

## Ein Kleinod an unvermutetem Ort

Julio Pizarro und Marcel Dörflinger-Oster präsentieren Weltklasse-Weine und Fine Dining

**Berlin, München und Hamburg sind die Hotspots der Restaurant-Vielfalt in Deutschland. Weltklasseküche findet man in Deutschland aber manchmal auch da, wo man sie nicht vermutet: In der Provinz. In Groß Gerau ist mit dem „Pizarro“ ein Kleinod entstanden, das zu den besten Küchen in Rhein-Main gehört. Von der außergewöhnlich guten Weinauswahl ganz zu schweigen.**

Julio Pizarro hat in den besten Küchen der Welt sein Handwerk gelernt und verfeinert. Ob in seiner Heimat Peru, „nebenan“ in Mexiko, in Japan und Korea oder im Mainzer Sternerestaurant Favorite. Jetzt hat er sich gemeinsam mit Marcel Dörflinger-Oster einen Traum erfüllt und mitten in Groß Gerau, direkt neben dem Hotel Adler eine ehemalige Eisdielen zu einem der besten Restaurants in der gesamten Region umfunktioniert. Eigentlich sollte es nur eine Weinbar werden: Mitten in der Corona-Krise entschieden sich Julio und Marcel 2021 für die Selbstständigkeit. Beide sind im besten Sinne Weinfreake, probieren gerne, sind weltweit mit Winzern und Kellereien vernetzt und haben mit über 100 verschiedenen Etiketten eine Auswahl nach Groß-Gerau gebracht, die man in Berlin, München und Hamburg oft vergebens sucht – schon gar zu fairen Preisen, denn im Pizarro kann man wahre Schätze probieren, ohne arm zu werden.



Aber Julio ist ein außergewöhnlich guter Koch und als solcher mit einer Leidenschaft für seinen Beruf, für Lebensmittel, für einzigartige Geschmackskombinationen gesegnet. Deshalb wurde in diesem Jahr aus der Weinbar ein „Fine Dining Restaurant“, das es mit den besten Küchen zwischen Frankfurt und Aschaffenburg aufnehmen kann.

Zum Start kommt eine Ceviche auf den Tisch, das Nationalgericht in Julios peruanischer Heimat. Der „Tigermilch“ genannte Sud, in dem der rohe Fisch gart, bringt an diesem heißen Sommertag eine wunderbare Frische auf den Teller. Garniert ist die Vorspeise mit herrlich salzigem Plankton und Kaviar – der, in diesen Zeiten nicht unwichtig, nicht aus Russland oder dem Iran, sondern von einem sehr interessanten belgischen Startup stammt. Weiter geht es mit einer fein-kräuterigen Dorade mit Hummer verfeinert und Krustentierfond veredelt. Zwischendurch ein kleiner Teller sehr schmackhafter Taubenbrust in Anticucho-Sauce, einer Kreation aus allerhand Kräutern und milder Schärfe auf Weinbasis. Dann das Hauptgericht: Auf den Punkt gegartes Filet vom Charolais-Rind in einer perfekt abgestimmten Molesauce, in der wieder Chillis, Schalotten und Rotwein die Hauptrolle spielen. Zum guten Schluss kann man zwischen einem Matcha-Kuchen mit Erdbeeren und Rhabarber oder feinstem Käse von Weltklasse-Affineur Volker Waltmann aus Erlangen wählen. Die Empfehlung ist, beides zu nehmen, sollte noch Platz im Magen sein, denn das süße Dessert zeigt noch einmal, dass hier im Pizarro auf Sternenniveau gekocht wird, und der Käse rundet das exquisite Aromen- und Geschmackserlebnis dieses wunderbaren Abends in der deutschen Provinz perfekt ab.

Von Michael Ortmanns



Foto: Jochen Müller

Michael Ortmanns, 45 Jahre alt, besucht mit Neugierde und Freude gute Restaurants in Deutschland und der Welt und war umso überraschter, dass nur 15 Autominuten von seiner Wahlheimat Arheilgen entfernt mit dem Pizarro ein Kleinod entstanden ist, dass es mit den besten Küchen weit und breit aufnehmen kann.



**Pizarro Weinbar und Fine Dining,  
Frankfurter Straße 13,  
64521 Groß-Gerau  
Geöffnet Dienstag bis Samstag  
ab 17.30 Uhr. [weinbar-pizarro.de](http://weinbar-pizarro.de).**

**Den herausragenden und politisch korrekten Kaviar aus Belgien gibt es unter [royalbelgiancaviar.be/de/](http://royalbelgiancaviar.be/de/).**