

## Ein Spanier der Extraklasse

### RESTAURANTTEST Im Asador el Toro werden schmackhafte Chuletons gegrillt

Von Michael Bonewitz

Seine gastronomische Laufbahn startete im „Caliburn“ – das war Mitte der 1980er Jahre ein beliebtes Altstadt-Lokal am Kirschgarten Ecke Weihergarten. Mit dem „Avalon“ in der Wallaustraße eröffnete er schließlich eine der ersten Szene-Neustadt-Kneipen, parallel setzte er in Gonsenheim mit dem „Muggel“ Akzente, übernahm vorübergehend den „Kamin“ in der Kapuzinerstraße und baute schließlich im „Barrio Alto“ in der Gaustraße ein Tapas-Restaurant auf. Seit über 25 Jahren folgen ihm seine Gäste, nun wagt sich Klaus Staaden an sein erstes Restaurant. Ein spanischer Leckerbissen der Extraklasse. Unter dem Namen „Asador el Toro“, auf halber Strecke zwischen Mombach und Budenheim in der Mainzer Landstraße 140.

#### Das Restaurant

Backsteine als Bodenpflaster weisen den Weg, eine Minotaurus-Skulptur aus Eisen begrüßt den Gast, vorbei geht's an einer geschwungenen roten Theke hinein in ein gemütlich modernes Restaurant. Das Parkett ist geräucherte Eiche, die Tische massiv Nussbaum, die passenden Stühle nicht nur schön, sondern auch bequem, die Lampen: ein Hingucker. Seit eineinhalb Jahren hat Klaus Staaden in mühsamer Kleinarbeit ein echtes Schmuckstück erbaut und vieles in Eigenregie erstellt.

#### Asador el Toro

Toro ist der Stier und als Asador bezeichnet man in Spanien sowohl den Grill als auch den Grillmeister. Etwas frei übersetzt heißt Asador el Toro „Der, der den Stier grillt“. Wen wundert's, dass Klaus Staaden eigens für sein Restaurant einen Spezialgrill aus Edelstahl hat bauen lassen, ein Unikat das sogar einen besonderen Platz hinter Glas bekommen hat, sodass jeder zuschauen kann, wenn der Meister grillt.

#### Die Köche

Seit 30 Jahren lebt Klaus Staadens Cousine im baskischen San Sebastian, fast jedes Jahr hat er sie besucht und Spanien mit seinen Weinen und seiner Küche mehr und mehr lieben gelernt. Es kann kein Zufall gewesen sein als er eines Tages in Mainz einen chilenischen Koch kennenlernte, Marco Carvallo Lopez, der ausgerechnet in San Sebastian seine Lehre absolviert hat, im weltberühmten Arzak, einem spanischen Drei-Sterne-Restaurant. Prompt hat er ihn eingestellt, mitsamt seiner Frau, die ebenfalls Köchin ist.

## Die Vorspeisen

Natürlich darf er nicht fehlen, der berühmte spanische Schinken „Jamon Iberico Bellota“, von freilaufenden Schweinen aus der Extremadura, die sich ausschließlich von Eicheln ernähren. 100 Gramm für 20 Euro. Ein echter Luxus, aber auch ein besonderer Genuss. Weitere Vorspeisen: Jakobsmuschel mit Idiazabal gratiniert auf Püree von Erbsen und Kartoffelstrudel (13 Euro) oder ein Salat mit Feigen und Iberico Schinken mit einer Mayonnaise von Balsamicoessig (10 Euro).

## Chuleton

Um es vorweg zu nehmen, das Fleisch, das im „Asador“ serviert wird, ist erstklassig. Egal ob als Filet (24 Euro), als Entrecote oder Roastbeef (je 23 Euro). Dazu werden jeweils im Preis inbegriffen drei köstliche Beilagen serviert: Ein Nest von Kartoffelpüree mit Eigelb, Iberico Schinken und Kartoffelstroh, saisonales Gemüse vom Grill mit Sauce Romesco und ein Kartoffel-Bacon Strudel. Alles wunderbar schmackhaft. Wer aber etwas ganz besonderes erleben will, der bestellt ein Chuleton. Ein rund 900 Gramm schweres Stück Rindfleisch mit Knochen. Es kostet 56 Euro, dafür kann man es zu zweit oder auch zu dritt essen. Das Fleisch stammt von spanischen Rindern aus der Dehesa (Extremadura), die dort zehn Jahre freilaufend leben, bevor sie geschlachtet werden. Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und schmeckt sensationell. Es wird von Marco Carvallo Lopez perfekt gegrillt.

## Die Weine

Klaus Staaden ist ein außergewöhnlicher Kenner spanischer Weine und das nachweislich. Seine Sammlung, die er bereits im Barrio Alto aufgebaut hat, wurde 2007 als bester spanischer Weinkeller Deutschlands ausgezeichnet, eine Ehrung, die er in diesem Jahr ganz aktuell auch für das Asador einheimen durfte. 450 unterschiedliche Positionen kann Staaden anbieten, in allen Geschmacksrichtungen und Preisklassen. Die offenen Weine beginnen bei 4,80 Euro das Glas. Seine aktuelle Empfehlung: ein San Roman vom Weingut Mauro.

## Fazit

Wow, was für eine Bereicherung unserer Restaurant-Szene. Ein tolles Ambiente, mit sehenswerter Terrasse. Hier hat ein Gastronom mit Herzblut seinen ganzen Erfahrungsschatz gebündelt. Und Klaus Staaden macht keine Abstriche in punkto Qualität, das hat seinen Preis. Aber dafür erhält man auch ein klasse Produkt. Das Asador ist schick und rustikal zugleich, wer mag, darf sein San Miguel Bier aus der Flasche trinken, das Chuleton teilt man sich mit Freunden, dazu genießt man wunderbare Rotweine. An den Wänden hängen Bilder von der Mainzer Künstlerin

Patricia Heil. In Zukunft werden hier alle zwei, drei Monate weitere Künstler ihre Bilder ausstellen. Übrigens: wer das Chuleton auch mal zuhause grillen will, der kann es direkt im Asador kaufen, Klaus Staaden ist offizieller Importeur des renommierten Fleischlieferanten „Pais des Quercus“.

Info: Asador El Toro, Mainzer Landstraße 140 , 55257 Budenheim. Tel.: 06139 2931814. Öffnungszeiten: Täglich ab 18 Uhr. Kein Ruhetag.