

SMOKERS CLUB



PFEIFE

**Polizeiarbeit
bei CO-Pipes**

TASTING

PRODUKTE

MAKRTPLATZ

VIELFALT

EIN BLICK IN DEN ALLTAG KUBAS



Das Restaurant Fera in Palma ist ein Ort für Genießer. Sein idyllischer Garten mitten in der Altstadt von Mallorcas Hauptstadt ist einer der Höhepunkte, die der aufwändig renovierten Stadtpalais seinen Gästen bietet.

Der Geschmack frischer Zitronen

Eine Insel mit tausend Gesichtern und ebenso vielen Überraschungen: Das ist **Mallorca**. Die **Balearen-Schönheit** südöstlich von **Barcelona** im Mittelmeer lockt nicht nur mit weißen Stränden und charmanten Hotels, sondern auch mit fruchtbarem Hinterland und spannender Gastronomie.

Stellen Sie sich vor, Sie riechen den Duft frischer Zitronen. Ein tiefer Atemzug, Sie können es kaum erwarten, den Shot vor Ihnen zu kosten: spritzig gelb, mit weißem Schaumhäubchen steht er im Glas; ein Schluck, die Flüssigkeit berührt die Lippen, das frische Aroma der Zitrusfrüchte füllt Ihren Mundraum – es schmeckt nach Sommer, Sonne und Urlaub ... ein Genuss, der glücklich macht. Der kleine Frischekick mit der großen Wirkung steht auf einem makellos weiß gedeckten Tisch, in

einem idyllischen Garten mitten in Palma, Mallorcas Hauptstadt. Darauf arrangiert in schlichter Eleganz mallorquinische Zitronen, duftendes Olivenöl, Umami-Butter nach einem Geheim-Rezept des Chefkochs und frisch gebackenes Brot. Sie sind die Vorboden und zugleich die Hauptdarsteller eines Menüs, das Simon Petutschnig für seine Gäste auf die Teller zaubert.

Ich befinde mich im Fera, einem Restaurant im Herzen der Altstadt (Carrer de la Concepció, 4). Ein Ort, der nachhallt – architektonisch und kulina-



Der Zitronen-Shot zeigt, was alles in der Zitrusfrucht steckt.



Naturbelassene Zitronen wachsen auf Mallorca das ganze Jahr über.

risch. In einem aufwändig renovierten Stadtpalais, dessen Räume eine Symbiose aus Tradition und Moderne eingehen. Hier haben balearische und zeitgenössische Kunstwerke von Künstlern wie Lio Utzon, Toni Garau oder Katharina Pfeil ihren Platz und bilden ein faszinierendes Ambiente für die Gäste.

Doch es ist der Garten, der für die eigentliche Überraschung sorgt. Ein grüner Rückzugsort inmitten des lebendigen Viertels La Lonja. Die Geräusche der Stadt verblassen, Menschen und Autos werden zu einer fernen, flirrenden Erinnerung an einem heißen Sommertag. In dieser üppigen Oase herrscht Ruhe und Frieden, dank der einzigartigen Atmosphäre, die die Innenarchitektin Sheela Levy auch mit Werken aus ihrer Kunstsammlung geschaffen hat. Das ist pure Erholung nach einem langen Tag in den Gassen und Straßen Palmas. Das Palais ist ein Vorzeigeprojekt des Ehepaars Sheela und Ivan Levy. Es ist auch die perfekte Bühne für Simon Petutschnig. Dass der Koch dafür in das Souterrain des historischen Gebäudes steigen muss, ist eine architektonische Petitesse. In der Küche zu Füßen seiner Gäste, kriert der Mann aus der Steiermark, mit den wachen Augen unter dem schwarzen Basecap, das mit einem „f“ für Fera bestickt ist, Speisen mit mediterranen und asiatischen Wurzeln. Ein grenzenloses Pairing. Auf der Karte finden sich etwa SonNaava-Brot, Rote Beete in verschiedenen Texturen, Polenta mit Artischocke, Gillardeau Austern mit Limette oder Jokobsmuscheln und Wolfsbarsch. Und natürlich: Olivenöl.

„Wo es geht, nutzen wir regionale Produkte“, erklärt mir der Küchenchef. Zum Teil sogar Demeter-zertifizierte, etwa das SonNaava-Olivenöl oder der Montesión-Wein. Beide Demeter-zertifiziert und im wahrsten Sinne des Wortes einzigartig auf der Insel. Aber dazu später mehr. Beim Stichwort „regio-

nal“ lohnt sich ein Blick in die Markthallen Palmas. Dort gewinne ich einen ersten Eindruck von der Vielfalt, aus der der Österreicher schöpft. In der Luft liegen die Aromen der Auslagen, frisch und nach Meer duftend, Meeresfrüchte und Fische; nur ein paar Schritte weiter machen würziger Käse und der traditionelle Jamón (Schinken) einen Vorgesmack auf eine Runde Tapas. Ob im Zentrum in der Olivar-Markthalle (Placa de l'Olivar) oder im Szeneviertel Santa Catalina (Av. De Jaume III, 21) am Hafen. Für eine Mittags-Snack sind es die idealen Orte. Am besten sichert man sich einen Platz am Stehtisch, ganz in der Nähe der kleinen Gastro-

WEITERE INFORMATIONEN

Demeter-Siegel: Das Demeter-Siegel steht für Produkte aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft. Es ist eines der ältesten und strengsten Formen des ökologischen Landbaus und existiert seit 1928. Das Siegel ist international anerkannt.

Anreise: Mit Discover Airlines, Lufthansa oder Swiss und anderen Airlines von vielen Flughäfen direkt nach Palma de Mallorca.

Beste Reisezeit: Die beste Reisezeit ist zwischen Mai und September. Aber auch im Oktober bis Ende März lohnt sich der Besuch.

Unterwegs auf der Insel: Eine gute und kostengünstige

Möglichkeit auf Mallorca von A nach B zu kommen, ist das gut ausgebaute Linienbusnetz. Größter Anbieter ist tib (www.tib.org) mit seinen rotgelben Bussen, die quer über die Insel fahren. Darüber hinaus gibt es eine große Auswahl an Autovermietungen, die bei Ankunft am Flughafen zur Verfügung stehen.

Unterkunft: In der Altstadt ist die Auswahl an Hotels groß und für jeden Geldbeutel geeignet, ob im Hotel Born (www.hotelborn.com), im Hotel Almudaina (www.hotelalmudaina.com) oder im Nakar Hotel Palma (<https://nakarhotel.com>).

GENUSS

nomien in den Hallen. Das Angebot ist verlockend: von gefüllten Teigtaschen mit Fisch- oder Fleisch bis zum legendären mallorquinischen Aprikosenkuchen, der Coca de Albaricoques. Dazu ein klassisches Tafelwasser oder der erste Wein des Tages.

Apropos Wein, das ist mehr als ein Grund, um das Inselinnere zu erkunden und ein außergewöhnliches Kontrastprogramm dazu.

Etwa 45 Autominuten oder eine gute Stunde mit dem Linienbus, von der lebendigen Altstadt Palmas entfernt, befinde ich mich im grünen Zentrum der Insel bei Porreres. Der ruhige Ort liegt in Sichtweite des Puig de Randa, Mallorcas einzigem Berg im Landesinneren, der wegen seines Aussehens auch als Tafelberg bezeichnet wird, umgeben von Feldern mit Bruchsteinmauerchen und

fruchtbare roter eisenhaltiger Erde. Das ist die Welt von Carlos Feliu, und es ist die Geschichte eines Mannes, der seine Vision lebt. Seit vielen Generationen leben die Feliu auf ihrem Land. Carlos und sein Bruder Xavier Feliu teilen sich das Familienanwesen Can Feliu (canfeliu@canfeliu.es). Während Xavier für den Ecoagraturismo – Urlaub auf dem Bauernhof – verantwortlich ist, betreibt Carlos das Weingut (Bodega) mit angeschlossener Olivenpresse. Das Anwesen ist Demeter-zertifiziert und damit auf der Insel einzigartig. Ich treffe den fließend englischsprechenden Mann mit dem Lockenkopf auf seinem Weinberg bei Porreres. Porreres ist eine besondere Weinregion auf Mallorca mit einem eigenen Mikroklima und natürliche Quellen. Bei Carlos Feliu sprießen Wildblumen, Kräuter, auch Unkräuter zwischen den Weinstöcken. „Klar“, antwortet Carlos Feliu. Pestizide gibt es nicht. Gegen Schädlinge setzt er natürliche Fressfeinde ein. Auf die Frage, warum er



Carlos Feliu ist Winzer. Sein Hof, auf dem er auch eine Olivenpresse betreibt, ist Demeter-zertifiziert und damit einzigartig auf der Insel.

Im Restaurant Fera bereitet Simon Petutschnig exklusive Genuss-erlebnisse für seine Gäste vor.



Ein Genuss: Son Naava-Olivenöl, Umami-Butter mit Oliven-Muffins.

seinen Betrieb vom Demeter-Verband für das höchste aller Bio-Siegel prüfen lässt, erklärt der studierte Agrar-Ingenieur Feliu: „Es ist der richtige Weg. Wir bereiten das Land vor, pflanzen die Rebstöcke, haben ein Auge auf die Zöglinge – und ernten später die Trauben, schonend per Hand. Ich sage immer, wenn die Freude da ist, ist die Arbeit getan.“ Diese Freude über diesen Einklang von Natur, Menschen, erleben die Feliu und ihre Gäste seit 2003. Ihre Ferien-Unterkünfte sind begehrt – wie ihr Wein und ihr Olivenöl. Besonders das Son Naava Olivenöl. „Wir haben uns gemeinsam mit Ivan (Levy) für diese hohe Qualität entschieden“, erklärt Carlos Feliu. Neben seinem eigenen Label „Bullfish“, produziert er im Auftrag seines Freundes und Geschäftspartners Ivan Levy das Son Naava Olivenöl und den Montesión-Wein. Mit Erfolg. Das Öl aus den Arbequina-Oliven von Levys Feldern wurde 2023 mit der Silbermedaille des Olivenölpreis Zürich ausgezeichnet.

Wem der Weg zu weit, oder die Zeit zu knapp für einen Ausflug ins Landesinnere ist, der kann Wein und Olivenöl auch im Fera genießen. Ebenso wie im Schwester-Restaurant Yara – auch im Besitz der Levys – im Yacht-Hafen von Puerto Portals (Puerto Portals, Local 1, Puerto Nous), nur etwa 15 Autominuten von Palmas Altstadt entfernt. Auch hier zaubert Simon Petutschnig mit Hingabe feine asiatisch-mediterrane Speisen auf die Tische der Feinschmecker, die nebenbei einen sensationellen Blick auf den Yacht-Hafen genießen.

Was bleibt, ist die Erinnerung an eine abwechslungsreiche vielfältige Insel-Küche, die für alle Geschmäcker etwas bietet. In meinem Gepäck liegt eine frische Zitrone von der Insel – ihr Duft, trägt das Aroma der Insel mit nach Hause.

Kerstin Kopp

RBA

DER CLOU

Exklusiv für die Leser des SMOKERS CLUB: Gemeinsam mit Kopp Pipes verlost die Redaktion eine **White Elephant Sahara**. Diese Pfeife kombiniert traditionelles Handwerk mit modernster Technologie und überrascht mit Details.

Kopp Pipes hat insgesamt zwei neue White Elephant Modelle im Portfolio: die White Elephant Sahara und die White Elephant Cameroon. Die Pfeifen sind aus **zentral-amerikanischer Esche** gefertigt. Dieses Holz ist extrem leicht und zeichnet sich durch eine ansprechende Struktur aus. Doch der eigentliche Clou ist der von Kopp Pipes entwickelte Einsatz aus Graphit, der in Deutschland hergestellt wird. Dieser besteht zu 100 Prozent aus gepresstem Kohlenstoff und erfüllt die strengen Auflagen der amerikanischen Gesundheitsbehörde FDA (Food and Drug Administration). Das Material des Ein-

satzes bietet zahlreiche Vorteile: Es ist feuerresistent und kann daher nicht durchbrennen. Es erwärmt sich langsam und kühlt ebenso langsam wieder ab. Zudem bildet sich kaum Feuchtigkeit, das Material bleibt geschmacksneutral und lässt sich sehr einfach reinigen. Der Aufbau einer Kohlekruste ist ausgeschlossen, wodurch die Pfeife für den Wechsel verschiedener Mixturen geeignet ist.

Die White Elephant Pfeife ist in den Ausführungen Natur und Schwarz für 119 € erhältlich.



PREISFRAGE

Wenn Sie an der **SMOKERS-CLUB-VERLOSUNG** teilnehmen möchten, schreiben Sie uns: Aus welchem Holz sind die zwei neuen White-Elephant-Modelle gefertigt?

Einsendeschluss ist der 1. November 2024.

Und so einfach sind Sie dabei. Schreiben Sie einfach eine Postkarte, einen Brief oder eine E-Mail mit Ihrer Anschrift, E-Mail-Adresse, Telefonnummer und der Lösung unserer Preisfrage an:

SMOKERS CLUB
– Preisausschreiben –
Erich-Dombrowski-Straße 2
55127 Mainz

Oder per Mail: smokersclub@konradin.de
Betreff: Preisausschreiben

Der Gewinner des Preisausschreibens der SMOKERS-Club-Ausgabe 2/24 ist Norbert Bader aus Herbrechtingen. Wir gratulieren!

Hinweis: Teilnahmeberechtigt ist, wer das 18. Lebensjahr vollendet hat. Durch Angabe Ihrer Telefonnummer und E-Mail-Adresse erklären Sie sich einverstanden, dass Ihre Daten gespeichert und zu Werbezwecken durch uns oder befreundete Dritte genutzt werden. Sollten Sie künftig keine Informationen und Angebote mehr erhalten wollen, können Sie jederzeit der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke durch uns oder Dritte widersprechen. Den Preis verlost SMOKERS CLUB unter allen richtigen Einsendungen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Mitarbeiter der Konradin Mediengruppe dürfen nicht teilnehmen.

WARUM NUR VON A BIS B LEBEN?

LEBE VON A BIS *Zino*®



- ◆ FÜR UNTERWEGS
- ◆ GANZ OHNE BEFEUCHTUNG
- ◆ PRE-CUT

#ZINOCIGARS ZINO.COM

**Rauchen
ist tödlich**

Vollen Sie aufhören? Die BZgA hilft:
Tel.: 0800 8 313131 (kostenfrei),
www.rauchfrei-info.de

Rauchen kann tödlich sein