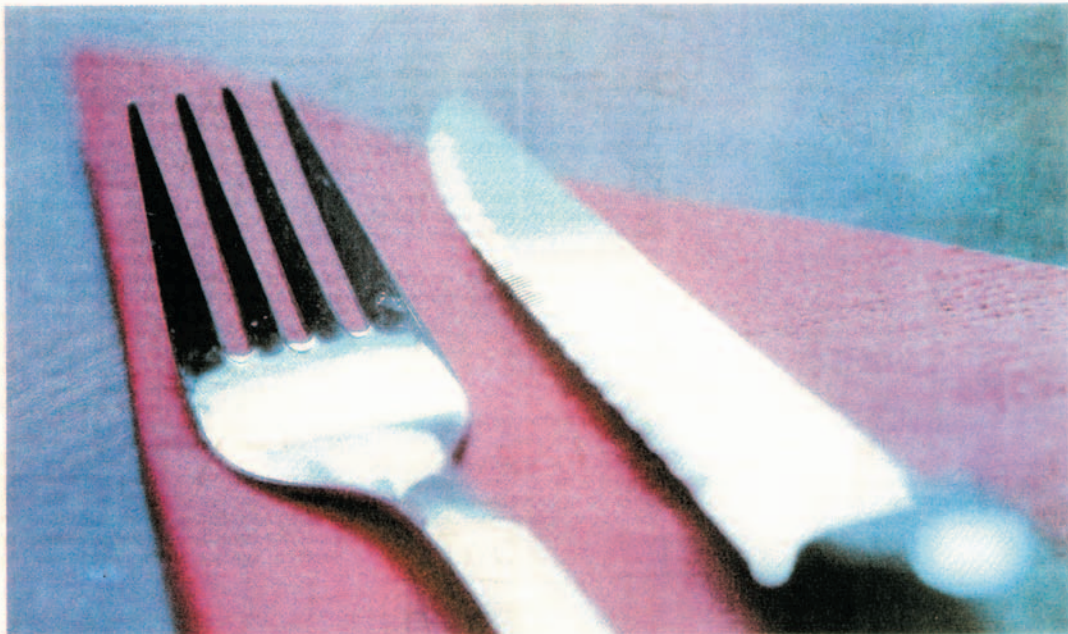


Magazin

SIE WERDEN PLATZIER!

In der Villa Rodizio in Prenzlauer Berg



Villa Rodizio

Adresse:
Milastraße 2
Tel.: 44 04 69 00
Öffnungszeiten:
Di-So ab 18 Uhr
Kreditkarten: Eurocard

VON THOMAS LEINKAUF

Gauchos, die südamerikanischen Rinderhirten, waren Fleischfresser, genauer gesagt Rindfleischfresser. Was blieb ihnen auch anderes übrig. Monatlang zogen sie mit ihren Herden durchs Land, und wenn sie am Abend hungrig waren, schlachteten sie ein Tier aus der Herde und briet es scheibenweise am Spieß. Rodizio hieß das, es kommt von dem portugiesischen Wort „rodar“ und bedeutet „Das sich Drehende“. Der sich drehende Spieß. Der Ausdruck entstand schon im 16. Jahrhundert. In der Villa Rodizio, einem gerade eröffneten brasilianischen Restaurant in Prenzlauer Berg, erinnern die folkloristischen Bilder an den Wänden an die Eskultur der Cowboys.

In Restaurants in Brasilien und Argentinien stehen heute riesige Holzkohlengrills, auf die alles kommt, was ein Rind zu bieten hat – auch die Innereien, die die Südamerikaner besonders mögen. Man sucht sich ein paar Stücke, aus und der Grillmeister wirft sie in eine Eisenschale, die er auf einem Tischgrill platziert, auf den er eine Schaufel glühende Holzkohle geworfen hat. Aber das ist nicht jedermanns Sache. So geht es in der Villa zwar südamerikanisch zu, aber vorsichtig, europäisiert. Das Fleisch ist auf dem Gasgrill gebraten und es gibt weit mehr als nur Rindvieh.

Unser Gaucho-Gericht bestand aus acht Gängen. Zunächst gab es Pute im Speckmantel. Als der „Cortadores“ mit dem langen Spieß an den Tisch kam, um das Fleisch auf den Teller zu schneiden, hatten wir uns schon am Buffet bedient, wo es Reis und Bohnen, gebackene



Champignons und Stiefkartoffeln, Avocado-creme und Erbsbrei gab, von dem Dutzend Salaten ganz abgesehen. Dazu tranken wir einen Caipirinha. Hätten wir nicht strenge Zurückhaltung geübt, wir hätten das Rodizio beenden müssen, ehe es begann.

Nach der Pute kam Wurst vom Spieß, scharf gewürzt, und wir mussten unseren guten brasilianischen Cortadores das erste Mal bitten, zwischen den Gängen größere Pausen einzulegen. Wir tranken chilenischen Rotwein und rauchten brasilianische Zigarillos. Ein brasilianisches Sprichwort sagt, dass das Essen ein langer Fluss ist, vielleicht kommt es von den Gauchos, was sollten sie abends am Feuer auch tun, als stundenlang auf den Rindsstücken herumzukauen.

Irgendwann musste es auch bei uns weitergehen, es kam Hähnchen vom Spieß, knusprig und gut gewürzt, dazu haben wir Salat genommen und, um ehrlich zu sein, auch noch ein Schälchen von den köstlichen Süßkartoffeln. Dann waren wir satt.

Es gab dann noch Schwein und Lamm und natürlich auch Rind sowie heiße Bananen mit Kokosraspeln und Schokoladensauce und in Rum getränkte flambierte Ananas. Das Lamm war etwas trocken, aber sonst gab es nichts auszusetzen, kurz, wir haben die Sache zu Ende gebracht.

Das Rodizio-Konzept, erstmals in New York ausprobiert, gibt es schon in München, Hamburg und in ein paar anderen deutschen Städten, und es scheint erfolgreich zu sein. Unser Acht-Gang-Grillmentü kostete keine fünfzehn Euro, das ist preiswert, denn die Beilagen vom Buffet sind im Preis inbegriffen. Und sonntags kostet das Ganze sogar nur 9,90 Euro. Essen kann man, so viel man will, aber das ist eher gutes Marketing als ein ernst zu nehmender Kostenfaktor.

Im Foyer der Villa gibt es eine kleine Bar mit ein paar Ledersesseln, gar nicht schlecht, um nach dem üppigen Essen noch einen Drink zu nehmen. Es war noch nicht ein Uhr, aber der Wirt verweigerte uns den Verdauungsschnaps, wir seien die letzten Gäste und das Personal könne nicht extra wegen uns Überstunden machen. Unseren Hinweis, an der Tür stünden keine Schließzeiten, ließ er nicht gelten. Gut, er war der Boss und wir die Gauchos, die Nacht längst angebrochen und das Feuer heruntergebrannt. In aller Frühe ging es schließlich wieder auf's Pferd.