EINE KULINARISCHE REISE IN ZEHN AKTEN

Ein Besuch im FERA ist keine bloße Mahlzeit, sondern eine Reise durch Aromen, Texturen und kunstvolle Präsentationen. Unser 10-Gänge-Menü war eine Offenbarung – eine Komposition aus leichten, fein abgestimmten Gängen, die selbst nach drei Stunden Genuss kein Sättigungsgefühl hinterließen, sondern uns beschwingt in den Abend entließen. Die Vielfalt der Aromen beeindruckte: elegante Tapas vorweg, die alle Geschmackssinne schon einmal aktivierten, zartes Fleisch und fangfrischer Wolfsbarsch, perfekt gegart, harmonierten mit ungewöhnlichen, aber stimmigen Kombinationen wie fermentiertem Knoblauch, geräucherter Butter oder einem Hauch von exotischen Gewürzen. Auch beeindruckend war die vegetarische Variante, bei der hauchdünne Gemüsetexturen, Gnocchi oder Ziegenkäse kunstvoll angerichtet auf eine samtige, tief aromatische Sauce trafen – ein Spiel aus Konsistenzen, das auf der Zunge tanzte. Kleine Kunstwerke, die mit ihren intensiven Aromen bewiesen, dass Gemüse und Mehlspeisen eine beeindruckende Hauptrolle spielen können. Ein weiteres Highlight: Eine spektakuläre Präsentation mit Trockeneisnebel, die nicht nur optisch beeindruckte, sondern auch die Vorfreude auf den nächsten Gang steigerte. Und als süßer Abschluss? Ein Dessert aus heimischem Honig, so harmonisch abgestimmt, dass man am liebsten weitergegessen hätte. Auch dieser Honig stammt vom Weingut Can Feliu und kommt in einer solchen aromatischen Komposition besonders zur Geltung. Das FERA ist ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt, ein Ort, an dem die Grenzen zwischen Kunst und Kulinarik verschwimmen. Ob im einzigartig traumhaft-magischen Garten oder im Palazzo selbst. Ihr werdet garantiert wiederkommen.

Das künstlerische sehr stimmige Konzept im FERA verantwortet Miteigentümerin Sheela Levy.

Restaurant Fera,
Palma de Mallorca
www.ferapalma.com

MALLORQUINSCH-MEDITERRAN
MIT ASIATISCHEN AKZENTEN

Nein, hier handelt es sich nicht um die Beschreibung eines trendigen Wohnstils, sondern um eine der raffiniertesten Kulinarikangebote der Insel. Das FERA in Palma und das YARA in Portals Nous.

Hinter beiden Restaurants steht ein Name, der für kompromisslose Qualität und Kreativität in der Küche steht: Simon Petutschnig. Der österreichische Spitzenkoch kam 2005 nach Spanien, wo er mit einigen der renommiertesten Köche des Landes arbeitete und sein Handwerk perfektionierte. Seine Handschrift? Eine "mediterran-asiatische" Küche ohne Grenzen – geprägt von japanischen Aromen, die er liebt, und den lokalen, saisonalen Produkten, die Mallorcas traditionelle Landwirtschaft und Fischerei zu bieten hat.

ARTISAN FOOD CONCEPT

Mit seinem Gespür für eine einzigartige Balance und überraschende Geschmackskombinationen hat er zwei einzigartige kulinarische Erlebnisse geschaffen: FERA und YARA. Mit seinem Miteigentümer, dem Schweizer Unternehmerpaar Levy, zelebriert er die Kunst der regional geprägten Fusionsküche in einem einzigartigen Ambiente. Olivenöl, Honig und Wein aus Demeter-Produktion sind hierbei Dreh- und Angelpunkt des kulinarischen Angebotes und nicht zuletzt wohl auch des Erfolgs. Dazu trägt das malerische Weingut Can Feliu nahe Porreres bei, in dem Winzer und Inhaber Carlos mit absoluter Hingabe jährlich spannende Spitzenweine und mehrfach international prämiertes Olivenöl biodynamisch produziert. Das Konzept geht auf. Trotz einer nicht ganz günstigen Menü- und Weinkarte sind die Restaurants äußerst beliebt und ein heißer Kulinarik-Tipp von GOLF'n'STYLE. FERA – eine Oase der Sinne im Herzen von Palma. Schon beim Betreten des FERA spürt man, dass dies kein gewöhnliches Restaurant ist. Versteckt in einem wunderschön restaurierten alten Palast im Herzen von Palma, verschmelzen hier kunstvolles Design, die Philosophie des Feng Shui und zeitgenössische Kunst zu einer einzigartigen Atmosphäre. Die liebevoll gestalteten Räume in eleganter warmer Farbgebung und die beeindruckende Kunstsammlung von Mitinhaberin Sheela Levy machen das Restaurant zu einem Ort der Inspiration. Doch die wahre Magie entfaltet sich, sobald man den lauschigen Innenhof betritt: Üppiges Grün, ein plätschernder Brunnen und warmes Licht schaffen eine Oase der Ruhe – ein Vorgeschmack auf das kulinarische Erlebnis, das folgt.

Simon Petutschnig kredenzt seine Gästen kulinarische Highlights für alle Sinne.

MEDITERRANER LUXUS
MIT JAPANISCHER PRÄZISION.

Direkt am Wasser gelegen mit tollem Blick auf die Yachten im Hafen.

YARA – Direkt an der Promenade von Puerto Portals liegt das YARA, ein Ort, der kosmopolitischen Chic mit kulinarischer Raffinesse verbindet

Die Lage könnte kaum spektakulärer sein: direkt am Wasser mit Blick auf die sanft schaukelnden Yachten und den azurblauen Himmel. Das stilvolle Interieur kombiniert dunkles Holz, gedämpftes Licht und große Fensterfronten, die das Panorama perfekt in Szene setzen. Wer das ultimative Erlebnis sucht, nimmt auf der großzügigen Terrasse Platz – ein Glas Wein in der Hand, während die Sonne langsam im Meer versinkt. Oder man genießt eine der unzähligen internationalen Cocktailvariationen, die einem liebevoll an der großen Bar kredenzt werden und schon mal einen Vorgeschmack geben auf das, was in der Küche Spektakuläres gezaubert wird. Exquisite Fischvariationen – eine Symphonie der Meeresaromen. Unser 8-Gänge-Menü war eine Liebeserklärung an den Ozean. Kein Teller glich dem anderen, jeder Gang überraschte mit einem neuen Zusammenspiel aus Geschmack und Textur. Zarte Fischfilets, roh oder hauchzart gegart, trafen auf cremige, fast schmelzende Saucen, begleitet von raffinierten Aromen wie geröstetem Sesam, fermentierten Zitrusfrüchten und subtiler Schärfe. Eine besondere Kreation war eine butterweiche Komposition aus fein geschnittenem Fisch, getoppt mit einer minimalistischen, aber kraftvollen Sauce aus Dashi und Yuzu – ein Gericht, das die Essenz der japanischen Kochkunst einfängt.

EIN MENÜ FÜR ALLE SINNE

Jeder Bissen war ein Genuss, verstärkt durch eine perfekt abgestimmte Weinbegleitung, welche die Nuancen der Gerichte hervorhob. Und als Abschluss? Eine Dessertvariation, kunstvoll inszeniert mit Trockeneisnebel, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Spektakel war. YARA ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Erlebnis für Feinschmecker, ein Ort, an dem die Verschmelzung von mediterraner Eleganz und japanischer Präzision auf höchstem Niveau zelebriert wird. Wer hier speist, sollte sich Zeit nehmen, die Details genießen und sich auf eine kulinarische Reise einlassen, die lange nachhallt.

Restaurant Yara,
Puerto Portals
www.yarapuertoportals.com

Fotos: AdobeStock/Phawat, YARA/FERA