

# Die besten spanischen Restaurants in Deutschland (7-10)



chefs!-Serie: Kulinarische Botschafter der spanischen Gastronomie

**S**panien 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 sowie landestypischer Atmosphäre bieten. Restaurants, denen dieses exklusive Gütesiegel „Restaurants from Spain“ verliehen wird, offerieren ihren Gästen eine Gastronomie, in der qualitativ hoch-

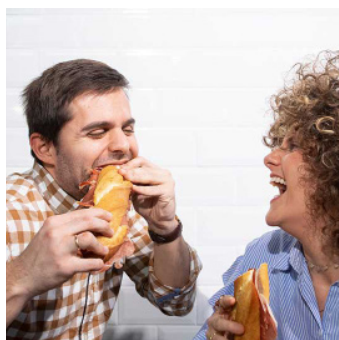
wertige spanische Lebensmittel und Weine verwendet werden. Alle derzeit zehn zertifizierten „Restaurants from Spain“ in Deutschland zeichnen sich durch ein erkennbares Konzept der spanischen Küche aus und verfügen sowohl im Bereich Service als auch im Bereich Küche über ein Team von Fachleuten, die ihren Gästen die besondere kulinarische Identität Spaniens mit großer Leidenschaft, ausgeprägter Fachkenntnis und viel Liebe zum Detail vermitteln.

Weitere Infos unter [www.foodswinesfromspain.com](http://www.foodswinesfromspain.com)



## El Colmado, Berlin

Einmal essen - ein Mahl spenden: Mit diesem Konzept ist das El Colmado – Tapas Bar und spanisches Restaurant – mit gleich zwei Standorten in Berlin vertreten: und zwar am Kurfürstendamm und am Alexanderplatz



Ein Restaurantbesuch, bei dem man nicht nur authentische spanische Küche genießt, sondern auch etwas Gutes tut: Das ist das Konzept des *El Colmado* in Berlin. Für jeden Verzehr in einem der beiden Lokale am Kurfürstendamm bzw. am Alexanderplatz geht jeweils eine Mahlzeit an vier hungerleidende Kinder. Möglich macht es die Zusammenarbeit mit der NGO Mary's Meals. Tag für Tag können so 1866 Kinder an drei Schulen in Zambia und Malawi mit Nahrung versorgt werden. Das karitative Engagement der *El Colmado*-Macher geht einher mit der Leidenschaft für spanisches Essen. Ob authentische Tapas-Bar, spanisches Restaurant oder Feinkostladen: Hier kann der Gast den authentischen „Sabor de España“ genießen. Pintxos und Tostas, Tapas und Bocadillos, Sartenes de Tortillas y Huevos, Wurst und Käseplatten. Dazu gibt es natürlich die passenden Getränke – beste Weine von der Iberischen Halbinsel.

[www.elcolmado.de](http://www.elcolmado.de)

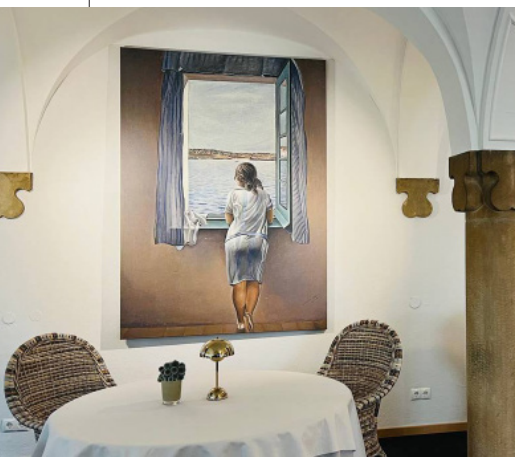
## crokus Restaurant, Kallstadt/Pfalz

Von Katalonien nach Kallstadt: Im neuen crokus Restaurant von Linda Schulz und Xesc Sancho gibt es mediterrane Kulinarik im Rahmen eines mehrgängigen Degustationsmenüs

restaurant  
**CROKUS**



Schon der Einstieg in das achtgängige Degustationsmenü ist vielversprechend: *Kabeljau und Air von Tannenhonig, Olivas al Vermut, Gegrillte Herzmuscheln in Limette, Panceta Ibérica meets Pa de Vidre*. Weiter geht es dann mit Kreationen wie *Castanyada oder Keschde, Wachteln in zwei Texturen* und *Geangelter Kalamar auf Ajo Negro & Ajo Blancot*. Sogar ein Gericht *Vom Schwein, das vom Fliegen träumte*, steht im Menü, das – natürlich – mit Crema Catalana seinen gelungenen Abschluss findet. Linda Schulze und Xesc Sancho wollen die Pfälzer mit katalanischer Küche begeistern. Ziel des engagierten Duos ist nichts weniger als ein Michelin-Stern. Die Auszeich-



nung mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“ ist ein wichtiger Schritt zum Erfolg des Konzepts und ein wertvolles Marketingtool im Werben um die Gäste. [www.crokusrestaurant.de](http://www.crokusrestaurant.de)



## D.O. Restaurant, Berlin

Essen wie in Barcelona, mitten in Berlin: Mit diesem Konzept hat sich das D.O. Restaurant einen Namen gemacht. Beliebt sind die Wein-Tertulias mit einigen der besten Weingüter Katalaniens



„Willkommen, heute essen wir in Barcelona!“ Mit diesen Worten lockt die Website des *D.O. Restaurant* in der Berliner Kollwitzstraße die Besucher: innen. Im D.O. gibts katalanische Spezialitäten, bodenständige mediterrane Küche und klassische Tapas, ergänzt um Weine, die von der Geschäftsführung des Familienbetriebs um Margarida Mestres Suque direkt von kleinen Winzern importiert werden. Neben dem à la carte Geschäft sind die samstäglichen Wein-Tertulias ein USP des Hauses. Im Rahmen eines Abendessens mit korrespondierenden Weinen erfährt der Gast Wissenswertes aus erster Hand über die Arbeit einiger der besten katalanischen Weingüter. Das saisonale Menü kommt dabei im Family Style, also zum Teilen, auf den Tisch – das perfekte Rezept für einen gelungenen Abend mit Familie und/oder Freunden. [www.do-restaurant.com](http://www.do-restaurant.com)

## Restaurant Landgraf Basque, Walldorf

Das Baskenland lässt grüßen: Neben typisch spanischen Gerichten gibt es im idyllischen Fachwerkhaus baskische Spezialitäten mit Fleisch, Fisch und Gemüse vom Holzkohkgrill



Das *Haus Landgraf* in der Altstadt von Walldorf wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Es zählt zu den ältesten Fachwerkbauten der Stadt und beherbergt eines der besten spanischen Restaurants in Deutschland. Dafür bürgt die Auszeichnung mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“. Auf der Karte stehen spanische Spezialitäten mit baskischer Inspiration. Highlight ist der Holzkohlegrill, auf dem Speisen mit Fleisch, Fisch und Gemüse authentisch zubereitet werden. Das Konzept ist angelehnt an die im Baskenland beliebten Asadores – spezielle Grillhäuser; die ihren Gästen ein unverwechselbares Geschmackserlebnis bieten.

[restaurant-landgraf-basque-walldorf.eatbu.com](http://restaurant-landgraf-basque-walldorf.eatbu.com)

