

Die besten spanischen Restaurants in Deutschland (4–6)

chefs!-Serie: Kulinarische Botschafter der spanischen Gastronomie

Spanien 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 Qua-

litätsküche mit einem einzigartigen und differenzierten Image sowie landestypischer Atmosphäre bieten. Restaurants, denen das exklusive Gütesiegel „Restaurants from Spain“ verliehen wird, offerieren ihren Gästen eine Gastronomie, die qualitativ hochwertige spanische Lebensmittel und Weine verwendet. Alle zertifizierten Restaurants zeichnen sich durch ein erkennbares Konzept der spanischen Küche aus und verfügen sowohl im Service als auch in der Küche über ein Team von Fachleuten, die ihren Gästen die besondere kulinarische Identität Spaniens mit großer Leidenschaft, großer Fachkenntnis und viel Liebe zum Detail vermitteln.

Weitere Infos unter www.foodwinesfromspain.com



Bar Raval, Berlin

Die Tapas-Bar von Schauspieler und Halbspanier Daniel Brühl in Kreuzberg ist in der Szene höchst angesagt und steht für eine kreative Tapas-Küche



Viel mehr als Tortilla und Paella: In der Bar Raval geht der Gast auf eine kulinarische Tapas-Reise



Croquetas de Jamón ibérico, Pincho de tortilla con Alégría Riojana, Calamares fritos con allioli negro oder Ciervo marinado a la plancha: Man muss kein Spanisch können, um in der Bar Raval in den Genuss spanischer Köstlichkeiten zu kommen. Die gut strukturierte Speisekarte listet unter dem spanischen Namen eines jeden Gerichts die deutsche Übersetzung auf. „In unserer Bar Raval laden wir Sie dazu ein, abseits aller Klischees eine kulinarische Reise durch die spanische Tapas-Küche anzut-

treten“, schreibt das Team auf der Website. Rund 30 verschiedene kleine Gerichte und Specials stehen auf der Karte, dazu gibt es eine große Auswahl an spanischen Weinen und Cavas sowie immer montags Paella.

Inhaber der Bar Raval in Berlin-Kreuzberg ist kein Geringerer als der Schauspieler Daniel Brühl, der mit dem Film „Good Bye Lenin!“ weltbekannt wurde. Der in der Nähe von Barcelona geborene Sohn einer spanischen Mutter und eines deutschen Vaters wuchs in Köln auf und soll seine

Bar Raval eröffnet haben, weil er in seiner Wahlheimat Berlin einfach keine gute Tortilla bekam. Daniel Brühl betreibt die Tapas-Bar mit drei Freunden mit ebenfalls spanischen Wurzeln. Durch die offene Küche kann der Gast den Köchen beim Braten, Grillen und Anrichten zusehen. Die Gäste sitzen an blanken Holztischen, an den Wänden hängen gerahmte Kunstwerke deutscher und spanischer Künstler. Die dekorativen Bodenfliesen haben die Freunde aus Barcelona importiert, und hinter der Theke stehen Dutzende Weine aus Spanien im Regal. Zudem dient ein Fanschal vom FC Barcelona als Wandschmuck, und ein Fernseher läuft für Fußballübertragungen. www.barraval.de

La Tasca Flamenca, München

Gleich zwei Standorte, im Norden und in der Innenstadt, bringen spanische Küche und Lebensfreude in die bayerische Metropole



Mit „Hola a todos!“ wird der Besucher der Website von La Tasca Flamenca begrüßt. Das Restaurant, dessen Name den Zusatz „So schmeckt Spanien!“ trägt, hat gleich zwei Standorte in München: In Haidhausen, in der La Tasca Flamenca – Bar de Tapas, gibt es original spanische Tapas, Postres (Desserts) und eine Vielfalt an spanischen Weinen & Cervezas. Das La Tasca Flamenca

Bar de Tapas & Restaurant in Neuhausen befindet sich im Herzen Münchens in einem denkmalgeschützten Gebäude. Die hohen Räume mit großen Fenstern, original spanisches Mobiliar und die typische Dekoration vermitteln ein unverwechselbar spanisches Ambiente. Auf den Tisch kommen Tapas und Hauptgerichte aus Andalusien, passend zur Jahreszeit. An



LA TASCA
Flamenca
So schmeckt Spanien!

Bei Philipp Lang im La Tasca Flamenca gibt es eine große und sehr leckere Auswahl an Tapas, Postres, Vinos und Cervezas

warmen Tagen kann der Gast auf der mediterranen Terrasse Platz nehmen. Das Restaurant steht auch für Firmen- und Familienfeiern zur Verfügung, zudem werden Caterings außer Haus angeboten, z.B. spanische Spezialitäten aus dem Food Truck.

„Die besten Tapas, die ich bisher in München gegessen habe“, schreibt ein Gast auf der Social Media-Seite von La Tasca Flamenca. „Mein Gradmesser ist ein sechsmonatiger Aufenthalt in Spanien.“ Die Qualität des Angebots unterstreicht auch das Gütesiegel „Restaurants from Spain“ von Spanien Export und Investitionen (ICEX).

www.latascaflamenca.com

El Patio, Bonn

Das spanische Restaurant in den Räumlichkeiten des Tennisclubs Blau-Gelb Heiderhof bietet authentische Produkte, Küche und Gastlichkeit von der Iberischen Halbinsel



Das Lokal steht für ein gutes Stück Spanien in Bonn

Heimat importiert der Chef selbst. Auch das Bier und der Gin kommen aus Spanien. Die iberischen Produkte können nicht nur vor Ort genossen werden, sondern auch im

Lokal oder via Onlineshop gekauft werden. Im Dezember 2021 wurde das El Patio quasi geadelt, indem ihm vom spanischen Außenhandelsinstitut ICEX das Gütesiegel „Restaurants from Spain“ verliehen wurde. Eine Auszeichnung, auf die Diego Vincente López samt seines engagierten Teams sehr stolz ist, und die ihm als ein perfektes Marketing-Tool für die Profilierung seines Restaurants dient. www.elpatio-bonn.com

Sie steht für authentische spanische Gastfreundschaft, vermittelt die Werte ihrer Kultur, Herzenswärme, Freundlichkeit und eine große Portion Genuss. Vor über fünf Jahren zog Diego Vincente López in die leerstehenden Gastro-Räumlichkeiten des TC Blau-Gelb. Draußen steht eine Hütte mit Stein(back)ofen, drinnen zieht ein großer Schinken die Blicke auf sich. Den Wein Sierra de Salamanca aus den Bergen seiner

Knusprige spanische Toasts, belegt mit Serrano-Schinken, Tomaten & Knoblauch oder gegrillten Shrimps, klassische Tapas von frittierten Sardellen bis Chorizo in Weinbrand, Meeresfrüchtesuppe, Oktopus auf galizische Art: Bei einem Blick in die Speisekarte im Restaurant El Patio an der Tennishalle des TC Blau-Gelb Heiderhof Bonn fühlt sich der Gast wie im Urlaub in Spanien. „In unserer traditionellen Küche verarbeiten wir Zutaten der besten Qualität und bieten neben lokalen Speisen vor allem typisch spanische Spezialitäten von Paella bis Tortilla an“, sagt Inhaber und Geschäftsführer Diego Vincente López. Seine Familie kommt aus Salamanca in Zentralspanien, nordwestlich von Madrid.

Seine Familie kommt aus Salamanca in Zentralspanien, nordwestlich von Madrid.