



Internetportal tapito.de präsentiert die Tapas-Bar des Jahres 2012

Am 1. September endete die Suche nach der Tapas-Bar des Jahres 2012 mit der Präsentation der Sieger. Die Wein- und Tapas-Bar La Bodega in Weiden machte das Rennen und ließ mit fast 400 Stimmen die Konkurrenten deutlich hinter sich. Ebenfalls hoch in der Gunst der Wähler stand die Jakobos Tapasbar in Eggstätt, für die sich rund 250 Wähler entschieden, gefolgt von der Sekt- und Tapas-Bar La Barra in Köln mit 80 Stimmen.

1. La Bodega Weiden in der Oberpfalz (www.labodega-weiden.de)
2. Jakobos Tapasbar in Eggstätt (www.jakobo.de)
3. La Barra in Köln (www.la-barra.de)

Ins Leben gerufen wurde die Abstimmung von tapito.de, dem Onlineportal für Tapas und spanische Spezialitäten. Mehrere Monate lang konnten sich Gäste und Tapas-Liebhaber auf den Seiten des Portals an der Wahl beteiligen und ihre persönlichen Favoriten in Deutschland, Österreich und in der Schweiz empfehlen. Für Jan Thunig, Betreiber des Onlineportals, machte speziell diese "Abstimmung mit den Füßen" den Reiz des Wettbewerbs aus. Der Spanienkenner und Tapas-Fan plant bereits die Neuauflage des Contests im nächsten Jahr. Für 2013 erwartet er eine deutliche Steigerung des Bekanntheitsgrades der Wahl bei den Tapas-Bars und freut sich auf eine rege Beteiligung, nachdem bereits die diesjährige Entscheidung sehr gut angenommen wurde.

Was aber zeichnet nun die siegreichen Tapas-Bars in der Gunst der Wähler aus? Konnte die kreativste Küche mit der besten Auswahl punkten? Zählten vielleicht die günstigsten Preise oder konnte sich der freundlichste Service durchsetzen?

Die Gäste des La Bodega geraten bei der Beschreibung ihres Tapas-Lokals geradezu ins Schwärmen. So lobt Stammgast Anja W.: "Ohne viele Worte: Reinkommen, Wohlfühlen. Geniale Tapas, netter Service, tolle Weinempfehlungen ... rundum immer ein gelungener Abend!!! Einfach nur *perfecto." Margit K. zeigt sich ebenfalls begeistert vom La Bodega: "Authentisch, stimmungsvoll, sehr gutes Essen, super Chefs Egon und Annemarie."

Aber auch die Fans der Jakobus Tapasbar in Eggstätt sind davon überzeugt, dass ihrem Wirt die Ehre gebührt: "Geschmacklich hervorragende und sehr ansprechend aussehende Tapas, stilvolles Ambiente und das Beste ist: Jakob der singende Koch! Ein Traum! Nur zu empfehlen!"

Für Jan Thunig steht fest: "Die besten Tapas-Bars begeistern ihre Besucher nicht nur durch die gute Küche und eine umfangreiche Weinkarte, sondern ganz wichtig ist auch der individuelle Charakter und vor allem eine familiäre Atmosphäre zum Wohlfühlen. Die Wahl ist für Gastronomen eine hervorragende Gelegenheit, für ihr Lokal zu werben."

Im Anschluss an die Auszählung stellte tapito.de dem Betreiber der frisch gekürten "Tapas-Bar des Jahres 2012" fünf Fragen. Egon Schäffer schilderte seine Eindrücke vom Wettbewerb und gab zudem ein paar Experten-Empfehlungen zum Thema Tapas:

La Bodega in Weiden ist die "Tapas-Bar des Jahres 2012", fast 400 Gäste haben für Sie abgestimmt. Hätten Sie mit dieser Unterstützung gerechnet?

Erst nicht, aber dann wurden alle Gäste so was von euphorisch - mehrmals täglich erkundigten sich Gäste nach dem Stand der Dinge!

Seit wann betreiben Sie La Bodega und wie sind Sie überhaupt auf die Idee gekommen, eine eigene Tapas-Bar zu eröffnen?

Seit 12 Jahren. Durch zahlreiche Reisen nach Ibiza, wo wir fast ausschließlich in Tapas-Bars gespeist haben. Meine Frau ist in allen Küchen der Insel ein gern gesehener Zaungast, viele Rezepte wurden 1:1 übernommen, siehe dazu auch mein Buch: www.bodegabuch.de

Was unterscheidet Sie aus Ihrer Sicht von anderen Tapas-Bars?

Qualität von hinten bis vorne! Beste Zutaten, Fleisch vom Metzger, beim Wein nie Supermarktplörre und auch beste Gläser (Spiegelau). Wenn wir ein anderes Tapaslokal besuchen, bestellt meine Frau als Erstes die Aioli. Ihr O-Ton: "Wenn die frisch und hausgemacht ist, kochen die auch mit Liebe!"

Welche Empfehlung würden Sie einem Gast geben, der nur eine Sorte Tapas und dazu ein Glas Wein bei Ihnen probieren möchte?

Neben der obligatorischen Aioli sicherlich Datteln im Speckmantel, meine Lieblingstapa, da setz ich mich rein. "Weiß oder rot?" würde ich den Gast zunächst fragen, mein Credo ist immer bemüht zu sein, auf die Wünsche des Gastes einzugehen. Sollten ihm dann unsere offenen Weine alle nicht zusagen, mach ich auch gerne mal ein Flascherl für ihn auf! Oder ein Glas Marina de Vallformosa Rosado, Vino de aguja Fermentacion natural, die spanische Antwort auf Prosecco.

Neben spanischen Weinen haben Sie auch diverse Weine aus Deutschland und anderen Regionen auf der Karte. Wann finden wir bei Ihnen auch deutsche Tapas oder Oberpfälzer Tapas-Kreationen?

Das machen wir gelegentlich schon, z. B. bei unseren Weinproben. Wir haben auch schon mal einen Abend ausschließlich mit Tapas aus Österreich gestaltet, das kam super an!

Alles rund um Tapas und andere typisch spanische Gaumenfreuden sowie Informationen zum Wettbewerb "Tapas-Bar des Jahres" sind auf dem Portal tapito.de zu finden. Link zur Website: <http://www.tapito.de>

Ansprechpartner für journalistische Rückfragen:
Jan Thunig, jan.thunig@tapito.de, 0179-1499149

Druckfähiges Bildmaterial finden Sie unter: <http://www.tapito.de/tapas/presse/index.php>

Pressekontakt

tindoo internet services

Herr Jan Thunig
Peißenbergstraße 25
81547 München

tapito.de
jan.thunig@tapito.de

Firmenkontakt

tindoo internet services

Herr Jan Thunig
Peißenbergstraße 25
81547 München

tapito.de
jan.thunig@tapito.de

Unter dem Motto "Lust auf Tapas" versteht sich tapito.de als eine stetig wachsende Sammlung von Tapas-Rezepten mit Fotos, Tapas-Kochkursen, Tapas-Bars und viel Wissenswertem rund um Tapas und andere spanische Spezialitäten. 2012 wurde erstmals der Wettbewerb "Tapas-Bar des Jahres" ausgerufen.

Anlage: Bild

