Mallorca geht durch den Magen

Von Erich Nyffenegger

Abseits der vielen Klischees ist die Insel für den Urlauber das, was er aus ihr macht. Eine Option, die besonders lohnt: Mallorca als Destination für Feinschmecker.

Spitzenkoch Simon Petutschnig verleiht mallorquinischen Produkten einen asiatischen Touch. FOTO: ERICH NYFFENEGGER

PALMA – Freilich kann man Pech haben im Flugzeug und wie ein Fremdkörper in einer Reihe sitzen mit Leuten, die auch heute noch exakt aus den Gründen nach Mallorca fliegen, aus denen andere die Ferieninsel konsequent meiden. Eine Frau trägt eine Schildmütze, auf der „I love peeing (pinkeln)“ geschrieben steht. Irgendjemand versucht zum dritten Mal, seine MusikbEtwasox entgegen der Ermahnungen des Flugbegleiters durch die Kabine schallen zu lassen. Zum Glück dauert der Flug kaum zwei Stunden ab Memmingen. Und in der zweiten zieht es die Partygemeinde an Bord vor – schlagartig ernüchtert durch den Bierpreis in Höhe von 6,50 Euro – die geröteten Augen zu schließen.

Zum Glück ist das Mallorca jenseits der Schlagzeilen nicht schwer zu finden. Es liegt etwa in der Altstadt von Palma in einem der vielen Innenhöfe, die oft frei zugänglich sind. Und in denen sich wie im Casal Solleric, das als Gratis-Kunstmuseum Menschen anzieht, optische Leckerbissen offenbaren. Etwa, wenn moderne Installationen oder Wandbehänge das historische Mauerwerk mit seinen Rundbögen in einen völlig anderen Kontext setzen. Ungewohnt, überraschend und inspirierend. Kulturhistorisch spannend zeigt sich die Insel rund um die Kathedrale und dem nahen Palast, der noch als arabische Festung gebaut wurde und bis heute die Residenz der spanischen Königsfamilie ist, wenn diese auf Mallorca weilt – fürs einfach Volk zu erkennen an der gehissten Fahne. Ungewohnt, überraschend und inspirierend – mit diesen drei Adjektiven lassen sich auch einige der Eigenschaften von Simon Petutschnig beschreiben. Der Spitzenkoch – ursprünglich aus Kärnten stammend – ist auf Mallorca hängen geblieben wie so viele. Verzaubert von den mannigfachen Möglichkeiten und einer Schönheit, in der Sonne, Meer, Berge, historischer Charme und kulinarische Vielfalt verschmelzen. Für Letzteres steht Petutschnig, der seit inzwischen mehr als zehn Jahren in seinen Küchen mitbestimmt, was auf der Insel Trend ist. Dabei genießt er den Luxus, auf viele lokale Produkte zurückgreifen zu können. In seinen Menüs schlägt sich das allerdings nicht in den landestypsichen Ausformulierungen nieder. Vielmehr schafft sich der Koch mit mallorquinischen Zutaten seine eigene Welt, die von der Entschlossenheit lebt, starke asiatische Einflüsse mit mediterraner Stilistik zu verschweißen. Davon erzählt zum Beispiel die Jakobsmuschel in ihrem Sud aus Karotte und Curry. Oder die grandios gelungene Auster, um die sich Kaviar und kleine Gel-Perlen auf Basis der thailändischen Hühnersuppe Tom Kha Gai ranken, aufgefrischt durch einen Schaum aus grünem Apfel und Zitronengras.

Kulisse dieser und weiterer kulinarischer Geschichten ist das Restaurant Fera im Herzen Palmas, das seine Gäste auch im lauschigen Innenhof empfängt. Aber drinnen passt die Ästhetik zu Petutschnigs Vorstellungen einer auf aromatische Klarheit konzentrierten Küche ebenfalls. Wie meistens in der Spitzengastronomie spielt auch im Fera das Design eine gewichtige Rolle. Dieses trägt die Handschrift einer weiteren Person, die auf Mallorca hängen geblieben ist: Sheela Levy, die gemeinsam mit ihrem Mann Ivan Pate steht hinter den kulinarischen Vorstellungen von Petutschnig. Ihr Auge kombiniert stilsicher sandfarbene Töne mit der Eleganz weißer Tischwäsche und farbmutiger Kunst, am liebsten in Grün.

Wer Petutschnigs Küchenphilosophie folgen will, der muss dahin gehen, wo er seine Rohstoffe bezieht. Zum Beispiel im Mercat de l'Olivar, der Markthalle im Zentrum von Palma. Wo sich Einheimische mit Touristen mischen, das Authentische mit dem Folkloristischen, das Echte mit dem Kitsch. „Natürlich geh' ich da nicht täglich mit dem Einkaufskörberl hinein“, erklärt der Koch. Rein logistisch gar nicht denkbar. Was aber nicht bedeutet, dass er keinen Kontakt zu den Marktleuten halte. Gerade als Zugereister sei das sicher kein Fehler. Außerdem hilft es, auch ein Gefühl dafür zu behalten, was welche Rohstoffen kosten dürfen.

Apropos Kosten: Das Preisniveau in Mallorcas Gastronomie ist ähnlich wie in Deutschland, hier wie dort kommt es auf die Klasse des Restaurants an. Mittags lässt sich in einer der viele Tapas-Bars für 20 Euro bei solidem Standard essen und trinken. Es gibt aber auch noble Alternativen für Tapas-Liebhaber. Diese werden exzellent bedient zum Beispiel im direkt am Ufer gelegenen Restaurant Periplo in Portixol. Wo die Oktopoden zart und die Pimientos de Padrón feurig sind. Und wo nur der Sonnenuntergang intensiver leuchtet als die Carabinero-Krebse auf dem Teller.

Und weil wir gerade über Köstlichkeiten aus oder nah am Wasser sprechen: Das zweite Restaurant unter Petutschnigs Regie heißt Yara und liegt im Yachthafen von Puerto Portals, wo die Teller bodenständiger, die Zutaten aber nicht weniger regionalverbunden sind, mit einem klaren Akzent auf Fisch. Mit den weit geöffneten Glasfronten wirkt das Yara so, als setze es selbst die Segel hinaus aufs Meer – und zwar in Richtung Genuss.

Die Grundlage dafür liefern Leute wie Carlos Feliu, der in Porreres im Innern der Insel Weine unter den äußerst anspruchsvollen Demeter-Auflagen schafft. Und die wiederum im Yara und Fera Bestandteil der Menüs sind und damit die kreativen Konzepte von Petutschnig gründlich erden. Weil die Weine das spezielle Terroir der Insel mit seinem trockenen und windigen Klima authentisch auf Flaschen ziehen und ein Band flechten zwischen der Verspieltheit der Feinschmeckerküche und der zutiefst bäuerlichen Arbeit von Carlos. Ein bisschen vom Geist der Insel, der in den Flaschen steckt, lässt sich glücklicherweise im Gepäck unterbringen auf dem Weg nach Hause. Um dann daheim mit voller Kraft Erinnerungen zu entfalten an ein Mallorca, das sich immer stärker von einem schlechten Rufe emanzipiert, den es längst nicht mehr verdient hat.

Weitere Informationen zu den kulinarischen Destinationen dieser Reise unter www.yarapuertoporals.com und www.ferapalma.com und zu Mallorca allgemein unter www.illesbalears.travel.

Die Recherche wurde unterstützt durch die „Restaurantes Fera Palma SL“ und ihren gastronomischen Dienstleister sowie der Inhaberfamilie Sheela und Ivan Levy.

Und sonst noch so

Unbedingt machen
Nicht nur auf dem Weingut von Carlos Feliu gehört ein aufwändiges Barbecue mit allem, was Land und Meer zu bieten haben, zum Programm: Hier zeigen sich auf Buffets Vielfalt und Reichtum der Insel, die man Gabel für Gabel schmecken kann.

Unbedingt hingehen
Ob Feinschmecker oder nicht, ob Meeresfrüchte-Freund oder Schinken-Enthusiast: Mallorca hat nicht nur eine Markthalle, sondern derer fast ein Dutzend. Hier geht Genießen sogar über Kaufen. An Ständen gibt es authentische Küche auf die Hand.

Unbedingt mitbringen
Weniger bekannt, dafür aber umso intensiver im Geschmack, sind die Olivenöle der Insel. Eine gute Wahl unter den vielen Optionen: das Son Naava, mit seinem intensiv-sonnenverwöhnten Aroma, fruchtig und rau zugleich. (nyf)

Optische Leckerbissen bietet das Casal Solleric FOTO: ERICH NYFFENEGGER

Winzer Carlos Feliu produziert seine Weine nach Demeter-Richtlinien. FOTO: ERICH NYFFENEGGER

kostenlose Buchungshotline
0800-123 2008
Mo - Fr 8 – 17 Uhr
info@fromm-reisen.de

Fromm Reisen

Tagesfahrten

15.10. Wallfahrt nach Altötting, Reiseleitung Otto Langlois	89 €
26.10. Chrysanthema in Lahr inkl. Stadtführung	75 €
06.11. Leonhardiritt in Bad Tölz	59 €
08.11. Zeppelin – Das Musical im Festspielhaus Neuschwanstein	ab 134 €
11.11. Gänsebratenessen – Weihnachtsmarkt Firma Dehner in Rain am Lech	95 €

Mehrtagesreisen Preise p.P im DZ ab

28.09.-02.10.5T Thüringen: Weimar – Erfurt – Gotha mit H. v. Neubeck	HP 849 €
02.10.-05.10. 4T Prag im zentralen Hotel inkl. Stadtführungen	ÜF 615 €
06.10.-14.10. 9T Große Kroatien Rundreise	**HP 1740 €**
07.10.-12.10. 6T Burgund: Dijon – Hôtel-Dieu – Abtei Cluny RL S. Fromm	HP 1390 €
09.10.-19.10. 11T Apulien mit Gargano & Matera, Reisel. Roland Münch	HP 1990 €
12.10.-17.10. 6T Cinque Terre Wander- oder Besichtigungsreise	**HP 1150 €**
12.10.-17.10. 6T Piemont: Turin – Asti – Weinverkostung RL M. Huber	HP 995 €
18.10.-25.10. 8T Sorrent – Capri – Amalfiküste	HP 1290 €
25.10.-29.10. 5T Die Marken Wander- oder Besichtigungsreise	**HP 869 €**
29.10.-01.11. 4T Blumenriviera: Sanremo – Nizza – Monaco	HP 330 €
02.11.-06.11. 5T Florenz im zentralen Hotel inkl. Führungen RL M. Huber	HP 1160€
11.11.-18.11. 8T Madeira Flugreise – Reiseleitung Marianne Huber	HP 1980 €
13.11.-17.11. 5T Olivenernte in der Toskana mit Pisa – Lari – Pastafabrik	HP 669 €
16.11.-20.11. 5T Rom im Heiligen Jahr, im 4* Hotel inkl. Stadtführung	ÜF 879 €

...und viele weitere Angebote! Katalog kostenlos bestellen!

Reisebüro Wain 07353/98480 Vöhringen 07306/33999 Biberach 07351/828450
Fromm Reisen OHG, Industriestr. 16, 88489 Wain, www.fromm-reisen.de