

DIE INSEL IST WIEDER MÄCHTIG IM KOMMEN! MILLIONEN WURDEN IN KLEINE HOTELS UND LUXUSRESORTS INVESTIERT. GOURMETKÖCHE UND NEUE SZENELOKALE MACHEN VON SICH REDEN. WAS SIE VERBINDET: SIE SETZEN MIT VORLIEBE AUF HEIMISCHE PRODUKTE UND MODERNISIEREN ALTE MALLORQUINISCHE REZEPTE

TEXT: WINFRIED BÄHRSCHE

MAGISCHE MOMENTE



Dämmerstunde in wohlthuender Ruhe: das neue Hotel „Cap Rocat“ in einer Festung in Cala Blava über der Bucht von Palma

HOTELS

Aufschwung auf Mallorquinisch: Kleine Hotels werden renoviert, Zimmerkapazitäten erweitert. Spektakuläre Eröffnungen von Luxushotels locken betuchte Touristen auf die Insel.

Mallorcas neuestes Luxus-Hideaway ist das „**Cap Rocat**“ in Cala Blava an der Südseite der Bucht von Palma. Aus einer Militärfestung auf den Klippen hoch über dem Meer ist ein Hotel mit esoterischem Flair geworden. Eine einsame Schöne hat der mallorquinische Architekt Antonio Obrador da geschaffen. In dieser Stille bleibt die Magie des Ortes gewahrt. Zimmer und Suiten liegen weit verstreut in der bombastischen Festung. Von der Klippe aus bietet die „El-Cabo-Suite“ phänomenale Aussicht, Himmelbett, separaten Salon und eigenen Garten. Stilvoll wie originell sind auch die Hallen dekoriert, in denen riesige Fotografien vom mallorquinischen Landleben hängen. Die Küche im Restaurant „La Fortaleza“ hinter dem lauschigen Innenhof leistet sich Top-Produkte beim Thunfisch mit Tintenfisch und Algen.

Unpräzise und schick: das „**Urban Misión de San Miguel**“ in Palmas Altstadt, nahe der Shoppingzone San Miguel und den Ramblas. Es ist ruhig; Innendesign und Zimmer sind geschmackvoll und individuell. Besonders angenehm sitzt man im Innenhof, der mit dem „Misa“ im Sommer zur Event-Location wird (siehe „Szenerestaurants“, Seite 40).

Eigentlich sollte das Luxushotel „Jumeirah Port Soller Resort“ in diesem Jahr eröffnen, doch das Opening wurde auf März 2012 verschoben. Im derzeit besten Hotel der Insel, dem „**St. Regis Mardavall**“ in Costa d'en Blanes mit seinem perfekt gestalteten Interieur, erwartet man die neuen Bewerber gelassen.

GOURMETRESTAURANTS

Auch kulinarisch sind sie im „Mardavall“ allen anderen Hotels weit voraus. Chefkoch Thomas Kahl hat seine Kochkunst im eleganten „Es Fum“ perfektioniert und nutzt nun heimische Produkte noch intensiver. Die mallorquinischen Gansas aus Söller – mit weißem Spargel, Tomaten, Basilikum und lebender Grapefruit – passen perfekt zur 2010er Cuvée 1, einer deutsch-mal-

lorquinischen Co-Produktion von Christoph Hammel und Luis Adrover. Nur von Fischern auf Mallorca bezieht der Österreicher seinen Steinbutt. Und der wird in einem hocharomatischen Bouillabaisse-Fond mit Herzmuscheln und Calamaretti sanft gegart. Pikante Nuancen setzt die *sauce rouille*. Beeindruckend der Geflügelgang: Die pochierte Taubenbrust zu Blumenkohl, Tonkabohne und Amaranth zeigt, dass Kahls Küche kein flüchtiger Genuss ist, sondern Substanz und Stil hat.

Dagegen enttäuscht das Essen im 2011 besternten Restaurant „**Zaranda**“. Der Koch hat nicht seinen besten Tag im Landgut-Restaurants des Hotels „Sa Torre Hilton“ nahe Llucmajor. Gut schmecken die confierten Babycalamari mit geschmorten Bohnen im Töpfchen und Sauce von mallorquinischer Wurst. Das Lamm aber kommt in kleinen Filets und einigen größeren Stücken, und der Kellner bringt dicke Bauernbrotscheiben, damit man die Sauce rustikal auftunken kann. Immerhin: Die 2004er Reserva Fincas de Ganuza aus Rioja ist ein stilvoller Genuss.

Ganz anders agiert Tomeu Caldentey, der Mallorquiner unter den Top-Köchen der Insel. Er war mit seinem „**Es Molí d'en Bou**“ nach Sa Coma an die Ostküste umgesiedelt und gehört nun zum Protur-Hotel „Sa Coma Playa“. Eine gute Ent-



Genial regional: Thomas Kahl, Chefkoch im „Es Fum“ des Hotels „Mardavall“

scheidung! Die 200 Quadratmeter große Gastro-Location wirkt licht und modern, mit Bistro und einladender Terrasse. Man kann dem Koch dabei zuschauen, wie er das Fischkonzentrat mit Auster zubereitet. Geschmacklich originell gelingen ihm auch die „Kürbis-Cannelloni 2001“, die er mit Taschenkrebse, Apfel und Joghurt serviert. Ein weiteres Highlight in raffinierter Konsistenz: die Entenleber mit Karotten und Himbeeren.

Einen herzlichen Glückwunsch übrigens dem „**Tristán**“ im Yachthafen von Portals Nous! 25 Jahre Top-Gastronomie auf der Insel feiert Chefkoch Gerhard Schwaiger dieses Jahr. Mallorcas Nummer eins hat auf der Insel Maßstäbe gesetzt. Ständig hat der innovative Schwaiger die Qualität seiner Menüs verbessert, sein einmaliges Restaurant ausgebaut und von Jahr zu Jahr attraktiver gestaltet.

Vorwahl Spanien: 0034

1 Cap Rocat

FFFF Ctra. de Cap Enderroc, s/n, 07609 Cala Blava, Tel. 971 74 78 78, www.caprocat.com, 2 Zi., 22 Suiten, DZ ab € 350
AmEx DINERS EC MASTER VISA
M Y ♾️ ♣️

2 St. Regis Mardavall

FFFF Passeig Calvia, s/n, Costa d'en Blanes, 07181 Palma, Tel. 971 62 96 29, www.stregismardavall.com, 44 Zi., 89 Suiten, DZ ab € 290
FFFF „Es Fum“, Di, Mi geschl., nur Abendessen, Menüs € 128-153
AmEx DINERS EC MASTER VISA
Y ♾️ ♣️ ♣️ ♣️ ♣️

3 Urban Misión de San Miguel

FF Can Maçanet, 1 A, 07003 Palma, Tel. 971 21 48 48, www.hotelmisiondesanmiguel.com, 29 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 95
FF „Misa“, Tel. 971 59 53 01, www.misabraseria.com, So geschl., Hauptgerichte € 15-36
AmEx EC MASTER VISA
M Y ♾️ ♣️

4 Es Molí d'en Bou

FFF Carrer Liles, s/n, 07560 Sa Coma, Tel. 971 56 96 63, www.esmolidenbou.es, Di abend, So abend, Mo geschl., Menüs € 60-84
MASTER VISA M Y ♾️ ♣️

5 Tristán

FFFF Capitanía, Local No.1, 07181 Portals Nous, Tel. 971 67 55 47, www.grupotristan.com, Mo geschl., nur Abendessen (Bistro auch mittags geöffnet), Hauptgerichte € 48-57
AmEx EC MASTER VISA M Y ♾️ ♣️

6 Zaranda

FF Im Hotel „Sa Torre Hilton“, Cami de Sa Torre, km 8,7, 07609 Llucmajor, Tel. 971 01 04 50, www.zaranda.es, nur Abendessen, Mo geschl., Hauptgerichte € 25-39
AmEx EC MASTER VISA Y ♾️ ♣️ ♣️

(Karte Seite 41) ▶▶▶

MALLORQUINISCHE KÜCHE

Viele junge Köche nutzen alte Rezepte der Insel, modernisieren sie und setzen heimische Produkte wie Meeresfenchel und Salz ein. Selbst in schlichten Fischrestaurants besinnen sich immer mehr Familien und Köche auf mallorquinische Traditionen und die Produktqualität.

Im „Es Coc“ in Santanyí präsentiert Marc Vidal eine innovative mallorquinische Küche. Seinen Traum vom eigenen Restaurant hat der junge Koch im hübschen Stadthaus seiner Großmutter realisiert, nur wenige Schritte vom Zentrum entfernt. Man sitzt eng, aber gemütlich beieinander; dezent, ja bescheiden sind die Tische eingedeckt, das Essen dagegen ist ein Fest. Der Salat „Tibia“ mit confiierten Tomaten kommt mit süßlichem Käse in einer Basilikum-Vinai-grette. Den Kabeljau hat der Koch fantasievoll mit Guacamole, Zwiebelkonfi-türe und scharfer, luftgetrockneter Sobrasada bereitet, der Paprikastreich-wurst vom mallorquinischen Schwein.

Wunderschön ist das „Sa Torre de Santa Eugenia“, ein Weingut aus dem 15. Jahrhundert mit Teich und altem

Baumbestand, unweit von Santa Eugenia. Seine ganze Pracht zeigt sich im Weinkeller, der nun als Restaurant dient. Uralte, monumentale, bis zu 6000 Liter fassende Fässer sind eingemauert im zehn Meter hohen Gewölbe, das auf den ersten Blick wie ein Kirchenraum anmutet, doch mit schmiedeeisernen Lampen, Steinfußboden und alten Gemälden stil-sicher gestaltet worden ist.

Schon seit 1560 gehört das Gut der Familie López-Pinto Ivars. Der älteste Sohn Pedro betreut die Gäste, sein Bruder Victoriano kocht mit seiner Frau Carme. Es gibt nur ein viergängiges Menü, und der Cava geht stets aufs Haus. Uns schmeckten besonders das Kabeljau-Carpaccio sowie der auf der Haut gebratene Steinbutt mit Artischocken und Spargel. Und der hauseigene Rote, eine Sa Torre Crianza aus 70 Prozent Monte-negro sowie Cabernet und Syrah, hätte zum mallorquinischen Lammkarree mit knuspriger Maiscreme nicht besser emp-fohlen werden können. Leben auf dem Land, wie man es sich erträumt.

Wer's noch ländlicher liebt und den Inselklassiker *pa amb oli* schätzt, sollte sich nach Montuïri in der Inselmitte auf-machen. Das „S'Hostal“ ist der „Brot

sind, mit Öl. Nur eines ist hier anders: Das Brot ist nicht geröstet, sondern es wird jeden Tag frisch von Bäckereien aus der Nachbarschaft geliefert.

Im Gegensatz zum „S'Hostal“ an der Landstraße kann man im Fischrestaurant der Familie March kaum idyllischer sit-zen. Nach einer kurvenreichen Abfahrt über Serpentinien hinunter zum Meer parkt man nahe dem „Ca's Patró March“ in der Cala Deià. Welch traumhafte Lage bei strahlend blauem Himmel und Sonnenschein! Mitten in der intimen Bucht liegt das Lokal, die Wellen brechen sich an den Felsen. Schlicht geht es zu; ein Schilfgras-dach schützt gegen die Sonne, und in der Küche wird nur gegrillt. Alle Gerichte werden in großen Portionen auf Holz-tische gestellt: Sardinen *à la plancha*, Sepia mit Zwiebeln und Cap de Roig, der rote Skorpionfisch, zu 60 Euro das Kilo und jeden Cent wert, zum erfrischenden Blanc de Blancs aus Binissalem.

SZENERESTAURANTS

Mallorcas Gastroszene lebt, vor allem in Palma. Viele asiatische Restaurants haben eröffnet, aber auch einheimische Gastronomen setzen auf unkomplizierten Genuss, zwangloses Ambiente und die Produkte der Insel.

Marc Fosh, Ex-Top-Koch im „Read's“ in Santa Maria, führt inzwischen drei Restaurants in Palma. Mit dem „Simply Fosh“ und dem „Misa“ im Hotel „Urban Misión de San Miguel“ in der Altstadt (gut: gesalzener Kabeljau mit Hahnen-kamm, Sauerkraut und Quittenpüree) hatte er begonnen. Nun hat er das „Tasca“ in einer verkehrsberuhigten Zone des Geschäftsviertels in der Blanquerna-Straße eröffnet. Tapas, modern inter-pretiert, sind die ideale Wahl im dezent gestylten Restaurant mit Wein- und Cognacregalen und gläserner Bar. Die Lammhackbällchen in scharfer Tomaten-sauce (*albondigas*) sind Tapas-Klassiker wie der *ensaladilla rusa*, der russische Salat, hier mit Bio-Gemüsesalat, Thun-fisch und Wachtelei in einer Thunfisch-dose serviert. Fosh achtet stets auf gute Produkte aus Mallorca und Spanien, auch beim galicischen Tintenfisch mit geräucherter Paprika-Aioli und mallor-quinischem Flor de Sal.

In Portixol, etwas verkehrsgünstig gleich am Anfang des hübschen Paseo in

Einfach schön: Im „Agapanto“ in Puerto de Sóller (l.) schmeckt das Spanferkel in Honig-Senf-Kruste. Noch schöner: das Restaurant im Gut „Sa Torre de Santa Eugenia“



mit Öl“-Platz auf der Insel: Es gibt nur die heimischen Brote, sonst nichts. In rustikalem Ambiente essen hier Bauern, einfache Leute und der Bürgermeister – natürlich mit den Fingern. Man beträufelt die riesigen Brotscheiben, die mit Käse, Serrano-Schinken, So-brasada oder Tomate belegt



FOTO: MARC FOSH RESTAURANT GROUP

Bodenständig, aber kreativ: Marc Fosh (l.) kocht mit seinem Team im „Tasca“ in einem Geschäftsviertel von Palma

diesem Hafenviertel Palmas gelegen, hat sich das neue Restaurant „Antony's“ mit rotem Plüschsofa, goldfarbenem Schrank und Kristallleuchter etabliert. Den frischen Fisch wie das Fleisch kann man sich in der Vitrine aussuchen. Miquel Munar, Inhaber eines Leder-Imperiums, betreibt bereits ein Restaurant in Inca und achtet auf Produktqualität: etwa bei den knackfrischen Gambas aus Sóller in Knoblauch und dem saftigen Encrecote

aus Ávila, 250 Gramm schwer, zum gegrillten Gemüse, dazu Wein vom eigenen Gut Can Munar.

„Agapanto“ ist ein Szenerestaurant der etwas anderen Art. Ruhig und abge-schieden liegt es am Strand von Puerto de Sóller; auf zwei Etagen hängen hier Kunstwerke, und Plastiken schmücken das Haus. Mit gastronomischen Events wie Fingerfood-Festivals, Küchen- und Cocktailpartys gilt es als Treffpunkt im

Norden der Insel. Nach dem Schwimmen kann man mittags auf der Terrasse essen, abends ist's noch lausiger. Der Service bringt Linguine mit Basilikumpesto und Langostinos in Zitronenöl oder Filet vom schwarzen Schwein mit Kartoffel-Sobrasada-Püree. Und wenn die Sonne im Meer versinkt, könnte man im Schein der vielen Lichter und Fackeln das Caipi-rinha-Sorbet mit Cava glatt für einen Zaubertrank halten.

7 Ca's Patró March

* Camino de la Cala, s/n, 07179 Cala Deià, Tel. 971 63 91 37, kein Ruhetag im Sommer, Hauptgerichte € 16-28
[MAST] [VISA] [M] [U]

8 Es Coc

[R] [E] [C] C/ Aljub, 37, 07650 Santanyí, Tel. 971 64 16 31, www.restauranteescoc.com, April-Okt. So geschl., Hauptgerichte € 14-18
[DINERS] [MAST] [VISA] [M] [U]

9 Sa Torre de Santa Eugenia

[R] [E] [C] C/ Rotonda Cemen-terio Santa Maria, km. 7,5, 07142 Sta. Eugenia, Tel. 971 14 40 11, www.sa-torre.com, Mo geschl., außer Sa, So nur Abendessen, 4-Gänge-Menü € 42
[EC] [MAST] [VISA] [U] [Y] [U]

10 S'Hostal

* C/ Constitució, 59, 07230 Montuïri, Tel. 971 64 60 49, Mo geschl., Hauptgerichte € 4-7
[AmEx] [EC] [MAST] [VISA] [M] [U] [Y] [U]

11 Agapanto

[R] [E] [C] Camino del Faro, 2, 07108 Puerto de Sóller, Tel. 971 63 38 60, www.agapanto.com, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 16-24
[MAST] [VISA] [M] [U] [Y] [U]

12 Antony's Portixol

[R] [E] [C] Paseo Portixol, 1, 07006 Palma, Tel. 971 27 30 19, www.antonyes.es, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 15-32
[AmEx] [EC] [MAST] [VISA] [M] [U] [Y]

13 Tasca de Blanquerna

[R] [E] [C] C/ Blanquerna, 6, 07003 Palma, Tel. 971 29 01 08, www.foshfood.com, So geschl., Hauptgerichte € 15-25
[AmEx] [DINERS] [EC] [MAST] [VISA] [M] [U] [Y] [U]

