Handelsblatt

Ein unterschätzter Gourmet-Star in Mallorcas Hauptstadt Palma

Das Restaurant Fera ist ein Geheimtipp für Feinschmecker und Kunstliebhaber. Chefkoch Simon Petutschnig kocht mit prominenter Begleitung von Juan Amador.

Palma Verborgen hinter dicken Mauern und doch zentral in der Altstadt von Palma gelegen wartet das Restaurant Fera im denkmalgeschützten Stadtpalast im Carrer Concepció auf seine Gäste. Der Eingang, eine unscheinbare Glastür, lässt auf den ersten Blick nicht auf ein Restaurant samt Tapas-Bar in exklusivem Ambiente schließen. Das Credo der Gourmet-Adresse offenbart sich erst, sobald der Besucher eintritt: Genuss für alle Sinne. Neben kulinarischen Raffinessen verwöhnt auch das liebevoll eingerichtete Interieur samt Kunstausstellung mit zeitgenössischen Werken seine Gäste.

Konzipiert und umgesetzt haben Ivan und Sheela Levy dieses Gastronomie-Erlebnis gemeinsam mit Simon Petutschnig. Der Schweizer Multi-Unternehmer Levy lebt im Fera seine Leidenschaft für Service und gehobene Küche aus. Mitinhaberin und Innen-Architektin Sheela Levy setzt im Restaurant passende Akzente für ein Wohlfühlambiente. Geschäftspartner und Chefkoch Simon Petutschnig betört seit langem Einheimische und Reisende aus aller Welt mit seinen gaumenverwöhnenden Kreationen: im Zwei-Sterne Lokal Miramar, eines der besten Restaurants Spaniens, oder als Chefkoch im Restaurant Quadrat im Hotel Sant Francesc. Es gilt als eine der besten Feinschmecker-Adresse von Palma.

Als Fera-Küchenchef sprengt Simon Petutschnig die Grenzen klassischer mediterraner Küche und kreiert Speisen auf einem Niveau, das mich und meinen Gaumen fasziniert: Er pointiert regionale Produkte mit asiatischen Geschmacksnuancen, konserviert die Wärme des Mediterranen und schmeckt diese, wie er selbst sagt, mit der Seele Asiens in jedem seiner Gerichte aufs Neue ab.

Der Gast wählt zwischen zwei verschiedenen Degustations-Menüs, dem Kunst- oder Gourmet-Menü (69 / 89 Euro) aus. Oder er entscheidet sich für vegetarische Gerichte (49 / 69 Euro), die ebenso wie die À-la-Carte-Speisen köstlich und edel auf dem Teller präsentiert werden. Für den deutschen Feinschmecker sind die aufgerufenen Menüpreise vergleichsweise ein echtes Schnäppchen.

Ich probiere die Gourmet-Variante und erlebe mit jedem Gang geschmackliches und auch ästhetisches Vergnügen: Die Amelie-Austern sind nicht nur simpel auf einem Teller drapiert. Serviert werden sie mir in Nebelschwaden umhüllt, begleitet von Kaviar und sorgsam ausgewähltem Blattgrün aus dem Meer. Ich finde, dass weniger manchmal mehr ist und die Gerichte auch allein wirken dürfen. Sie haben es verdient! „Mehr Mut zur Klarheit bitte“, rufe ich dem Chef leise zu

Mediterrane Raffinessen ziehen sich dezent von Gang zu Gang – hier ein winziger Olivenzweig, dort robustere Kiefernnadeln als Dekoration. Nicht zu vergessen die frische Süße der Orangen aus Soller. Der zarte Blauflossentunfischtatar trifft auf pikant gewürzte, butterweiche Avocado-Creme und freut sich an der natürlichen Schärfe eines Radieschens. Den schmelzenden Abgang beschert mir eine Schokoladenvariation mit knackiger Haselnuss und knusprigem Kakao.

Wer es etwas deftiger favorisiert, wird sicher unter den Fleischgerichten À-la-Carte fündig. Scharf gewürzt mit frischem Ingwer, angereichert mit Shiitake-Pilzen, serviert mit geräucherten Dim Sum – das mallorquine Spanferkel gibt es eben auch in der mediterran-asiatischen Deluxe-Version.

Ich werde bei meinem Besuch im Fera nicht nur kulinarisch überrascht, sondern treffe bei einem heimlichen Blick in die Küche Juan Amador, einen der besten Köche Europas. Der Halbspanier, der in Wien das einzige Drei-Sterne-Restaurant Österreichs betreibt, arbeitet wie selbstverständlich Hand in Hand mit dem Küchenchef und seiner Crew. Offensichtlich holt sich Simon so ein paar neue Tipps für seine Gerichte. Die Küche streckt sich über zwei Ebenen und lässt erahnen, welchen logistischen Herausforderungen sich der Koch mit seinem Team stellt.

Ein Ort mit mediterranem Wohlfühlfaktor: Das Interieur trägt die Handschrift der Mitinhaberin und Innen-Architektin Sheela Levy, die Interieur-Projekte in New York, Zürich und Indien umsetzte. Große Tische laden zu geselligen Dinner-Runden ein. Die Liebe zum Detail ist bis in den letzten Winkel des Restaurants zu spüren, selbst bis ins Bad hinein. Geschmackvoll zusammengestellte Blumendekoration, abgestimmte dezente Düfte, eine farbenfrohe Welt. Wer es etwas ruhiger und dezenter mag, kann in der „Bibliothek“, einem abgeschirmten, gemütlichen Raum, private Dinner mit bis zu zwölf Personen buchen.

ruhiger und dezenter mag, kann in der „Bibliothek“, einem abgeschirmten, gemütlichen Raum, private Dinner mit bis zu zwölf Personen buchen.

Auffallend sind die auf die Räume abgestimmten Kunstwerke und Installationen aus der Kunstsammlung Levy. Skulpturen, Fotografien und Gemälde internationaler und mallorquinischer Künstler wie Toni Garau oder Oscar Mariné komplettieren das einzigartige Restaurant-Konzept.

Die Atmosphäre im Restaurant Fera ist mehr als einladend, die Gastfreundschaft geht weit über die mallorquinischen Gepflogenheiten hinaus. Jeder Gast wird persönlich begrüßt und im Laufe seines Aufenthalts immer wieder mit Namen angesprochen. Obwohl ich meinen Tisch für den falschen Tag reserviert habe, wird mir sofort geholfen. Es ist Samstagabend, das Restaurant ausgebucht. Für die Service-Mitarbeiter kein Problem, ein Platz an der Cocktail-Bar ist schnell gefunden. Die Wartezeit ist sehr kurzweilig. Der Barkeeper mixt exotische aber auch klassische bunte Kaltgetränke, die je nach Gusto entweder den deutschen Winter oder den südländischen Frühling geschmacklich interpretieren.

Der Service ist schnell und auf den Punkt genau. Hier steht der Gast im Mittelpunkt und nicht im Weg. Die Sommelière weiß genau, wovon sie spricht und empfiehlt zunächst einmal spanische Sorten. Über 90 Weine umfasst die Karte, darunter sind auch acht spezielle Tropfen, die exklusiv nur im Restaurant zu bekommen sind.

Offen bleibt am Ende des Restaurantbesuchs einzig die Frage, warum bei so viel Kompetenz, Leidenschaft und Exklusivität der Michelin Guide offensichtlich vergessen hat, das Fera zu erwähnen. Denn wer in Palma ein sensationelles Menü genießen möchte, der ist hier definitiv an der richtigen Gourmet-Adresse.

STARTSEITE