

Zürich, London, Genf, Kenia, Italien – Stationen im Leben von Ivan Levy. Seine Frau stammt aus Indien, wo auch die Tochter lebt. Obwohl sie noch immer viel reisen, ist Mallorca für die Eheleute zu einer Art Heimat geworden. Foto: Patricia Lozano

Ivan Levy hatte 50 „The Body Shop“-Geschäfte in der Schweiz. Heute setzt er sich für **Hilfsprojekte** ein, produziert **Bio-Olivenöl** und betreibt neuerdings ein **kunstvolles Restaurant** in Palma. Porträt eines Weltbürgers mit Fixpunkt Mallorca



„Sobald der Vorhang aufgeht ...“

Nori-Algen mit Wagyu-Rindfleisch und schwarzer Trüffel aus Mallorca

VON
BERND JOGALLA

In Palma hat sich ein Restaurant etabliert, das in vielerlei Hinsicht aus der Masse herausragt. „Fera“ heißt es, und es liegt im Carrer Concepció, einer Seitengasse der Einkaufsmeile Jaime III. Um zu verstehen, was da entstanden ist, muss man den Mann hinter dem Projekt vorstellen. Es ist der Schweizer Ivan Levy, einst Inhaber von 50 „The Body Shop“-Geschäften in seiner Heimat. Levy und seine indische Frau Sheela sind auf der halben Welt zu Hause und haben doch einen Fixpunkt gefunden: Mallorca.

Trilogie vom Blauflossenthunfisch mit frischer Wasabi-Wurzel



Den Eingang zum Restaurant im Carrer Concepció 4 in Palma zielt eine große Keramik von Lin Utzon. Oben der Haupt-Gasträum des „Fera“, links ein Detail der „Bibliothek“, in der kleinere Gesellschaften Platz finden.

Fotos: Fera

Das „Fera“ befindet sich in einem denkmalgeschützten Stadtpalast, der auch den altherwürdigen Club „Circulo Mallorquín“ beherbergt. Es ist Restaurant und (Tapas-)Bar, sieht aber auf den ersten Blick gar nicht danach aus. Man ist versucht, hinter der Eisen-gerahmten Glastür das Büro eines Innenarchitekten zu suchen. Oder einfach ein schönes Wohnhaus. Oder doch eine Galerie?

Kein Wunder, denn das Interieur trägt die Handschrift von Sheela, deren Interior-Projekte auch in New York, Zürich oder Indien zu finden sind. Außerdem beherbergt das Restaurant eine stattliche Sammlung von Werken internationaler und mallorquinischer Künstler. „Du sollst dich wie zu Hause fühlen“, umschreibt Ivan Levy das Credo. Wir treffen uns in der „Bibliothek“, einem heimeligen Raum für Ge-

sellschaften bis zu zwölf Personen.

Arbeitstitel für das Restaurant war denn auch „House“, aber die Levys wollen den Mallorquinern keinen Anglizismus vortreten. „Das soll auch kein Ausländerrestaurant werden, Mallorquiner und Spanier müssen hier die Hauptrolle spielen“, so der Hausherr.

Geräucherte Enten-Dumplings mit Birne, Ingwer, Foie

Warum in aller Welt braucht ein so wohlhabender Kosmopolit ein Restaurant in Palma? Levy spricht von einer „Reihe von Zufällen“, aber auch von einer „gewissen Logik“: „Ich bin ein Einzelhändler, der Freude am Service hat, und wo kann man das mehr ausleben als in einem Restaurant?“ Wobei er sich selbst einen Hang zum Perfektionismus zuschreibt: „Sobald der Vorhang aufgeht, muss

alles stimmen!“ Wie zum Beweis wischt er einen Soßenleck vom Tisch, den die Kellnerin übersehen hat.

Corvina mit Kürbiscreme und Curry-Krokant an einer Zitronen-Koriander-Sauce

Partner im Restaurant ist ein Bruder im Geiste, denn Levy attestiert dem österreichischen Chefkoch Simon Petutschnig, der zuvor das „Quadrat“ im Hotel Sant Francesc aufgebaut hatte, ebenfalls ein „absoluter Perfektionist“ zu sein. Petutschnig zelebriert eine mediterran-asiatische Küche. Mittags zum Beispiel speist man à la Carte oder wählt das Drei-Gang-Menü, das alle zwei Wochen wechselt (22,90 Euro). Am Abend werden dann für 49 Euro beziehungsweise 69 Euro raffinierte Degustations-Menüs serviert, darunter ein vegetarisches und das, das in diesen Artikel „ein-





Simon Petutschnig ist Teilhaber und Küchenchef. Er zelebriert eine mediterran-asiatische Küche.



Kunst allerorten. Kunstsammler Levy präsentiert Werke von zehn internationalen und mallorquinischen Künstlern, darunter Toni Garau (l.). Kuratiert wird die Ausstellung von Aba Art.



Einblick in die Bar, in der nicht nur Drinks, sondern auch Taps serviert werden. Geöffnet von 12.30 bis 23 Uhr.

gestreut" ist. Die Rolle (und die Anteile) von Petutschnig im „Fera“ sollen in Zukunft noch wachsen.

Denn Levy ist auch so ausreichend beschäftigt, zu einem guten Teil philanthropisch. So etabliert er als Leiter einer Stiftung den „Magic Bus“, eines der großen Kinderhilfsprojekte Asiens, in Myanmar. Schülern werden über Sport und Spiel grundsätzliche Fähigkeiten zum Bewältigen von Schule und Beruf vermittelt. Schon 400.000 Kinder vornehmlich in Indien haben das Programm durchlaufen – mit einer hohen Erfolgsquote. „Das ist die schönste Aufgabe“, bekräftigt Ivan Levy.

Und dann sind da noch einige andere. Er ist Vorstandsvorsitzender eines Helikopter-Unternehmens, das in Nordeuropa Shuttle zu Hochseeplattformen unterhält und Rettungseinsätze fliegt, saniert mit seiner Firma „Coco Sage“ Altstadtpaläste in Palma – und produziert auf Mallorca Olivenöl, das natürlich auch im „Fera“ auf den Tisch kommt.

Gegrilltes Nackensteak vom iberischen Schwein an einer Sauce von grünem Senf und Ananas-Chutney

Ivan Levy kennt Mallorca schon seit den 1970er Jahren, aber die Semiresidenz auf der Insel wurde

erst im Jahre 2010 ein Thema, als ihm in Cas Concos ein „gutes Investment“ angeboten wurde. Das Gefiel zwar nicht, war aber die Initialzündung zu der Idee, eine „Ferienwohnung“ anzuschaffen.

Die wurde dann letztlich doch etwas größer, in Form des Landguts „Son Naava“ bei Montuiri, wo mittlerweile 3000 Olivenbäume nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet und 10.000 Flaschen Bio-Öl abgefüllt werden. Bald sollen es 25.000 sein. Zu 95 Prozent geht die Produktion an die Schweizer Genossenschaft Coop, der Rest an das alternative mallorquinische Unternehmen „Agromart“.

Yuzu-Sorbet mit Fuji-Apfel und Sake-Schaum

Die Nachhaltigkeit spielt auch im „Fera“ eine übergeordnete Rolle. Wasser kommt in wiederaufladbaren Glasflaschen auf den Tisch, und unter den Weinen finden sich feine Tropfen aus biologischem Anbau. Etwa den preisgekrönten Demeter-Wein „Alè“ von Can Feliu, den Levy exklusiv anbietet. Exklusiv? „Ja, ich habe den gesamten Restbestand aufgekauft“, erklärt Levy. „Den Wein gibt es sonst nirgendwo!“ Eine weitere Besonderheit: Er hat mehrere gute Weine im offenen Ausschank, nicht nur glasweise, sondern auch

in der 300- und 500-Milliliter-Karaffe.

Salat von tropischen Früchten mit Kokos-Eis, Baiser und Passionsfrucht-Schaum

Der Multi-Unternehmer belässt es nicht beim Hochlied auf den mallorquinischen Wein, mit Hochachtung spricht er auch über Mallorca und die Mallorquiner. Er beschreibt die Insulaner gar als weltoffen. Man müsse sie nur richtig behandeln und respektieren.

„Mallorca ist ein Phänomen. Ich kann mir keinen anderen Ort vorstellen, der so viel bietet – von Infrastruktur, über Stadt bis zur Natur.“ Sagt

einer, der sich selbst als globalen Nomaden bezeichnet. Als solcher schätzt er natürlich auch die gute Anbindung. Sein persönliches Drehkreuz in alle Welt ist seine Heimatstadt Zürich.

Mallorca ist für den Weltbürger ein Stück Heimat geworden. An dem er allerdings noch arbeiten muss: „Mein Spanisch ist katastrophal“, gibt er zu. Fast schon beruhigend zu wissen, dass auch der Perfektionismus des Herrn Levy seine Grenzen hat...

Petits fours (Speisenfolge eines „Fera“-Degustations-Menüs“, 69 Euro)

„Fast etwas Religiöses“

Tomàs Vibot hat ein Buch über die **Sobrassada** geschrieben

Er ist so etwas wie Mr. Sobrassada: Kaum ein anderer weiß mehr über die schweineische Delikatesse als der Schriftsteller, Geschichtsforscher und Philologe Tomàs Vibot Railakari (45) aus Palma. Jetzt hat er ein Buch geschrieben: „Sobrassada. L'Essencia del porc“, die Essenz des Schweines.

In einem Interview mit „Ultima Hora“ wird Vibot gefragt, ob die Ehre dieses Titels nicht dem Schinken gebühre. „Auf Mallorca auf keinen Fall“, versichert der Autor, der allerdings zugibt, dass gesalzener Schinken doch deutlich älter sei als die Sobrassada.

Deren erste urkundliche Erwähnung datiert übrigens aus dem Jahre 1492, wie Vibot jetzt herausbekommen hat.

Damals muss die luftgetrocknete Wurst aber weiß gewesen sein, mutmaßt der Forscher. Denn die Paprika, die der Sobrassada die rote Farbe gibt, war damals in Europa noch unbekannt. Der Name Sobrassada stammt Vibot zufolge aus Süditalien, wo Produkte wie Presskopf „sopressata“ genannt werden.

Dass die Wurst für die Mallorquiner bis heute etwas Besonderes ist, erklärt der Buchautor ebenfalls aus der Geschichte. Die

Sobrassada habe über Jahrhunderte das einfache Volk mit Proteinen versorgt, war aber auch ein Geschenk für betuchte Zeitgenossen und sogar gekrönte Häupter. Vibot schreibt der Zubereitung beim Schlachtfest, der „Matanza“, fast etwas Religiöses zu: Es sei ein zyklisches Ritual, das Blutsverwandte zusammenbringt und bei dem ein Tier auf einem Altar getötet werde.

Vibot hegt keine Zweifel, dass die Sobrassada Bestand haben werde, auch in der modernen Küche. Längst werde mit Sobrassada-Schaum und -Reduktionen experimentiert.



Tomàs Vibot in seinem Element. Die unterschiedlichen Formen der Sobrassada haben im Übrigen etwas mit der Haltbarkeit zu tun. Foto: Pere Bota