

Endlich gute spanische Weine

Restaurant Asador el Toro

Küchenparty Deluxe

Es gibt in Deutschland kaum bemerkenswerte spanische Lokale. Was immer noch überrascht, weil ja gerade Spanien der Deutschen liebstes Reiseziel ist. Und nicht nur das der Ballermänner, sondern auch anspruchsvoller Gäste. In der Rhein-Main-Region findet man einige ordentliche Tapas-Bars, aber nicht eine einzige Adresse mit sehr guten spanischen Weinen. Im Asador el Toro möchte man aber allein schon wegen der ausgezeichneten Weine Einkehr halten. Jetzt macht das Lokal mit einer Küchenparty Deluxe zum dreijährigen Bestehen besonders Lust auf einen Besuch.



Budenheim sieht so aus, wie es heißt. In dieser hingewürfelten Ortschaft existiert jedoch ein Lichtblick: Asador el Toro. Das Lokal war mal ein Grieche, war auch etliche Male irgendetwas, das niemand außerhalb von einem Kilometer interessiert hat. Seit drei Jahren ist dort der

Weinhändler und Gastronom Klaus Staaden Herr im Haus. Er hat aus der einstigen Kneipe etwas Ungewöhnliches gemacht, das Lokal und seine große Terrasse siedeln sich zwar absichtlich eher im Understatement-Bereich an, doch die Weinkarte ist herrlich unbescheiden. So viele gute spanische Tropfen wird

man lange in einem Lokal in Deutschland suchen müssen. Über 250 Namen sind gelistet, viel Klassik darunter, aber auch Avantgarde und schöne Entdeckungen. Und kaum etwas für Etikettentrinker. Bereits mit dem Cava Sumarroca erlebt man zum Einstieg ein enormes und preiswertes Vergnügen. Pazo de Señorans aus dem Weißweinparadies Rías Baixas wiederum belegt wie frisch, mineralisch und mittelmeerduftig ein Albariño sein kann. Was aus der autochtonen Rebsorte Verdejo werden kann, zeigt exemplarisch das Weingut José Pariente aus Rueda. So präzise in der Frucht, so feingliedrig schwenkend zwischen Zitrus, Pfirsich und Kräutern, und so belebend im Trinkfluss gibt es nur wenige Weine dieser Spezies. Je wärmer es wird, desto besser schmeckt dieser Wein. Dies gilt auch für den Sauvignon Blanc von José Pariente, der den Sommer perfekt einfängt und neben exotischen Früchten frisch gemähtes Gras ins Glas bringt. Benjamin Romeo gehört zur Avantgarde der spanischen Winzer und vitalisiert die sehr traditionelle Region Rioja. Seine Rotweine machen durchweg Spaß, weil sie sehr überzeugend auf dem Boden der Klassik die Finessen der Moderne einbringen. Von seinem Weinen lässt sich nur schwärmen, im Restaurant Asador el Toro gibt es verschiedene Offerten, von leicht bezahlbar bis gerne bezahlbar, aber allesamt fair kalkuliert. Auf der Liste der Muss-ich-haben-Flaschen ganz oben stehen auch die Erzeugnisse der Bodegas Mauro San Roman, köstliche, sinnliche und wildbeerige Weine aus der Region Toro.



Klaus Staaden

Man kann das Lokal Asador El Toro als allerfeinste Trinkhalle nutzen. Oder nur den ausgezeichneten Iberico-Schinken nebst Chorizo genießen, zu denen der Sauvignon Blanc von José Pariente wunderbar passt. Aber es gibt noch anderes. Gegrillten Pulpo und Wachtelbrust beispielsweise (beides gut) und vor allem das Fleisch mit dem Zungenbrecher-Namen Txogitxu (sprich: Tschojitschu) aus dem baskischen San Sebastian. Dieses wird von einigen fachlichen Fleischbeschauern aus Presse und Handwerk als herausragend gefeiert, wobei der Titel „Bestes Fleisch der Welt“ als marktschreierisch übertrieben gelten muss, wie alle anderen Superlative auch. Das Fleisch aus der gleichnamigen Metzgerei stammt im Grunde von alten Kühen, die bis zu 18 Jahre alt sind. Im rohen Zustand sieht das Fleisch etwas grau und fett aus und ist den meisten Deutschen wohl kein Augenschmaus. Aber es vermittelt viel vom Urzustand des Fleisches und verheißt back to the roots. Im Asador El Toro gibt es große Kottelets vom Holzkohlegrill, Chuletons/Txuletons genannt, für zwei und mehr Personen. Aber auch Filet, Entrecote und Roastbeef. Das Entrecote überzeugt uns nicht, man muss einfach den vollen Geschmack und das große Kottelet wählen, 600 – 1200 Gramm für 2 Personen. Oder das Chuleton Lomo alta, dry aged, die mindestens drei Wochen am Knochen gereifte Hohe Rippe (800 Gramm für Zwei, 28 € pro Person).

Das Asador El Toro macht nicht viel von sich reden, Betreiber Klaus Staaden ist alles andere als ein Kommunikationskünstler. Eine gute Gelegenheit ihn, sein Restaurant und seine Weine kennenzulernen bietet die kommende Küchenparty Deluxe am 20. Juli, für die ab sofort Karten gekauft werden können (169 € für Essen und alle Getränke). Mit dabei sind Gerd Eis, der ehemalige Küchenchef der Ente in Wiesbaden, und Top-Sommelier Kai Schattner, der ebenfalls in der Ente arbeitete und jetzt selbständig als



Berater und Händler tätig ist. Außerdem Sherry Master Jan Buhrmann und Stefan Dorst von der Bodega Venta d'Aubert. Neben dem Txogitxu-Fleisch gibt es Schinken und Wurstwaren von 5J (Cinco Jota) sowie Produkte vom Frankfurter Frischeparadies. Es kommt viel Gutes auf den Grill, darunter ein 8-Kilo-Steinbutt aus dem Wildfang. Zu trinken gibt es natürlich spanische Weine, auch Raritäten und Großflaschen sollen flüssig eingesetzt werden.

Reservierungen und Informationen unter: Tel 06139 2931814. Asador el Toro, Budenheim, Mainzer Landstr. 140, Geöffnet: Mo-So ab 18:00 Uhr. Da man die Weine guten Gewissens probieren will, sollte man auf das eigene Auto verzichten. Es wird vom Veranstalter in jedem Fall ein Shuttle-Service nach Budenheim und retour eingesetzt, vermutlich vom Frischeparadies aus.

LF

Bild oben rechts: Wachtel auf Schiefer

