

Auszeichnung für «españolidad»

Authentische spanische Gastronomie soll gefördert werden. Dafür hat Spanien ein internationales Zertifikat geschaffen.

«Españolidad», sagt Roland Barmet-García, «kann man am besten mit spanischer Lebensfreude und Gastfreundschaft übersetzen. So wie wir das bei uns im Cascada Boutique Hotel und im Bolero Restaurant in Luzern zelebrieren.» Er und sein Team erhielten das Zertifikat «Restaurants from Spain» als erster Gastbetrieb in der Schweiz.

Perfektion in einer Nische

1994 eröffnete Roland Barmet-García das Bolero Restaurant. Dessen Name klingt nach Musik, Mode – die Jacke des Torero wird Bolero genannt – und Spanien. Die spanische Küche bot damals eine Nische im Überangebot von Pizzerien. «Wir interpretieren traditionelle spanische Gerichte neuzeitlich und präsentieren diese modern», erklärt Roland Barmet-García sein Konzept. «Spezialisiert haben wir uns auf Tapas und Paella. Ich biete auch Paella-Kurse an.» Die Kurse und das «Bolero» sind immer gut besucht. Für das Zertifikat musste



Von links: Juan Luis Díez Gibson, Wirtschafts- und Handelsrat der Spanischen Botschaft in Bern, María Peña Mateos, CEO von ICEX, Thomas Ulrich und Roland Barmet-García vom Cascada Boutique Hotel und Bolero Restaurant in Luzern sowie Mónica Lourido García, Bereichsleiterin Wein der Wirtschafts- und Handelsabteilung. ZVG

das Team des «Bolero» nichts verändern. «Wir trainieren unsere langjährigen Mitarbeitenden, dass sie die Gäste mit einem fröhlichen «buenos días» begrüßen», sagt Roland Barmet-García. Auch bei den Getränken setzt er voll auf Spanien. So gibt es zwei spanische Biere im Offenausshank, und der Hauswein stammt vom eigenen Weingut, der Finca Especial in der Region Bierzo. Das Zertifikat

sieht Roland Barmet-García als grosse Ehre und Anerkennung. Und es schafft neue Kontakte.

Einkauf um die Ecke

Kontakte zu neuen Lieferanten beispielsweise. So sind Erdbeeren aus Spanien einfach zu bekommen. Auch für haltbare Produkte wie Schinken, Oliven oder Käse gibt es Lieferanten in der Schweiz.

«Schwieriger wird es bei Frischprodukten wie Fisch und Meeresfrüchten», sagt Roland Barmet-García. «Da müssen wir einen Kompromiss eingehen und einkaufen, was regionale Lieferanten anbieten.» Das geht jedoch nie zu Lasten der «españolidad». Denn gekocht wird nach original iberischen Rezepten und das «Bolero»-Team serviert mit spanischer Lebensfreude. GABRIEL TINGUELY



Mehr Informationen unter:
foodsandwines.spain.ch@comercio.mimico.es
foodswinesfromspain.com



Zertifikat «Restaurants from Spain»

Tapas und Paellas zählen zu den beliebtesten Gerichten der spanischen Küche. Weltbekannt sind Pata-Negra-Schinken, Manchego-Käse und die Weinvielfalt von Sherry bis Rioja, die in vielen Restaurants angeboten werden. Mit dem Zertifikat «Restaurants from Spain» will die Icex, die Organisation zur Absatzförderung spanischer Produkte, Restaurants ausserhalb des Landes fördern, die eine authentische spanische Küche anbieten. Weltweit sind bereits über 200 Restaurants zertifiziert. Drei davon befinden sich in der Schweiz.

Der Weg zum Zertifikat Restaurants müssen mehrere Bedingungen erfüllen. Dazu gehört ein Angebot von überwiegend spanischen Gerichten, Rezepten, Produkten und Weinen. Das Zertifikat gilt es jährlich zu erneuern.



Für dieses Projekt ist eine Kofinanzierung durch Mittel der Europäischen Union möglich.

ANZEIGE

Miele

Eine perfekte Balance

Die Waschmaschinen und Trockner der neuen Benchmark-Serie.
Miele Professional. Immer Besser.

Entwickelt, um die Grenzen des Möglichen zu erweitern.

Slackliner bringen Technik, Präzision und Herzblut ins absolute Gleichgewicht, um die Grenzen des Machbaren zu verschieben. Die neuen Benchmark Maschinen verkörpern ebenfalls eine perfekte Balance – aus fein abgestimmten Technologien und Funktionen, die herausragende Ergebnisse und optimal koordinierte Abläufe sichern. Wann setzen Sie den Massstab in der Wäschepflege?

www.miele.ch/pro/benchmark

Jetzt Beratungstermin vereinbaren auf:
<https://m-kontakt.at/ch-de/>