

## Essen wie die Gauchos

Fleisch wird im Rodizio auf brasilianisch serviert: an langen Spießen, am Tisch geschnitten

Knappe Bikinis auf brauner Haut, Karneval am Zuckerhut und Caipirinha im Glas – das alles verbindet man mit brasilianischer Lebensfreude. Weniger bekannt ist Rodizio. Was Wiener Schnitzel für Österreich oder Currywurst für Berlin bedeutet, ist für die Südamerikaner die Art der Gauchos, Fleisch zu genießen:

An langen Spießen werden gegrillte, große Fleischstücke direkt am Tisch aufgeschnitten. Nach New York, Chicago und Los Angeles, nach Hamburg und München ist Rodizio jetzt in Berlin angekommen. In der einstigen Villa Groterjahn an der Milastraße 2 in Prenzlauer Berg wurde das sechsgängige Fleischspektakel gestern erst-

mals zelebriert. Mit Pute im Speckmantel, Chorizo-Wurst und diversen Lenden. „Rodizio ist ein kulinarischer Kurzurlaub“, sagte Geschäftsführerin Tanja Primorac. Täglich außer montags ab 18 Uhr zum All-you-can-eat-Preis von 14,90 Euro pro Person. Bis Ende Oktober kostet es sonntags nur 9,90 Euro. *Corinna Schlag*



FOTO: BEBLITZ

**Viel Holz, warme Farben: Das Rodizio in Prenzlauer Berg**