

# unverfälscht

# spanisch!

## SPANISCHE ESS- UND TRINKKULTUR

ist weit mehr als Paella und Rioja. Vor allem ist sie vielfältig. Wir haben uns gemeinsam mit ICEX und der Zertifizierung „Restaurants From Spain“ auf eine heimische Expedition der spanischen Genusskultur und auf die Suche nach Authentizität begeben.

Text: Friederike Duhme







Die Gastronomie ist ein wichtiger gesellschaftlicher Pfeiler genusskultureller Vielfalt. Vor allem das gemeinsame Zelebrieren von Essen und Trinken gilt als Teil der spanischen Seele – dabei hat die Gastronomie, die von Qualität und Authentizität lebt, einen hohen Stellenwert. Man könnte sagen, sie sei das Spiegelbild der spanischen Gesellschaft. Fest verankert in Kultur und Alltag vereinen sich hier grundlegende Werte, Traditionen und Charaktereigenschaften der südlichen Nation.

Auf der Suche nach exzellenter spanischer Küche und Gastronomie in aller Welt gilt das Gütesiegel „Restaurants From Spain“ vom spanischen Außenhandelsinstitut IEX als Instrument zur Navigation. Die Zertifizierung beruht auf den Grundsätzen der Objektivität, der Rückverfolgbarkeit und der Transparenz und steht damit für ausgezeichnete spanische Restaurants in Deutschlands Spitzen-Gastronomie, die auf hohem Niveau mit spanischen Produkten arbeitet.

Durch die wachsende Vielfalt spanischer Restaurants ist der Weg über Erstklassigkeit ein Erfolgsgarant. In der Fülle spanischer Teilküchen und Mentalitäten hat die IEX jedoch fünf Siegelkriterien zusammenfassen können, die die Basis der Zertifizierung der „Restaurants From Spain“ darstellen: ein Anteil von mindestens 60 Prozent spanischer Speisen auf der Karte; ein Koch, oder eine Köchin, mit einer Qualifikation, spanische Gerichte zu kochen und die Verwendung von herkunftsgeschützten Produkten aus Spanien. Dazu kommen Fachpersonal in Küche und Service mit Spanischkenntnissen und Kommunikationskanäle, welche die spanische Identität des Restaurants darstellen. Der Zertifizierungsprozess wird von einem Komitee navigiert, welches aus der Königlichen Akademie für Gastronomie, dem Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung, dem Dachverband der Köche und Konditoren Spaniens (FACYRE), dem Kontrollrat für Sherry-Weine, ANFACO, INTERPORC, dem spanischen Weinverband, dem REPSOL-Hotel- und Restaurantführer und dem Ministerium für Tourismus der Region Kastilien-La Mancha besteht.

Eine einfache Antwort auf die Frage nach Authentizität gibt es trotzdem nicht. Über die Vielfalt kann man sich nähern, aber dann ist da noch dieses gewisse Etwas. Das Gefühl, das im Nacken kitzelt. Es ist die Leidenschaft zur Gastfreundschaft, eine Wertschätzung und Liebe zur spanischen Kultur, die Intention, Gäste auf eine kleine Genussreise mitzunehmen und ein kleines bisschen Magie.

Diese Reise kann so unterschiedlich und bunt aussehen, wie Spanien nun mal ist: Sei es der Fokus auf Pintxos aus dem Baskenland, Gemüse aus Navarra, Meeresfrüchte aus Galicien, Reisgerichte aus Katalonien oder iberische Fleischwaren aus Andalusien oder der Extremadura. Um eine authentische Qualität und eine individuelle Auswahl von heimischen Produkten zu gewährleisten, importieren die zertifizierten Restaurants viele herkunftsgeschützte D.O.-Produkte (Denominación de Origen) aus Spanien selbst. Die Zubereitung und der Umgang mit den besten Produkten können traditionell und modern sein, nah an der heimischen Küche oder mit einem Twist. Denn am Ende gibt es nicht die eine richtige spanische Authentizität, sondern sie wird durch die Vielfalt definiert. Marc Hanke aus der Bar Raval in Berlin fasst das perfekt zusammen: „Wie soll ein Knödel gemacht werden? Fragt mal vier Omas, sie werden dir alle etwas Verschiedenes erzählen. Aber deswegen ist nicht einer davon kein Knödel oder ein anderer der Richtige.“ Trotzdem werden wir sie alle als das erkennen, was sie sind: authentische Küche.

Aktuell sind etwas mehr als 170 Restaurants weltweit als „Restaurant From Spain“ in über 30 Ländern zertifiziert. Auf den folgenden Seiten stellen wir die Konzepte und Philosophien der neun in Deutschland ausgezeichneten Gastronomien vor. Dafür geht es quer durch Land: von Bonn nach Berlin, über Erfurt ins Schwabenland und weiter nach München. >

**Weitere Infos zur Zertifizierung**  
 „Restaurants From Spain“ und einer interaktiven Karte mit allen ausgezeichneten Restaurants finden Sie unter [www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com) oder hinter diesem generierten QR-Code







# ESTIMA by Catalana

Erfurt

## WERTSCHÄTZENDES FINE DINING

Die Liebe zur katalanischen Küche treibt Jan-Hendrik Feldner und sein Team Tag und Nacht an, immer auf der Suche nach Weiterentwicklung und Verfeinerung vom Gesamten und von Details. Das ESTIMA steht für Wertschätzung und diese zieht sich wie ein roter Faden durch Küche, Service und Ambiente. Das Restaurant ist eine Hommage an das alte Katalonien, das sich von Valencia bis in den französischen Mittelmeerraum zog. Dabei ist das Konzept modern interpretiert, es gibt rund 20 Plätze im Gasträum und die Gerichte werden im klassischen oder vegetarischen Menü präsentiert.

Feldner und sein Team servieren Sangria-Lollis, Pulpo a la Gallega Tartelettes, und Jakobsmuscheln mit Ibérico Panceta, der Jamón vom Bellota-Schwein wird aus der D.O.P. Los Pedroches importiert und auch der Großteil der Zutaten wird entweder aus Spanien oder von lokalen Betrieben direkt bezogen. Authentizität steht für Konsequenz: Es wird Cava und Sherry zum Aperitif getrunken, kein Prosecco und auch kein Aperol Spritz. Katalanisches Fine Dining auf hohem Niveau.

Allerheiligenstraße 3,  
99084 Erfurt, Tel. 0361 5506335  
[www.estima-erfurt.de](http://www.estima-erfurt.de)



FOTOS: ESTIMA

# BAR RAVAL

Berlin

## UNPRÄTENTIÖS UND UNDOGMATISCH

Das Tortilla-Dilemma: Nachdem der spanisch-deutsche Schauspieler Daniel Brühl in Berlin keine zufriedenstellende Tortilla fand, eröffnete er vor elf Jahren kurzerhand mit seinem Partner Atilano Gonzalez eine Tapasbar, um sich dieser Aufgabe selbst zu widmen. Inzwischen findet sich einiges mehr auf der Karte der Bar Raval: Traditionelle Klassiker wie Pimientos de Padrón und Gambas al ajillo, zeitgemäß gibt es eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Tapas und moderne Interpretationen wie Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierte Paprika und Süßkartoffelschaum. Ohne viel Erklärung und Belehrung wird der Geist der lokal-spanischen Küche an den Gast gebracht. Hin und wieder muss vielleicht erklärt werden, dass eine Tortilla nur in der massenabfertigen Touristenküche knochentrocken zubereitet wird, aber nicht in der Bar Raval. Das Motto: Nichts ist unbedingt, wie es „zu sein hat“, aber alles ist genau so, dass es Spaß macht.

Lübbener Straße 1, 10997 Berlin, Tel. 030 53167954, [www.barraval.de](http://www.barraval.de)



FOTOS: BAR RAVAL



# EL PATIO

Bonn

## RUSTIKALE FAMILIENSACHE

Vom Schinkenschneider zum Restaurantbesitzer: Diego Vicente bringt mit seiner Familie traditionelle iberische Küche nach Bonn. Das Konzept fokussiert sich herkunftsbewusst seit über fünf Jahren auf Nordspanien. Und soll kein kulturfremdes Restaurant mit Flaggen und symbolischen Stieren darstellen, sondern integrierter Bestandteil der lokalen Gastronomie. Kein stolzer Heimatpatriotismus, sondern die reine Liebe zur Genussskultur stehen hier im Vordergrund.

Zwar gibt es auch frittierte Tintenfischringe und Datteln im Speckmantel, der Schwerpunkt liegt aber auf der Ibérico-Keule, auf

baskischen Pintxos mit Schweinefilet und Tomatenmarmelade, auf gegrillten Garnelen. Die Familie aus Salamanca importiert dazu die wichtigsten Produkte selbst, auch die aus dem Ursprungsgebiet stammenden Weine, wie zum Beispiel den Hauswein aus der traditionsreichen D.O. Ribera Del Duero. Echte spanische Küche zum kleinen Preis, rustikal und auf den Kern reduziert.

Sommerberg Weg 4  
53177 Bonn  
Tel. 0228 322000  
[www.elpatio-bonn.com](http://www.elpatio-bonn.com)



# Restaurant

# D.O.

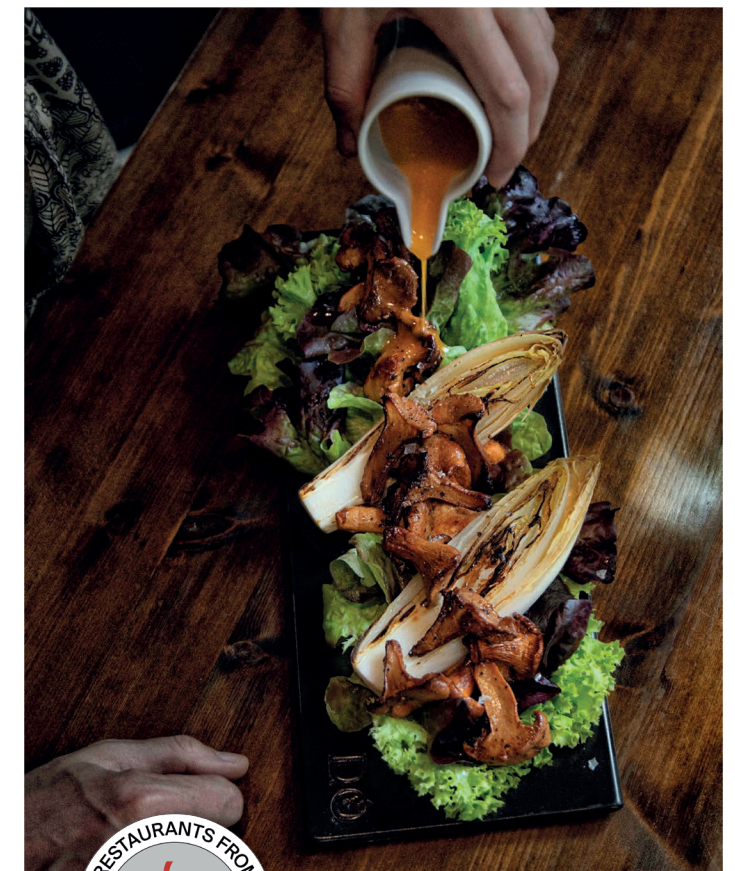
Berlin

## PRODUKTFOKUS MIT FINGERSPITZENGEFÜHL

Sorgfältig und mit Feingefühl bricht das D.O. in Berlin spanische Klischees auf und schuf eine kleine katalanische Alltags-Oase am Prenzlauer Berg. Gar nicht laut und mit großem Tamtam, sondern warmherzig und bodenständig bewirtschaften und bekochen Margarida Mestres Suque und ihr Team knapp 35 Plätze im Innenraum und 50 im Außenbereich. Dabei steht das respektvolle und traditionelle Wirken im Vordergrund: Viele Produkte, und vor allem Weine, werden von kleinen Produzenten und Produzentinnen direkt importiert, dessen Werte selbst im Respekt und in der Tradition anknern.

Auf dem Teller wird die Philosophie durch Reisgerichte aus dem Keramiktopf, wie Arros Negre mit Garnele, Sepia und seiner Tinte, oder katalanischem sautierten Blattspinat mit Pinienkernen am Ziegenkäse transportiert. Im Glas und auf der Weinkarte finden sich Weine zum Beispiel aus der D.O. Montsant, der D.O. Penedés, sowie der D.O.Q. Priorat – auch eine feine Auswahl an Naturweinen ist extra ausgewiesen.

Kollwitzstraße 88, 10434 Berlin, Tel. 030 52103950  
[www.do-restaurant.com](http://www.do-restaurant.com)





# COSITA

Balingen



## DAS BESONDERE ETWAS

Ein kleiner Schatz, den es dringend zu beschützen gilt, eine Emotion, mit dem das Herz in tiefer Verbundenheit steht. Es ist weniger ein gastronomisches Konzept, es ist ein Lebensgefühl, das Pablo Gonzalez und die Cosita-Familie geschaffen haben.

Spanische Lebensfreude und Heiterkeit paaren sich hier mit schwäbischer Akribie und Strebsamkeit und ergeben eine gastnahe Bewirtung im Restaurant, im dazugehörigen Hotel bis hin zu historischen Weinproben und Kulinarik-Reisen. Eine familiäre

Atmosphäre, die kaum zu überbieten ist.

Über 430 Position bestücken die Weinkarte mit einer außergewöhnlichen Jahrgangstiefe mancher Raritäten aus der Rioja bis in die 1920er-Jahre. Dabei ist die Küche spanisch geprägt und vom Mittelmeerraum inspiriert. Hier finden sich Gazpacho für sommerliche Tage, Lammkarree und Lammfilet in Anisbrösel auf grünen Bohnen und Paella de Mama Gonzalez zusammen. Alles keine Zauberei, sondern sauber gearbeitetes, tiefwurzelndes Handwerk.

Gratweg 2  
72336 Balingen  
Tel. 07433 902170  
[www.cosita-balingen.de](http://www.cosita-balingen.de)

FOTOS: COSITA

# ÁGUILA

Asperg

## GASTRONOMISCHES RUNDUM-PAKET

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Adler Asperg beheimatet die moderne Brasserie Águila, die mit ihrem spanisch-schwäbisches Konzept eine ungezwungene Atmosphäre schafft und in Form von Patatas Bravas und Rinderrouladen in Lembergerjus allen Wurzeln gleichermaßen treu bleibt. Erweitert wird die Tapas-Bar durch Hauptgänge wie Fischsuppe, Kabeljaufilet in Zitronen-Olivenöl und pochierter Paprika, oder einem Steak vom Ibérico Schweinerrücken. Neben der Weinkarte, die sich auf Positionen der D.O.C.a Rioja, D.O. Toro, D.O. Rueda und Württemberg konzentriert, wird eine hochklassige und kreative Auswahl an Cocktails und internationalen Spirituosen angeboten. Abgerundet wird das Urlaubsfeeling durch geschultes Personal mit Spanischkenntnissen und ihrem Anspruch auf Spitzengastronomie. Hätte es die Brasserie 2012 schon gegeben, hätte Angela Merkel bei ihrem Besuch im Hotel Adler sicher auf ein paar Sardinas Fritas vorbeigeschaut.

Schillerstraße 3, 71679 Asperg, Tel. 07141 2660062,  
[www.adler-asperg.de/de/restaurants/aguila](http://www.adler-asperg.de/de/restaurants/aguila)



# EL COLMADO

Berlin

## UNGEZWUNGEN UND VON HERZEN GUT

Mit dem Wunsch, eine bestehende Lücke von Produkten guter Qualität aus Spanien in Berlin zu schließen und die selbst ernannte Lebensaufgabe einen positiven Einfluss auf bestehende Ungerechtigkeit zu haben, verbinden Ubaldo Valverde und Mar Reines ihr gastronomisches Konzept El Colmado mit dem Konzept „einmal essen – ein Ma(h)l spenden“ und versorgen in Kooperation mit der NGO Mary's Meals Kinder mit Mahlzeiten. Dafür verkaufen sie Tapas und sorgfältig kuratierte spanische Qualitätsgüter, wie Anchovies, Konserven, Ibérico-Schinken und Wein, welche größtenteils eigens importiert werden. Damit soll die notwendige Vielfalt an Produkten gesteigert werden, um mit der angestrebten Qualität der Speisen arbeiten zu können. Ein deutliches Zeichen der authentischen Küche: Viele Spanier in Berlin suchen das El Colmado regelmäßig auf. Im ungezwungenen Flair der Fusion



zwischen Tapasbar und Store lässt sich hier spanische Kultur- und Produktvielfalt ausleben und gleichzeitig Gutes tun. Die Standorte sind am Alexanderplatz und am Kudamm zu finden.

Joachimsthaler Straße 10  
10178 Berlin  
Tel. 030 44017727

¶ Rathausstraße 13  
10178 Berlin  
Tel. 030 28445131  
[www.elcolmado.de](http://www.elcolmado.de)

# LA TASCA FLAMENCA

München

## GELEBTE TRADITION

Die Vorstellung eines spanischen Restaurants ist ungefähr das, was das Tasca Flamenca verkörpert. Dunkles Holz, viel gelb und rot, andalusische Kacheln, offen hängende Ibérico-Keulen, eine überzeugend große Karte mit Tapas, Paella und Weinen. Wer hier das Urlaub-abseits-vom-Urlaubsland-Gefühl für einen Abend ausleben möchte, wird hier sicherlich an der richtigen Adresse sein.

Von galicischen Kammuscheln vom Grill über Papas Arrugadas con mojo zu Leche Frita finden sich hier feinste Klassiker der breit gefächerten Kulinarik Spaniens. Dazu gibt es Weine aus allen Ecken des Landes, eine feine Auswahl an Sherry, eine große Cocktailkarte und verschiedene Variationen von hausgemachter Sangria. Und wer sich beim nächsten Mallorca-Urlaub ein kleines Stück München mitnehmen will, besucht dort vor Ort einfach den neuen Standort des Hauses.

Mettinghstraße 2, 80634 München, Tel. 089 37419075  
[www.latascaflamenca.com](http://www.latascaflamenca.com)

