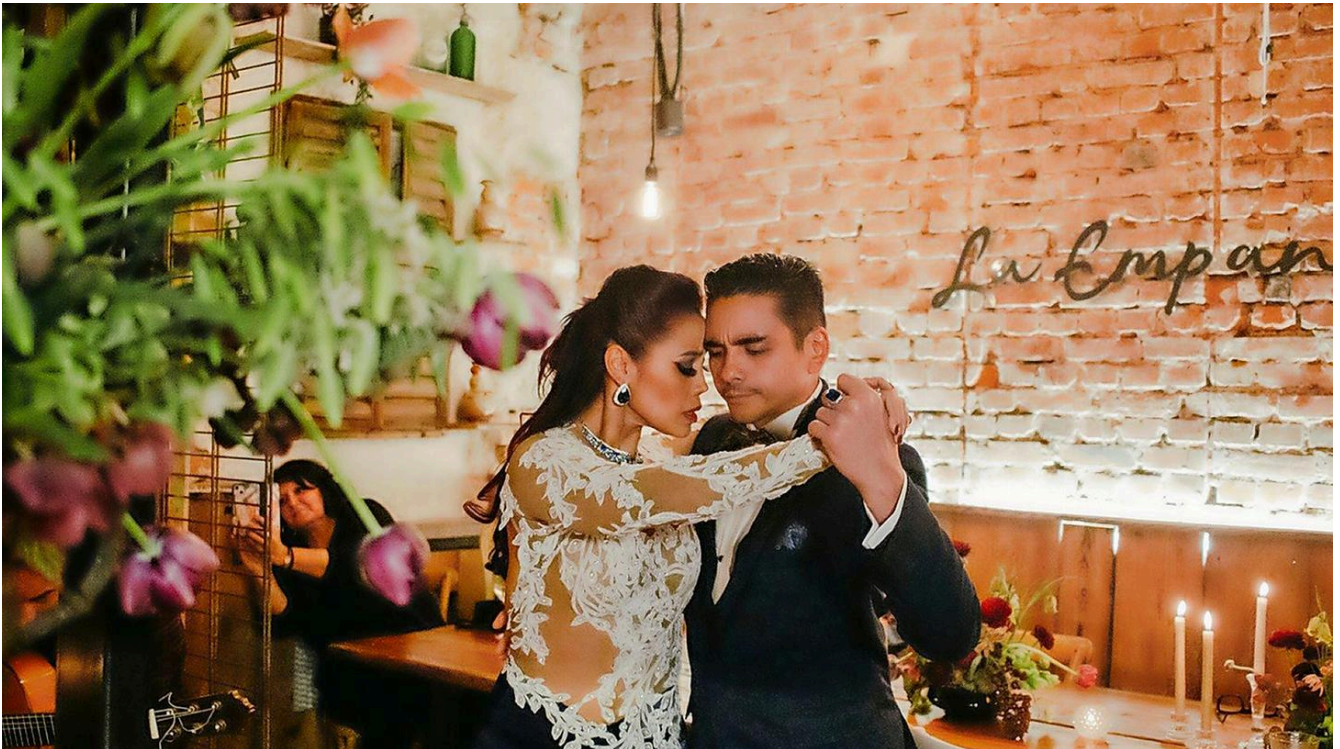


NN+ Ungewöhnliches Konzept

Ein Erlanger Restaurant entführt erfolgreich nach Südamerika: Die Dinner-Show „Noche de Tango“

Von **Lea Kiehlmeier**

10.5.2024, 15:00 Uhr



© Alan Garcia Loza

Die Tango-Dinner-Show in der "La Empanaderia" in Erlangen zeigt den Gästen ein Stück Südamerika.

0



ERLANGEN - Das "La Empanaderia" in der Schuhstraße bringt Südamerika nach Franken. "Bei der Noche de Tango" verwöhnen die Eigentümer ihre Gäste mit einem

ausgefallenen Vier-Gänge-Menü, begleitet von südamerikanischer Musik und einer bezaubernden Tanz-Show.

Seit 2017 bringt das "La Empanaderia" in der Schuhstraße in Erlangen südamerikanisches Flair nach Franken. Zur Atmosphäre trägt nicht nur der Look des Restaurants bei.

Die Dinner-Show "Noche de Tango" stellte den Tanz und die Musik in den Vordergrund. Seit 2009 gehört er zum Immateriellen Kulturerbe des UNESCO. "Der Abend soll eine Reise nach Argentinien mit allen Sinnen sein. ", erklären Eigentümerin Gilda Vera und ihr Mann Alexander. Diese Reise spiegelt sich auch im Ambiente des Restaurants wider. Gilda Vera hat für den Abend besondere Blumendekorationen und Kerzen verteilt, die das Gefühl von Buenos Aires in kleinen Details stimmungsvoll vermitteln.

Die knapp 30 Gäste wurden mit einem argentinischen Schaumwein aus der Region Mendoza begrüßt. Mit der Vorspeise, Tarta Frita, garniert mit Burrata und einem Pistazienpesto, beginnt das Vier Gänge Menü des Abends. Das Gebäck wird traditionell an regnerischen Tagen gegessen und nicht alle sind sich einig, ob es ursprünglich aus Uruguay und Argentinien stammt. Die Burrata, eine spezielle Form des Mozzarella, und das Pesto geben dem Kuchen einen frischen Touch, den die Gäste sichtlich genossen haben. Das Essen war nicht nur kulinarisch sehr gut, sondern auch ein Augenschmaus. Vor allem das Dessert, Flan mit argentinischer Karamellcreme, löste Begeisterung aus.



Die Einrichtung des Restaurants sorgt für den richtigen Flair. © Alan Garcia Loza
Musikalisch bringt die Band DUONOVA, die extra aus Regensburg angereist ist, südamerikanische Live-Musik ins Restaurant. Florian Kohlscheen an der Gitarre und Nico Graz am Bandoneon, einer besonderen Harmonika, zaubern die Klänge von Tango Argentio und Tango Nuevo in den Raum. Graz hat Bandoneon, das eng mit dem Tango zusammenhängt, in Buenos Aires beim Tango Musiker Hugo Satorre gelernt.

Eines der besten Tango-Paare weltweit

Das Highlight des Abends waren die Tango Tänzer Tanya Gutierrez und Sebastián Avendaño. Sie unterrichten an der Tanzschule "Blanco y Negro" u.a. in Nürnberg und gehören zu den besten Tango-Paaren weltweit und gewannen 2023 und 2024 den Europameistertitel. Begleitet von DUONOVA zeigten sie ihr Können. Beeindruckend waren nicht nur die Choreografien, sondern auch die verschiedenen Outfits, die für jeden Tanz gewechselt wurden. Weil der Gastraum im "La Empanaderia" I-förmig ist, konnten nicht immer alle Gäste alles verfolgen, das Paar sorgte aber dafür, dass der Raum gleichmäßig betanzt wurde. Neben dem schön angerichteten Essen waren die Tänzer wohl das beliebteste Fotomotiv des Abends.



NN+ ERLANGEN Startschuss mit Fest am 11. Mai

Gerettete Lebensmittel in Erlangen: Die Teilerei zieht ins Zollhausviertel

Von **Liliane Herzberg**

9.5.2024, 19:00 Uhr

Auch das Team des "La Empanaderia" nutzte die Gelegenheit, Fotos für ihren Instagram-Account zu machen und hatte speziell dafür einen Fotografen engagiert. "Natürlich sind Events auch dafür da, unsere Bekanntheit zu steigern und den Gästen etwas Besonderes zu bieten," erklärten die Veranstalter. So ein ungewöhnlicher Abend hat natürlich auch seinen Preis. Für eine Person kostete die "Noche de Tango" 100 Euro. "Es ist ein Format, das wir ausprobieren wollten. Natürlich wirkt es auf den ersten Blick teuer. Aber man bekommt dafür einen wunderschönen Abend und viel geboten", machen sie klar. Es sei schon ein gehobener Abend, den vor allem Stammgäste schätzen, denn "Tango ist Stil und Eleganz."

Für Gilda Vera und ihren Mann Alexander war es ein erfolgreicher Abend: "Das Schönste ist für uns, wenn die Gäste glücklich nach Hause gehen." Die

Rechnung scheint aufzugehen, denn satt, zufrieden und beseelt waren am Ende wahrscheinlich alle.

Schnell und unkompliziert die neuesten Nachrichten aus Nürnberg und der Region aufs Smartphone? Das ist mit dem neuen WhatsApp-Kanal von NN.de ganz einfach. Hier geht es direkt zum WhatsApp-Channel - eine "Schritt für Schritt"-Anleitung finden Sie hier.

Verwandte Themen

+ [Gastronomie Erlangen](#)

[ZUR STARTSEITE](#)

Keine Kommentare

0/1000 Zeichen

[KOMMENTAR ABSENDEN](#)

Weitere Angebote des Verlags Nürnberger Presse:

[nordbayern](#) [fein raus](#)

[Impressum](#) [Datenschutz](#) [Nutzungsbedingungen/AGB](#) [Mediadaten](#) [Abo](#)

[Cookies & Tracking](#)