



## **Villa Rodizio - seit zwei Jahren Berlins 1. Churrascaria Brasil**

***Die Villa Rodizio bietet seit nunmehr zwei Jahren erfolgreich Erlebnisgastronomie der brasilianischen Art in Berlin an. Mit der ungewöhnlichen Darreichungsform, dem Schneiden des Fleisches vom Spieß direkt am Tisch auf den Teller des Gastes, hat die Villa Rodizio das kulinarische Berlin um eine Facette bereichert. Das köstliche und unterhaltsame Speisen in historischem Ambiente hat sich nicht nur in der Hauptstadt etabliert, sondern auch weit über die Grenzen Berlins hinaus einen Namen gemacht.***

Mehr als 300 Rodizio-Lokale gibt es inzwischen in Deutschland, Tendenz weiter steigend. Der Brauch, Fleischstücke an einem Spieß über offenem Feuer zu grillen, stammt aus den Grassteppen Südamerikas. Die eigentlichen Erfinder der typisch brasilianischen Spezialität "Rodizio" sind die damaligen Viehzüchter und Cowboys, die so genannten "Gauchos".

Bereits vor 300 Jahren zogen sie mit ihren riesigen Viehherden mehrere Wochen und Monate lang über die Weiten der südamerikanischen Grassteppe, die "Pampas". Abends saßen sie am Lagerfeuer, machten Musik und erholten sich von ihrem anstrengenden Tag. Sie schlachteten Tiere aus der Herde und grillten sie über dem Lagerfeuer auf großen Spießern.

Rodizio bedeutet übersetzt "das sich Drehende". Dies gilt heute nach dreihundert Jahren in den brasilianischen Restaurants gleich doppelt. Die Fleischsorten werden nach alter Gaucho-Art zubereitet und über offenem Feuer, auf großen sich drehenden Spießern gegrillt. Ein Spieß ist immer nur mit einer Sorte Fleisch bestückt. So wird das Fleisch schonend und gleichzeitig fettarm gegart. Wer die richtigen Beilagen wie Salat wählt, kann so sogar beim Schlemmen auf seine Linie achten.

Ist das Fleisch zart und saftig, drehen die "Cortadores" - die modernen Gauchos - die Runde und schneiden das Fleisch direkt vom Spieß auf den Teller. Dazu werden verschiedene Beilagen wie Salate serviert und man erhält Zugang zum großen Buffet, wo man sich nach Lust und Laune bedienen kann.

Im zweiten Jahr bieten die Gastronomen der Villa Rodizio in Berlin nunmehr neun! Gänge Fleisch an: Pute im Speckmantel, feurige Chorizos, herzhaftes Hühnchen, Kassler, brasilianische Hühnerbrust, Spare Ribs, Schwein, Lamm und brasilianisches Rindfleisch kommen vom Spieß. Inklusive großem Salatbuffet mit warmen und kalten Beilagen und Vorspeisen sowie zwei Gängen Dessert: gegrillte Ananas am Tisch flambiert und warme Bananen mit Schokoladensauce und Kokosraspeln. Preis pro Person für das große „All you can eat“-Rodizio 18,90 Euro oder für das „Nur“-Buffet-„All you can eat“ 11,90 Euro.

Rodizio ist ein typisch brasilianisches Gericht aus dem Land der Lebensfreude und des Genusses. Für diesen kulinarischen Kurzurlaub sollte man sich also Zeit lassen, am besten eineinhalb bis zwei Stunden, in denen man sich verwöhnen lässt.

In der Villa Rodizio kann ein solcher Verwöhnabend auch mit einem Cocktail beginnen. Bei der täglichen Happy Hour von 18 bis 20 Uhr kann man sich mit Cocktails für nur 4,50 Euro bewirten lassen. Und wer an einem Sonntag zu Gast ist in der Villa Rodizio, bekommt nicht nur einen kühlen Welcome-Cocktail gratis, sondern auch noch eine heiße Samba-Tanzshow zum Essen serviert.

Die Villa Rodizio ist täglich ab 18 Uhr geöffnet.

Villa Rodizio, Milastraße 2, 10437 Berlin (Prenzlauer Berg)  
Tel. 030 / 440 46 900, [www.villa-rodizio.de](http://www.villa-rodizio.de)

