

Wie ein Schweizer für Qualität auf Mallorca sorgt

Der **Schweizer Unternehmer Ivan Levy** mischt den Tourismus auf Mallorca, wo er seit 2010 eine Finca besitzt, ganz schön auf: Ihm gehören nun zwei der besten Restaurants auf der Insel, ein Weingut und das Olivenöl Son Naava.

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Die Strategie von Ivan Levy (68) ist schnell erklärt: Alles, was der einstige Gründer von Body Shop Schweiz in die Hand nimmt, soll letztlich zur Topliga gehören: 35 Autominuten östlich der Inselhauptstadt Palma de Mallorca mit ihren über 1000 Restaurants steht das von Rebbergen umgebene Land- und Weingut Can Feliu aus dem 18. Jahrhundert. Es ist das Reich von Carlos Feliu, der mit Montesión, dem einzigen Demeter-Weingut Mallorcas, für hervorragende Viogniers, Rosés, Cabernet Sauvignons und noch viel mehr sorgt.

Das Restaurant als Werbeträger

«2024 haben wir rund 8000 Flaschen produziert und verkauft – vor allem nach England und Deutschland, weil viele unserer Kunden den Wein in unseren Restaurants so sehr mochten, dass sie ihn nach Hause bestellten. Auch das Restaurant Emilio in Zürich orderte ein paar 100 Flaschen. Wir kümmern uns nur um den Verkauf», erklärt Levy. Dieses Jahr würden sie erstmals die Ernte von Reben einfahren, die erst vor drei Jahren gepflanzt wurden. «Mittelfristig kommen wir so auf eine Jahresproduktion von 20 000 Flaschen.» Die Weine sind sehr gut lagerbar und gehören zum Besten, was die Insel zu bieten hat.

Winzer Feliu und Unternehmer Levy kennen sich schon seit 2010, als er sich zusammen mit seiner Frau Sheela eine Finca kaufte – nur 15 Minuten vom Weingut entfernt. Er liess im Folgejahr rund 3000 Olivenbäume pflanzen, «weil ich nicht nur Ackerland anschauen wollte». Das ebenfalls Demeter-zertifizierte Olivenöl Son Naava, heute in di-

versen Coop-Filialen erhältlich, war geboren. «Ich sagte zu Carlos, dass ich nur biodynamisch arbeiten möchte, obwohl ich weder Zeit dafür noch Ahnung davon hatte», erzählt Levy weiter.

Seit Oktober 2016 arbeitet der Schweizer zusätzlich mit dem Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig (47) zusammen. Seither gehört das Restaurant Fera in Palma zu den besten Gourmetadressen auf Mallorca. Das zweistöckige Lokal, stillvoll eingerichtet nach den Plänen von Sheela Levy, befindet sich in einem restaurierten Altstadtpalast mit Garten.

Im noblen Hafen von Puerto Portals hat das Fera im Juni 2023 mit dem Yara Portals eine Schwester erhalten. Das Restaurant ist eine weitere Investition des Unternehmerpaars Levy. Petutschnig zeichnet für das kulinarische Konzept verantwortlich. «60 Prozent der Kunden in unseren Restaurants sind Deutsche, mindestens 20 Prozent Schweizer», sagt Levy und fährt zum nächsten Termin in die Innenstadt von Palma de Mallorca.

Lesen Sie noch mehr über Mallorca ab Seite 32.



Zwei gute Freunde: der einheimische Winzer Carlos Feliu (links) und der Schweizer Unternehmer Ivan Levy auf dem Weingut Can Feliu – aufgenommen im April 2025.

«Mir sind andere Dinge wichtiger als Michelin-Sterne»

Der Kärntner Spitzenkoch Simon Petutschnig (47) sorgt mit den Restaurants Fera in der Altstadt von Palma und dem Yara Portals für die Gourmetadressen auf Mallorca. Was sind seine Herausforderungen? Wie arbeitet er?

Text Reto E. Wild

Simon Petutschnig, wir befinden uns im Restaurant Fera, einem zweistöckigen Lokal in einem restaurierten Altstadtpalast mit Garten. Ihre Küche führt die Gäste auf eine kulinarische Reise durch Dörfer, Küsten und Berge Mallorcas, bereichert durch die hauseigene Produktion von Wein, Olivenöl und Honig vom Gut Son Naava. Was halten Sie von saisonal und regional?

SIMON PETUTSCHNIG: Sehr viel. Wenn man Saisonalität auf die Teller bringt, ist es wichtig, mit Produkten zu arbeiten, die es im Umfeld gibt, um so die lokale Wirtschaft zu unterstützen. Neben unserem eigenen Olivenöl, dem Wein und dem Honig arbeiten wir mit anderen kleinen Produzenten auf der Insel zusammen. Wobei für mich die Qualität erste Priorität hat. Unsere Spargeln kommen beispielsweise aus Deutschland, weil mir jene aus dem spanischen Navarra zu bitter und zu fasrig sind.

Was sind Ihre Herausforderungen?

In unserem Schwesterrestaurant Yara Portals, das sich am Anfang des Yachthafens von Puerto Portals befindet, führen wir ein neues Konzept mit einem Chefs Table ein. An einem langen Tisch für bis zu 12 Personen können die Gäste zusehen, wie wir alles zubereiten. Ich gehe davon aus, dass wir das Anfang Juni 2025 eröffnen werden. Die Idee dahinter: Wir arbeiten sechs Wochen mit einem Menü, das wir zusammen mit einem Gastkoch anbieten. Den Auftakt macht Dirk Hoberg, die Nummer 1 am Bodensee.

Im Fera kochen Sie in der obersten Liga, haben aber keinen Michelin-Stern. Wieso? Ist der Stern ein Ziel?



Auszug aus dem «Chef's Menu» im Restaurant Fera: Balfégo-Thun mit Wasabi, Ponzu

Diese Frage höre ich von meinem Berufskollegen immer wieder. Die können auch nicht verstehen, weshalb unsere Küche keinen Stern erhält. Ich bin mittlerweile 47 Jahre alt und würde mich für mein Team über einen Michelin-Stern freuen. Aber mir persönlich sind andere Dinge in meiner Karriere wichtiger.

Nämlich?

Dass es den Mitarbeitenden gutgeht, dass wir motiviert sind und dass wir gute Saläre bieten können. Wir möchten jenen, die länger bei uns bleiben, Perspektiven für die Zukunft bieten und gemeinsam im Team wachsen. Einer der wichtigsten Punkte aber ist, dass wir unseren Gästen immer wieder etwas Neues bieten. Das ist allerdings nicht ganz einfach, denn wenn wir etwas von der Karte wegnehmen, fragen uns unsere Stammgäste, weshalb es das Gericht nicht mehr gibt. Sie sollen sich bei uns wie zu Hause fühlen, ich möchte sie aber mit neuen Gerichten, neuem Porzellan, neuen Weinen oder Kunst überraschen. Unser familiäres Ambiente ist das A und O. Wollen wir dies auf die Gäste übertragen, muss die Stimmung im Team passen. Deshalb sitzen wir oft gemeinsam zum Mittag- oder Abendessen an der Bar.

Wie gross ist Ihr Team?

Hier im Fera sind wir in der Küche zu zehnt, im Yara Portals im Sommer rund 25 Mitarbeitende. Meine rechte und linke Hand ist Sebastian, der nun Chef im Yara Portals ist. Der dritte im Bunde ist Ricardo, der im Michelin-Restaurant Bianc in Hamburg mindestens fünf Jahre stellvertretender Chef war. Inzwischen verstehen wir drei uns blind. Am Abend



Perfekt präsentiert: Wolfsbarsch mit Beurre blanc, Lauch und Yuzu



Simon Petutschnig (links) und Ricardo auf der Suche nach den besten Produkten

haben wir im Fera 45 Gäste, im Yara Portals können es 250 sein.

Wie unterscheiden sich die beiden Restaurants kulinarisch?

Im Fera kochen wir mediterran mit asiatischen Nuancen. Das Yara Portals ist asiatisch geprägt. Das geht los mit dem besten Sushi Mallorcas. Und wir haben zwei japanische Obatakohlegrills.

Von wo beziehen Sie den Fisch?

Wir kaufen sehr viel bei Tony von Bluefin Balear. Das ist ein Familienunternehmen im Norden von Mallorca. Es besitzt zwei Boote und fischt nachhaltig, also mit der Leine und nicht mit dem Netz. Ausser dem Lachs ist alles von hier. Sogar die Japaner kaufen unseren mediterranen Thunfisch. Tony schickt mir per WhatsApp ein Bild vom Tagesfang und fragt, was ich möchte. Er sorgt bei der Tötung der Fische dafür, dass diese keine Stresshormone ausstossen.



Zum Hauptgang: Simmentaler Rindsfilet, Millefeuilles-Kartoffel, Erbsenpüree

Iberostar Selection Llaut Palma: die grosse Überraschung an der Playa de Palma

Das Hotel Iberostar Selection Llaut befindet sich unweit des Ballermanns – und trotzdem ist es dank dem Spezialitätenrestaurant Katagi Blau möglich, kulinarisch hochstehende Erfahrungen zu sammeln. Nachhaltigkeit wird grossgeschrieben.

Text Reto E. Wild

Die Hotelkette Iberostar zählt zu den bekanntesten spanischen Unternehmen in Familienbesitz. Mit der Hauptmarke Iberostar Beachfront Resorts betreibt die Gruppe derzeit in 14 Ländern über 100 Häuser mit vier oder fünf Sternen an Strandlagen. Die Premiummarke nennt sich Iberostar Selection.

Das Iberostar Selection Llaut Palma befindet sich an der Playa de Palma, die sich abends in einen Partyort mit Bars und Discos verwandelt. Hier befindet sich der Ballermann. Doch im Fünfsternehotel mit 186 Zimmern auf sieben Etagen und Preisen ab 220 Franken für zwei Personen im Doppelzimmer (ab 25 Quadratmetern) ist der Tourismus erstaunlich gepflegt. Das hat damit zu tun, dass sich zwischen dem Adults-only-Hotel und dem Mittelmeer ein Pinienwäldchen ausbreitet, die Zimmer modern und komfortabel eingerichtet sind und kein Einwegplastik verwendet wird. Die Gäste profitieren von Iberostar-Wasserstationen mit kostenlosem, gefiltertem Wasser, die in allen Stockwerken stehen.

In Europa hängen geblieben

Zu den Höhepunkten dieses Hauses zählt das Spezialitätenrestaurant Katagi Blau Restaurant & Bar auf der Dachterrasse, die den Blick aufs Mittelmeer und grossartige Sonnenuntergänge freigibt. Seit Mai 2021 arbeitet hier José Miguel García



José Miguel García Pellegrino: «Das Katagi Blau ist mehr als nur ein Hotelrestaurant.» (Foto: Reto E. Wild)

Pellegrino (44). Er war zuvor unter anderem im Casa Marcial in Asturien (drei Michelin-Sterne) engagiert, als Executive Chef im Lume in Santiago de Compostela und als Souschef im Marc Fosh in Palma de Mallorca. «Ich lebe nun schon seit 14 Jahren in Spanien. In Südamerika wurde ich angefragt, ob ich nicht mal Erfahrungen mit europäischer Küche in Europa sammeln möchte. Ich sagte zu und kam nie mehr nach Venezuela zurück», erzählt der Koch aus Caracas, der eine italienische Mutter hat.

Verantwortung bei Fisch

Die Küche im Katagi Blau mit seinen zwölf Köchen könnte mit «Asien trifft auf Mallorca» umschrieben werden –

Lesen Sie weiter auf Seite 33



Das Iberostar Selection Llaut Palma mit 186 Zimmern ist ein Adults-only-Hotel. Nachhaltigkeit wird gross geschrieben.

Ausgewählte Mallorca-Adressen

Agroturismo Can Feliu

Knapp 40 Minuten östlich von Palma, ausserhalb des Dorfs Porreres, befindet sich dieser ruhig gelegene Agroturismo mit biodynamischem Weingut, Swimmingpool und neun Zimmern ab 110 Franken für zwei Personen inkl. Frühstück, www.canfeliu.es/de/

Iberostar Selection Llaut Palma

15 Autominuten ausserhalb von Palma de Mallorca steht dieses Fünfsterne-Hotel der Kette Iberostar mit 186 Zimmern. Bis zum Strand sind es fünf Minuten. Auf dem Dach befindet sich das Restaurant Katagi Blau, wo der venezolanische Executive Chef José Miguel García Pellegrino mit seiner 12-köpfigen Crew seit Mai 2021 ambitioniert kocht – mit Techniken aus Japan, Thailand und China sowie mediterranen Produkten.

Restaurant Yara Portals in Puerto Nous



Das Yara Portals, seit Juni 2023 ein Schwester-Restaurant des Fera (Tipp unten), befindet sich im schicken Yachthafen von Puerto Portals, gut 15 Fahrminuten westlich von Palma. Hinter beiden Projekten stehen das Schweizer Unternehmerpaar Sheela und Ivan Levy sowie Simon Petutschnig, der für das kulinarische Konzept verantwortlich zeichnet. Im Yara dominieren asiatische Gerichte wie Sushi, Thunfischataki oder grillierte Jakobsmuscheln mit Shiitake. Es gibt aber auch Ossetra-Kaviar oder Simmentaler Rind. Chefsommelier Boris Sarovsky sorgt für 200 verschiedene Weinpositionen, hauptsächlich aus Mallorca (inklusive Montesión) und vom spanischen Festland. Die Flasche Qualitätswein gibt es ab 35 Euro, www.yrapuertoportals.com

Restaurant Fera in Palma de Mallorca

Seit das Restaurant Fera vor acht Jahren im Herzen von Palma de Mallorca eröffnete, in einem historischen Palast in der Carrer de la Concepció, zählt es dank dem Kärntner Küchenchef Simon Petutschnig zu den besten Adressen der Insel. Seine Philosophie ist mit dem mallorquinischen Terroir verbunden, wobei für ihn bei der Auswahl der Produkte die Qualität entscheidet. Deshalb gibt es derzeit badischen Spargel statt solchen aus Navarra, www.ferapalma.com

Weingut Montesión bei Porreres

Das Weingut mit einem Keller von 1795 befindet sich am gleichen Ort wie der eingangs erwähnte Agroturismo Can Feliu. Die Weine sind die Einzigen auf der Insel, die Demeter-zertifiziert sind. Die Herstellung folgt einem ganzheitlichen Ansatz im Weinbau, geprägt von der Symbiose von Natur, Tradition und Innovation. Winzer, Bauer und Agronom Carlos Feliu startete 1999 mit dem Winzern und brachte mit dem Cabernet Sauvignon 2003 den ersten Jahrgang auf den Markt. Individuelle Weinedgestationen sind möglich (Besuch ankündigen).

mit einer offenen Küche, einer quadratischen Teppanyaki-Station, Sushi und dem im Februar 2025 eröffneten Omakase. Pellegrino erklärt: «Normalerweise bezeichnet man unsere Ausrichtung als Fusion. Das genügt mir aber nicht, ich verwende japanische, thailändische, chinesische und indonesische Techniken, wobei Sushi wie in Lateinamerika eine wichtige Rolle einnimmt. Dabei suche ich immer die besten Produkte und respektiere diese bei der Zubereitung.» Der Hamachi beispielsweise, die Gelbschwanzmakrele, sei aus Europa besser als aus Japan. Das Fleisch der Fische zeige sich in Europa weicher und eleganter. Bis heute stammen über 90 Prozent des in Iberostar-Hotels angebotenen Fisches und der Meeresfrüchte aus verantwortungsvollen Quellen. Verantwortungsvoller Tourismus und der Schutz

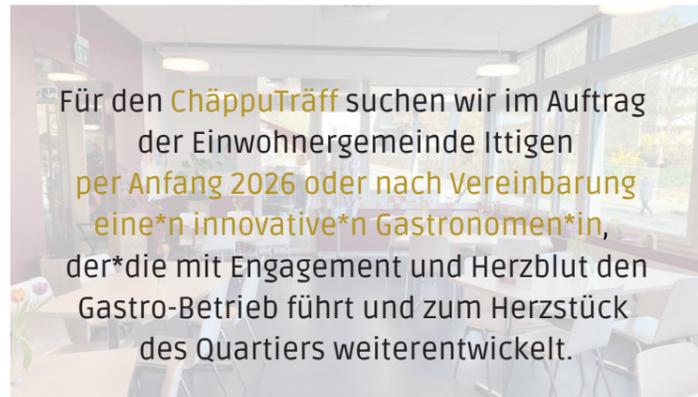
«Ich verwende japanische, thailändische, chinesische und indonesische Techniken.»

José Miguel García Pellegrino

von Mensch und Umwelt sind Teil der Unternehmensphilosophie von Iberostar. Das Unternehmen hat den Umweltschutz sowie soziales, wirtschaftliches und kulturelles Gemeinwohl in die Geschäftsstrategie integriert.

Dennoch verwendet Pellegrino Shaoxing-Reiswein aus China, weil dieses sherryartige Getränk dem Fleisch eine spezielle Note verleiht. Das Wasabi ist frisch und aus Japan importiert. Doch trotz dieser ambitionierten Küche würden, so der venezolanische Chefkoch, nur rund 15 Prozent der Hotelgäste den Weg zur Dachterrasse finden. «Ich bat die Direktion, mehr Werbung unter den Hotelgästen zu machen. Es gibt nicht so viele Restaurants, die so eine Aussicht bieten können», sagt Pellegrino. Er muss dafür sorgen, dass die 90 Sitze im stilvollen Restaurant verkauft werden. Doch wer würde im Katagi Blau Gerichte wie hausgemachte Soba mit Mentsuyu überbacken, Thunfisch und Umibudo vermuten? «Dieses Jahr möchte ich den Gästen zeigen, dass wir nicht einfach ein Hotelrestaurant sind und mit hoher Qualität überzeugen», betont der 44-Jährige. Sein Restaurant ist tatsächlich ein grosses Erlebnis für all jene, die gerne kulinarisch nach Asien reisen und ein Pluspunkt fürs Hotel.

IMMOBILIENMARKT



Für den ChäppuTräff suchen wir im Auftrag der Einwohnergemeinde Ittigen per Anfang 2026 oder nach Vereinbarung eine*n innovative*n Gastronom*in, der*die mit Engagement und Herzblut den Gastro-Betrieb führt und zum Herzstück des Quartiers weiterentwickelt.

Es erwartet Sie eine gute Infrastruktur und verschiedene beispielbare Räumlichkeiten im Haus und auf der Terrasse zu vorteilhaften Konditionen.

Attraktiver Standort im Quartierzentrum mit angrenzenden Freizeitangeboten und aktivem Vereinsleben.

Für Besichtigungen und Information:
Patricia Schirò 031 925 23 88 (Dienstag-Freitag)

Ihre Bewerbung richten Sie an:
urs.messerli@milleprive.ch www.milleprive.ch



ADVERTORIAL

DAS VORTEILSPAKET IM 2025:

- Subventionierte Weiterbildungen für Mitarbeitende
- Mehrheitlich mit Arbeitsausfallentschädigung für den Betrieb
- Ein Gewinn für das ganze Gastgewerbe – dank des L-GAV



Jetzt reinschauen und profitieren!



IMMOBILIENMARKT / ANNONCES IMMOBILIÈRES



Das Berghaus Grindelwaldblick ist auf die Sommersaison 2026 neu zu verpachten.

Ergreifen Sie die Chance, ein einzigartiges Berghaus mit atemberaubender Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau zu pachten! Das Berghaus Grindelwaldblick liegt auf 2116 m ü. M. und bietet alles, was das Herz eines Gastronomen und Naturfreunde höher schlagen lässt.

Objektdetails:

- Lage: Grindelwald kleine Scheidegg, 2116 m ü. M.
- Verfügbarkeit: Sommersaison 2026
- Zustand des Objekts: Gut gepflegt und voll ausgestattet für den Betrieb in der Gastronomie und Hotellerie.

Besondere Merkmale:

- Sonnenterrasse: Genießen Sie die herrliche Aussicht auf die Alpen und die ruhige Berglandschaft.
- Gaststube: Eine gemütliche Gaststube für Ihre Gäste, die zum Verweilen und Geniessen einlädt.
- Zimmer: Komfortable Doppel- und Mehrbettzimmer, ideal für Wanderer und Touristen.
- Aussicht: Einzigartige Panoramaaussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau.

Lage und Umgebung:

- Sommer: Direkt am vielbegangenen Wanderweg «Panoramaweg», der von Männlichen zur Kleinen Scheidegg führt. Ideal für Wanderer und Naturliebhaber.
- Winter: Im Winter liegt das Berghaus mitten im beliebten Ski-, Schlitten- und Winterwandergebiet der Kleinen Scheidegg – der perfekte Standort für Wintersportler.

Raumaufteilung:

Das Haus verfügt über ca. 80 Schlafplätze, aufgeteilt in 2er, 4er und Mehrbettzimmer sowie eine 3 Zimmer – Wohnung für die Pächter. 90 Sitzplätze im Restaurant und ca. 200 Sitzplätze auf der Terrasse



Bewerbung:

Interessierte Parteien, die ein einzigartiges Berghaus inmitten der Natur führen möchten, können sich bis zum 16. Mai 2025 schriftlich bei folgender Adresse bewerben:

Bergschaft Wärgistal,
Präsident, Ueli Schlunegger Engelshusweg 6,
3818 Grindelwald, Telefon 079 656 27 70

Weitere Informationen zum Betrieb unter
www.grindelwaldblick.ch