



Die charmante Gastgeberin
Ana Maria Sturm.



Märchenhafte Kulisse am Abend.

AGAPANTO

DIE POESIE DER KULTUR und des Genusses

Ana Maria Sturm ist verliebt, immer noch und immer wieder – in ihre Traumdestination Mallorca. „Die Insel hat viele Gesichter und so viel zu bieten. Als ich vor 16 Jahren kam, da war es Liebe auf den ersten Blick. Mallorca und ihre Menschen sind mein Lebenselixier“, sagt die gebürtige Regensburgerin. Im „ersten Leben“ hat sie Musik studiert, 2004 übernahm Ana Maria das Restaurant Agapanto am Hafen: „Eine heruntergekommene Bar, aber der Platz hat mich fasziniert. Viele waren anfangs sehr skeptisch, aber ich habe mich nicht unterkriegen lassen. Sogar in einer amerikanischen Essenszeitschrift fanden wir jüngst Erwähnung.“ Mit Energie, Kreativität und Herzblut setzt Ana Maria ihr Agapanto stets neu in Szene. Bezaubernde Dekorationen und ein Blumenmeer sind ihre Markenzeichen, ebenso die süßen Engel mit gelben Flügeln auf einer Lebensschaukel. „Unser Logo. Es ziert die Etiketten unseres hauseigenen Olivenöls und des Balsamico-Essigs. In einer mallorquinischen

Bodega lasse ich Wein produzieren“, erzählt die charmante Gastgeberin. Ab mittags füllt sich die Terrasse mit direkter Strandanbindung zum Naturhafen von Puerto de Sóller. Sonnenanbeter mieten sich Sunbeds und Schirme im Agapanto Beach-Club. Hauptsächlich aber kommen die Gäste natürlich wegen der ausgezeichneten Küche, deren Ruf sich inzwischen weit über Puerto de Sóller hinaus herumgesprochen hat. Die Produkte stammen überwiegend aus dem eigenen Garten. Ana Maria baut Gemüse, Salate, Kräuter an. Fünfzig Hühner und ein Hahn sind auch dabei.

Die ungarischen Küchenchefs Imi und Danyi teilen vor allem eines mit ihrer Chefin: die Leidenschaft für das, was sie tun. Ihre Küche ist eine gelungene Melange aus mediterranen und internationalen Speisen. Der Blick auf die Speisekarte zeigt, dass eine Prise Asien ebenfalls nicht fehlt. So locken zum Beispiel Sushi mit schwarzem Sesam und in Soja mariniertes Lachs auf Wasabi-Soße ebenso wie

fangfrischer gegrillter Tagesfisch. Zu ihm werden hausgemachte Gnocchi und ein Blumenkohl-Frikassee gereicht. Am Abend illuminieren Fackeln die Szenerie, schaffen einen fast mythischen Zauber. Oft mischt sich der Sound einer Gitarre unter das muntere Stimmengewirr des Publikums, dann beginnt die Zeit der einzigartigen Musik- und Themenabende – von der Tango-Show über Jazz-, Blues- und Latinmusic-Konzerte – mit lokalen wie internationalen Musikern und Künstlern. ■

*Gastgeberin: Ana Maria Sturm
Camino del Faro 2, Platja de'n Repic
E-07108 Puerto de Sóller, Mallorca
Telefon: 00 34 / 9 71 / 63 38 60
info@agapanto.com, www.agapanto.com
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 15.30 Uhr
und 18.30 – 22.00 Uhr, kleine Snackkarte
von 15.30 – 17.00 Uhr, Veranstaltungen
siehe Website, beliebte Hochzeits-, Event-
und Geburtstags-Location*

*Das zweite Lokal von Ana Maria Sturm ist
das „Sa Frontera“ im Herzen von Soller.
Kreditkarten: Mastercard, Visa*