



Genießen im spanischen Lebensmitteltempel

Joachim Gärtner

Enólogos, 2004 vom spanischen Lebensmittelhändler Miguel Martín Tártalo in Frechen gegründet, wurde schnell zu einer bekannten Adresse für erlesene Lebensmittel aus Spanien für den Fachhandel und die Gastronomie. Seit im September 2012 das „E50 The Gourmet Loft“ eröffnet wurde, kommen auch Privatpersonen in den Genuss, die spanischen Lebensmittel erwerben zu können. Auf der Speisekarte stehen Tapas und andere spanische Spezialitäten. Derzeit werden Steaks aus dem besten Fleisch der Welt – laut Effilee

E50

und BEEF! – angeboten. Das Fleisch stammt von glücklichen, baskischen Kühen, die um einiges älter als 13 Jahre sind, wenn der Schlachter kommt. Die Küche des E50 ist hell und offen, man kann den Köchen bei der Arbeit zusehen.



Am besten geht das, wenn man an der Küchenbartheke Platz genommen hat. Und das kann man von Montag bis Freitag von 11.30 bis 15 Uhr tun – also zur Mittagspause des berufstätigen Volkes. Das Grill-Restaurant ist Freitags von 18.30 bis 22 Uhr geöffnet. Im E50 kann man nicht nur einfach Nahrung aufnehmen, sondern in der entspannten, freundlichen Atmosphäre sich auch den Gaumen verwöhnen lassen, die gebotenen Speisen sind mit den besten Zutaten liebevoll hergestellt und toll präsentiert. Und das zu äußerst erschwinglichen Preisen. Seit dem 1. September kann man das E50 auch als Event-Location anmieten.

Wer es sich erlauben kann, einen alkoholischen Schluck als Aperitif zu genießen, dem sei der feine Cava von Rimarts dringend empfohlen. Diesem außergewöhnlichen Cava werden wir in Kürze einen eigenen Artikel widmen.

Wer beim Genießen auf die Idee kommt, die verzehrten Speisen und Getränke auch zu Hause zu haben, der kann im integrierten Shop gleich einkaufen. Es finden sich hier Produkte, die besonders und nur hier zu finden sind. Wie zum Beispiel das geräucherte Arbequina-Olivenöl aus Castillo de Canena (siehe Kasten). Der Besuch des E50 wird für Genießer zu einem Erlebnis – das sieht auch Tim Mälzer so, der erst im März „mal vorbeischaute“, um seinen alten Freund Miguel zu besuchen. www.LaViaVita.de

Castillo de Canena – geräuchertes Arbequina-Olivenöl

Das Castillo de Canena liegt in Andalusien unweit von Jaen. Es ist ein imposanter Bau aus dem 16. Jahrhundert, der den Ort Canena dominiert. Rund um das Castillo liegen die Olivenhaine. Aus alten Dokumenten geht hervor, dass die Vaños hier seit mehr als 250 Jahren hochwertiges Olivenöl erzeugen. Castillo de Canena ist ein echtes Chateau-Öl. Nur eigene Oliven werden verwendet, denn es soll nicht nur Öl gemacht werden, sondern das absolute Spitzenprodukt unter den Nativen Olivenölen Extra. Die Verarbeitung ist alles andere als romantisch. Handlese, unverzügliche Verarbeitung, modernstes Gerät aus Edelstahl, Aufbewahrung der Öle in Stahltanks unter Ausschluss von Sauerstoff, Verarbeitung und Lagerung in gekühlten Räumen. Beim Abfüllen wird über dem Öl inertes Gas eingefüllt, um jede Oxidation zu vermeiden. Das ungefilterte, mechanisch gepresste Öl besticht mit seinen Aromen von Apfel, Mandel und einem Hauch Karamell, Vanille und Toffee. Mit einem Säuregehalt von 0,2% ist es ideal für Fleisch- und Fischgerichte. Der Preis einer 250 ml-Flasche liegt bei 17,50 Euro.



Mehr Informationen und Reservierungen:

www.enologos.com/gourmetloft/

