



Die strahlende Gastgeberin Ana Maria Sturm



AGAPANTO

ALLES FRISCH aus dem Garten!

Saftig-rote Tomaten, grüne Zucchini, Gurken, Salatpflanzen, Palmen und leuchtend gelbe Mimosen erfreuen das Auge des Betrachters. Der Duft von Kräutern mischt sich mit der sanften Brise des Meeres. Zwischen den akkurat ge-

zogenen Beeten ist fröhliches Gackern zu hören. Fünfzig Hühner und ein Hahn leben in diesem schönen Bio-Garten freilaufend unter der warmen Sonne Mallorcas. Geschaffen hat die Idylle Ana Maria Sturm. Vor nunmehr siebzehn Jahren kam die Regensburgerin auf die Insel, 2004 übernahm sie das Restaurant Agapanto am Hafen von Puerto de Sóller. „Der Garten liegt ganz in der Nähe. Auf zweitausend Quadratmetern ziehe ich mein Gemüse

für das Restaurant selbst. So kommt alles direkt aus der Erde in die Küche. Meine glücklichen Hühner liefern jeden Morgen frische Eier. Auch die Blumen und Bäume, die ich gepflanzt habe, entwickeln sich prächtig. Es ist zwar reichlich Arbeit, aber der Garten gibt mir auch viel zurück“, freut sich die charmante Gastgeberin, die in ihrer Heimat Musik studiert hat und bis heute ein Faible für Kunst und Kultur hat. Mit Energie, Kreativität und Herzblut setzt Ana Maria ihr Agapanto immer wieder neu in Szene. Bezaubernde Dekorationen und ein Blumenmeer sind ihre Markenzeichen, ebenso die süßen Engel auf einer Lebensschaukel: „Unser Logo. Es ziert die Etiketten unseres haus-eigenen Olivenöls und des Balsamico-Essigs.“ In einer mallorquinischen Bodega lässt sie Wein produzieren. „Jetzt zum ersten Mal aus der seltenen weißen Rebsorte Viognier. Diese Trauben sind tief goldgelb, entsprechend kräftig und intensiv ist auch die Farbe des Weines. Ein köstlicher, vollmundiger Tropfen. Etwas ganz Besonderes“, erzählt Ana Maria. Ab mittags fällt 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 über Puerto de Sóller hinaus herumgesprochen hat. Der portugiesische Küchenchef Dino Miguel Pita ist weit gereist und hat schon in den besten Genusstempeln von London gekocht. Die Küche im Agapanto ist eine gelungene Melange aus mediterranen und internationalen Speisen. Der Blick auf die Karte zeigt, dass eine Prise Asien ebenfalls nicht fehlt. So lockt zum Beispiel geräucherter Lachs mit Fenchel, Rucola, Äpfeln und Wasabi ebenso wie ein mallorquinisches Lammkarree mit Kräutern aus dem eigenen Garten oder die Linguine mit frischem Basilikum-Pesto und in Zitronenöl gebratene Langostinos. Am Abend illuminieren Fackeln die Szenerie, schaffen einen fast mythischen Zauber. Im Hintergrund leuchtet das Tramuntana Gebirge in allen Farben der untergehenden Sonne. Oft mischt sich der Sound einer Gitarre unter das muntere Stimmengewirr des Publikums, dann beginnt die Zeit der einzigartigen Musik- und Themenabende – von



Glückliche Hühner im Bio-Garten



Am Abend ist das Agapanto festlich illuminiert und strahlt einen fast mythischen Zauber aus.

der Tango-Show über Jazz-, Blues- und Latinmusic-Konzerte – mit lokalen wie internationalen Musikern und Künstlern. ■

Agapanto

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: 12.00 – 1.00 Uhr
(mittags kleine Karte)
Veranstaltungen siehe Homepage
Beliebte Hochzeits-, Event- und Geburtstags-
Location
Das zweite Lokal von Ana Maria Sturm ist das
„Sa Frontera“ im Herzen von Soller.
Kreditkarten: Mastercard, Visa.

