



VOM 15. BIS  
29. OKTOBER  
2022

In der Tapas-Bar des bekannten Schauspielers Daniel Brühl hat man das Gefühl, direkt in Spanien zu sein.

# EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN 2022

Highlights spanischer Weine und spanischer Kulinarik genießen.

Avantgarde aus Küche und Keller – zum zweiten Mal organisieren Falstaff und Wein aus Spanien die Eat & Drink Spain-Wochen in Kooperation mit zwölf exklusiven Restaurants in Deutschland. Aufgrund des großen Erfolgs findet die Aktion in diesem Jahr erstmals auch in der Schweiz und in Österreich statt.

Im Rahmen der EAT & DRINK SPAIN-WOCHEN 2022 laden wir Sie vom 15. bis 29. Oktober zum Entdecken ein. 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 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 Kü-

ten 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 vorbeischauchen oder – um sicher zu gehen – vorab einen Tisch reservieren. Die teilnehmenden Restaurants in Deutschland sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.

### BAR RAVAL

10997 Berlin, Lübbener Str. 1

Die Bar Raval, an der auch Schauspieler Daniel Brühl beteiligt ist, lädt auf eine kulinarische Reise durch die spanische Tapas-Küche ein, fernab von allen Klischees. Als Gast entdeckt man die Vielfalt und den feinen Geschmack von hochwertigen Zutaten wie Ziegenkäse, Stockfisch und Ibérico-Schwein. Dazu genießt man gute Weine aus den verschiedenen Anbaugebieten Spaniens.



barraval.de

### KOCHU KARU

10437 Berlin, Eberswalder Str. 35

Zwei Mal Heimat. Ein Mal Zuhause: Kochu Karu ist 50% Korea, 50% Spanien und 100% Berlin. Im Kochu Karu werden spanische und koreanische Küche auf innovative und ungezwungene Weise kombiniert. Hier erlebt man einen spannenden Perspektivwechsel und entdeckt neue Geschmackswelten auf der Basis von großartigen, teils einfachen Lebensmitteln.

KOCHU  
KARU

kochukaru.de

### FRISCHEPARADIES FÜRTH

90765 Fürth

Hans-Vogel-Strasse 113

Das FrischeParadies ist der kulinarische Hotspot in der Welt der hochwertigen Lebensmittel – ob für private Feinschmecker oder Profiköche. Das Bistro im FrischeParadies Fürth verwöhnt mit köstlichen Spezialitäten und kreativen Gerichten aus dem exklusiven Sortiment. An der großzügigen Bistrottheke lässt sich die Zubereitung Ihres Gerichtes verfolgen.



FRISCHEPARADIES  
frischeparadies.de



Spannende Mischung: im »Kochu Karu« in Berlin bilden koreanische und spanische Gerichte ein geschmacklich perfekte Einheit.



Mitten im Geschehen: im »FrischeParadies« in Fürth ist man bei der Zubereitung seiner Speisen live dabei.

BISTRO



> **HOTEL ADLER ASPERG + TAPAS-BAR ÁGUILA**

**71679 Asperg, Stuttgarter Straße 2**

Die Tapas-Bar Aguila ist im 4-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](http://adler-asperg.de/de/restaurants)

**EL COLMADO, 10719 Berlin, Joachimsthaler Str. 10,**

El Colmado ist eine moderne Tapas-Bar und Restaurant mit Feinkostladen im Herzen von Berlin. Hier genießt man den authentischen »Sabor de España«. 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](http://elcolmado.de)



Sowohl im »Aguila« (Kreis) als auch im »Cosita« bieten eine breite Auswahl an spanischen Köstlichkeiten.

**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](http://cosita-balingen.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](http://dom-grill.com)

**RESTAURANT LANDGRAF BASQUE 69190 Walldorf, Hauptstraße 25**

Im Landgraf Basque erwarten Sie ungewöhnliche spanische Spezialitäten mit baskischer Inspiration. Das Highlight ist der Holzkohlegrill wie die traditionellen »Asadores« im Baskenland. Diese weit über die Landesgrenze hinaus bekannten Grillhäuser, kreieren Spezialitäten, welche ein unwiderstehliches und einzigartiges Geschmackserlebnis bieten.



[landgrafbasque.de](http://landgrafbasque.de)



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



Im Restaurant »Landgraf Basque« kommen dank des authentischen Holzkohlegrills vor allem Grillfans voll auf ihre Kosten.



Das »Estima by Catalana« (großes Bild) verwöhnt mit moderner katalanischer Küche auf höchstem Niveau.

Das »Restaurante Portomarin« in Hamburg ist der Inbegriff spanischer Küche.



Im »Rizzi« in Baden-Baden ist nicht nur das Essen top. Der Blick in die Lichtenaler Allee schafft eine ganz besondere Atmosphäre.



**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.



**100/200 KITCHEN, 20539 Hamburg, Brandshofer Deich 68,** Das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant hat sich extra für die »Eat & Drink-Spain-Aktion« etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Unabhängig vom regulären Restaurant-Angebot werden auf der zweiten Etage des loftähnlichen Raums, der sogenannten Empore, exquisite spanische Feinkost und Konserven von höchster Qualität angeboten – mit Blick auf das Treiben in der Küche.



[100200.kitchen](http://100200.kitchen)

**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 Lichtenaler 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 in stilvollem Ambiente.



**RESTAURANTE PORTOMARIN 22299 Hamburg, Dorotheenstrasse 180** Hamburgs feste Adresse für Genießer mit höchsten Ansprüchen: Das Portomarin verkörpert feine spanische Küche. Hochwertige Zutaten und ihre 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](http://portomarin.de)



Neben tollem Essen lockt das »100/200 Kitchen« mit einer Auswahl an erlesener spanischer Feinkost.

**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)

Fotos: © Steffen Maier; Rene Flindt; Volker Renner; Thomas A. Berger; beige stellt