden Restaurants in Deutschland und der Schweiz unter go.falstaff.com/eat&drink

ADVERTORIAL Fotos: © Torben Beeg, beige stellt