Essen & Trinken

Gourmet-Hotspot Fera: Petutschnig holt sich Top-Sommelier ins Boot

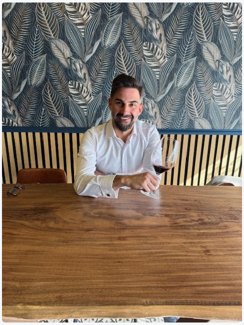
Christin Pogoriutschnig

Küchenchef Simon Petutschnig © Nato Bassols

Veröffentlicht: 19.03.2025

Der österreichische Spitzenkoch Simon Petutschnig setzt im Restaurant Fera auf Mallorca auf asiatisch-mediterrane Gourmetküche mit internationalem Echo. Aber auch Weinkenner reisen gerne von weit her an. Die Neubesetzung von Petutschnigs Sommelier lässt nun aufhorchen. Gastro.News hat nachgefragt.

Roberto López Martínez kuratierte die Weinkeller und -karten von spanischen Top-Adressen, zuletzt im Sterne-Restaurant La Gaia im Ibiza Gran Hotel. Nun sorgt er für die ideale Weinbegleitung der Gourmetküche von Simon Peutschnig. Letzterer, der österreichische Chefkoch und Miteigentümer der Restaurants Fera und Yara auf Mallorca, hat sich den spanischen Top-Sommelier ganz bewusst ins Boot geholt.



Roberto López Martínez © beigestellt

Mallorquinischer Wein bringt Kenner & Interessierte ins Fera

Das Gourmetrestaurant Fera in der historischen Altstadt von Palma ist schon länger für seine Weinaffinität bekannt. Die Schweizer Eigentümer Ivan und Sheela Levy sowie Miteigentümer und Chefkoch Simon Petutschnig setzten ganz gezielt auf eine hervorragende Mischung aus mallorquinischen Weinen und solchen vom Spanien Festland sowie ausgewählten internationalen Namen. Ein besonderer Wert kommt regionalen, biodynamischen Weinen zuteil – etwa von den Produzenten Montesion Wine Estate oder Son Naava. Unter den spanischen Weinen finden sich edle Tropfen aus den Regionen D.O. Rioja, D.O. Rías Baixas und D.O. El Terrerazo.

“Das weltweite Angebot erstreckt sich über Frankreich, Österreich, Italien, Ungarn, Südafrika, Chile und die Vereinigten Staaten, wobei der Schwerpunkt auf Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah liegt," fasst Petutschnig den Fokus der Weinkarte zusammen.

Son Naava Weine vom biodynamischen Anwesen der Eigentümer ©Natxo Bassols

Montesion Weine aus Mallorca ©Natxo Bassols

Österreich und Spanien treffen Japan

Die asiatisch-mediterrane Küche des Kärntner Küchenchefs wäre aber nicht komplett, stünde nicht auch Sake zur Auswahl. Das japanische Traditionsgetränk hat schon längst seinen Siegeszug in den internationalen Gourmetrestaurants eingeläutet und wird auch im Fera in Zukunft noch mehr vor den Vorhang geholt. Der Head Sommelier Roberto López Martínez ist auf Sake spezialisiert und ist überzeugt: "In der Luxus-Gastronomie von morgen ist Sake der neue Wein." Unter dieser Prämisse wird der 42-jährige Wein- und Sake-Sommelier neue Akzente im Restaurant setzen. Dabei wird er den hohen Ansprüchen der internationalen Gäste und des Chefkochs gerecht ohne, dass es dabei an Überraschungen und neuen Geschmackserfahrungen mangelt. "Ich kann mir gut vorstellen, zu einzelnen Gerichten auch Sake anzubieten und den Reiswein in die Getränke-Empfehlungen für die Menüs aufzunehmen. Es würde mich freuen, wenn ich dadurch einen neuen Akzent im Fera setzen und die Gäste überraschen könnte. Ohnehin bin ich überzeugt, dass zukünftig der Sake der neue Wein ist. Er wird in den kommenden Jahren in der Luxus-Gastronomie eine immer größere Rolle spielen," so der Andalusier. Auf der Weinkarte dürfen kleine Weingüter weiterhin eine große Rolle spielen "Ein so exklusives Restaurant wie das Fera braucht eine exklusive Weinkarte. Deshalb wird es einerseits ausgewählte Weine aus kleinen Weingütern, auch aus limitierter Produktion, geben. Und andererseits die großen Weine und Champagner aus der ersten Liga der Weingüter. Wir werden Weine aus Mallorca ebenso kredenzen wie Tropfen aus Frankreich, vom spanischen Festland, aus Österreich, Südafrika sowie Sake aus Japan." Eine gekonnte Weinauswahl zum einem bestens komponierten Gericht bedeutet für Martínez: "Der Wein ist eine Zutat mehr."

Aus der Küche von Simon Petutschnig: Pedraza Gillardeau Auster Nr.1 | N25 Caviar | Wasabi | Codium © Natxo Bassols

International

Neueste News

Alle Artikel ›

NEUERÖFFNUNG

Neueröffnung

Zwischen Soft Opening und Vollbetrieb: Larissa Andres zieht Bilanz im lara

Im Juli eröffnete das Lara als Schwesterlokal des JOLA. Nach dem Soft Opening zieht Gastgeberin Larissa...

Anna Gugerell

Mehr erfahren →

NEUERÖFFNUNG

Neueröffnung

Neueröffnung: Uno Aperitivo Bar

Ein Gastro-Quartett belebt die legendäre Robertos Bar neu: Uno bietet Aperitivo und Stammbar-Potenzial.

Anna Gugerell

Mehr erfahren →

ESSEN & TRINKEN

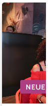
Digitalisierung

Die Zukunft der Tradition von Wiener Kult-Gasthäusern

Wer in einem Wiener Traditionsbetrieb einkehrt, nimmt nicht nur ein Essen zu sich, sondern wird Teil einer...

Ina Dieringer

Mehr erfahren →


NEUE

Neueröffn

Le Bu Multi

Burger, Sa
neuen „Le
SCS trifft

Angelika Kr

Mehr erfa

Fachgruppe Gastronomie Wien
Wiens Weg in die nachhaltige Gastronomie
WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

Gastro.News Deals

Alle Deals ›

MARTINI-GANSL-BRUNCH

€ 39.90,-p.P.

09.11.2025 – 09.11.2025

Martini-Gansl Brunch im Rainers

Rainers Wintergarten
1100, Wien

Mehr erfahren →

3 GANG MENÜ MIT SHARING 600G RIBEYE

€ 85.00,-p.P.

25.09.2025 – 15.10.2025

Die Kunst des Teilens – ein Miyazaki-Wagyu-Ritual für Kenner

Oak 107
1060, Wien

Mehr erfahren →

€ 39.50,-p.P.

20.10.2025 – 26.10.2025

Italienische Genussmomente im Bella Compagnia

Bella Compagnia
1030, Wien

Mehr erfahren →

4-G

17.1

Gansln Nyikos

Stadt
7100,

Mehr erfa

Essen & Trinken

Alle Essen & Trinken News ›

NEUERÖFFNUNG

Neueröffnung

Zwischen Soft Opening und Vollbetrieb: Larissa Andres zieht Bilanz im lara

Im Juli eröffnete das Lara als Schwesterlokal des JOLA. Nach dem Soft Opening zieht Gastgeberin Larissa...

Anna Gugerell

Mehr erfahren →

NEUERÖFFNUNG

Neueröffnung

Neueröffnung: Uno Aperitivo Bar

Ein Gastro-Quartett belebt die legendäre Robertos Bar neu: Uno bietet Aperitivo und Stammbar-Potenzial.

Anna Gugerell

Mehr erfahren →

ESSEN & TRINKEN

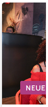
Digitalisierung

Die Zukunft der Tradition von Wiener Kult-Gasthäusern

Wer in einem Wiener Traditionsbetrieb einkehrt, nimmt nicht nur ein Essen zu sich, sondern wird Teil einer...

Ina Dieringer

Mehr erfahren →


NEUE

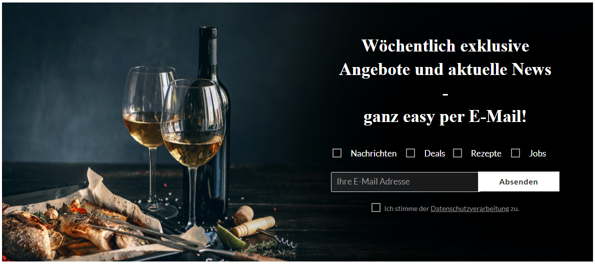
Neueröffn

Le Bu Multi

Burger, Sa
neuen „Le
SCS trifft

Angelika Kr

Mehr erfa



Wöchentlich exklusive Angebote und aktuelle News
-
ganz easy per E-Mail!

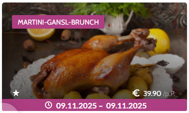
☐ Nachrichten ☐ Deals ☐ Rezepte ☐ Jobs

Ihre E-Mail Adresse | Absenden

☐ Ich stimme der Datenschutzverarbeitung zu.

Kulinarische Erlebnisse

Mehr entdecken >



MARTINI-GANSL-BRUNCH

★ € 39.90 /p.P.

09.11.2025 – 09.11.2025

Martini-Gansl Brunch im Rainers

Rainers Wintergarten
1100, Wien

Jetzt reservieren

3 GANG MENÜ MIT SHARING 600G RIBEYE

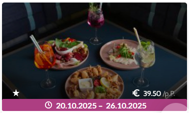
★ € 85.00 /p.P.

25.09.2025 – 15.10.2025

Die Kunst des Teilens – ein Miyazaki-Wagyu-Ritual für Kenner

Oak 107
1060, Wien

Jetzt reservieren



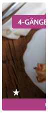
★ € 39.50 /p.P.

20.10.2025 – 26.10.2025

Italienische Genussmomente im Bella Compagnia

Bella Compagnia
1030, Wien

Jetzt reservieren



4-GÄNGE

★

Gansl
genief

St
71

Brunchangebote

Alle Brunchangebote >

MARTINI-GANSL-BRUNCH

€ 39.90,-p.P.

09.11.2025 – 09.11.2025

Martini-Gansl Brunch im Rainers

Rainers Wintergarten
1100, Wien

Mehr erfahren ⟶

3 GANG MENÜ MIT SHARING 600G RIBEYE

€ 85.00,-p.P.

25.09.2025 – 15.10.2025

Die Kunst des Teilens – ein Miyazaki-Wagyu-Ritual für Kenner

Oak 107
1060, Wien

Mehr erfahren ⟶

€ 39.50,-p.P.

20.10.2025 – 26.10.2025

Italienische Genussmomente im Bella Compagnia

Bella Compagnia
1030, Wien

Mehr erfahren ⟶

4-G

17.1

Ganslm
Nyikosp

Stadt
7100,

Mehr erfah

Fachgruppe Gastronomie Wien
Karrierechancen in Wiens Gastronomie
WKO

Lifestyle

Alle Lifestyle News >

LIFESTYLE & EVENTS

Event

“Wurst Case Scenario”: Streetfood trifft Rooftop im Cayo Coco

Wurst Case Scenario im Cayo Coco Rooftop: Streetfood von der Speisekammer, DJ-Sets & Drinks. Jeden...

Ines Brunner

Mehr erfahren →

EVENTS & FESTIVALS

Eventreihe

Step Into The Blue: Neue Freitagsserie im Cayo Coco X Bombay Sapphire

Step Into The Blue: Jeden Freitag vom 12.9.–10.10. im Cayo Coco mit Bombay Sapphire Cocktails, DJ-Sets &...

Ines Brunner

Mehr erfahren →

KITSCHY SUNDAY
das FRITZ
see you
EVENTS & FESTIVALS

Das FRITZ

Kitschy Sunday am Neusiedlersee

Nichts geht über einen herrlichen Sommer, aber Sonntagnachmittag hat oft diese vorbeihuschende Melancholie...

Andreas Lindorfer

Mehr erfahren →

EVEN

Kugeltanz

Gastr
Kugel
am St

Wir alle w
selten Zei
und Kolle

Martin Reis

Mehr erfa

Business

Alle Business News >

GASTROGEFLÜSTER

Gastrogeflüster

Gastrogeflüster: Zwei Neuübernahmen, eine Insolvenz

Zwei Lokale werden neu übernommen, eines macht zu. Das beschäftigt Wiens Gastroszene.

Anna Gugerell

Mehr erfahren →

AUF DEN PUNKT

Auf Den Punkt

Präzision mit Leidenschaft

Mit gerade einmal Anfang dreißig zählt Julian Stieger bereits zur Spitzenklasse der alpinen Haute Cuisine....

Angelika Kraft

Mehr erfahren →

IM BLICKPUNKT

Wildlings

Ein Tag im Leben von Gastronom Manuel Künz

In der Laudongasse in der Josefstadt wir gekocht, ausgeschenkt, fermentiert und mit Freude und altem Handwerk...

Nikolaus Thoman

Mehr erfahren →

GASTRO.NEWS by culinarius

Gastro.news ist eine Marke der Culinarius Digital GmbH
Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Gastro News
- Magazin
- Guides
- Deals
- Gastro Jobs

Für Unternehmen
- Gastronom
- Hotellier
- Gastro-Lieferant
- Online Shop

Weitere Angebote
- Culinarius Gruppe
- Restaurantwoche
- Restaurantgutscheine

Über Gastro.News Impressum AGB Datenschutz Mediadaten & Werbemöglichkeiten RSS

Copyright © 2025 · Gastro.News