Reisen & Erleben

- **Freundschaftlich: Ein Wochenende in Frankfurt** *Seite 10*
- **Cineastisch: Auf Spuren der Filmhelden in Kenia** *Seite 11*
- **Unterirdisch: Vulkanische Landschaft auf Island** *Seite 13*
- **Demokratisch: Ein Spaziergang durch Athen** *Seite 14*

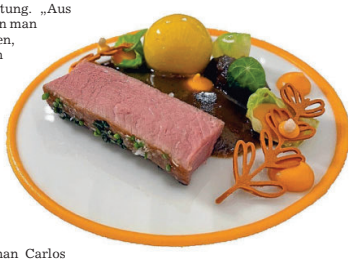
Geschmack, der zählt

Abendstimmung im Parc de la Mar nahe Palmas Kathedrale La Seu. Fotos: Robin Höltzcke

Bereits zur Zeit der Mauren galt Palma als Umschlagsort für hochwertige Lebensmittel. Auch heute ist die Hauptstadt der Insel Mallorca ein kulinarisches Mekka / Von Robin Höltzcke

Für das Video zum Artikel QR-Code scannen.

Kreationen aus dem Menü „Això és mel“ im Restaurant Fera. Die Rezepte entwickelte der österreichische Spitzenkoch Simon Petutschnig .



Wenn etwas lecker, toll, schön oder angenehm ist, dann sagt man auf Mallorca: „Això és mel“ – das ist Honig. Genuss und Wertschätzung kleiner sowie großer Freuden sind tief in der spanischen Kultur verankert und wirken sich positiv auf die Stimmung Touristen aus. Wie die wärmende Winter-Sonne. Dafür sorgen auch Simon Petutschnig, Spitzenkoch des Restaurants Fera, und Carlos Feliu, Winzer in der Nähe von Palma.

Schon zur Zeit der Mauren im neunten Jahrhundert entwickelte sich Palma zu einem bedeutenden Handelsort für Köstlichkeiten, wie Oliven, Datteln, Zitrusfrüchte und Mandeln. Mithilfe ausgeklügelter Bewässerungssysteme erlebte die Landwirtschaft einen Aufschwung. Der Wohlstand folgte, und in der Innenstadt errichtete man unter anderem private Bäder – heute bekannt als Banys Àrabs. Sie gehören zu den wenigen erhaltenen Bauwerken aus dieser Zeit und dienten rituellen Reinigungen, dem sozialen Austausch und der Entspannung. Auch das Straßennetz im Zentrum Palmas mit seinen verwinkelten Gassen und unzähligen Innenhöfen zeigt den arabischen Einfluss, der im 13. Jahrhundert durch die Eroberung von König Jaume I. von Aragón abgelöst wurde.

Dass in Palma das Leben heute floriert, hat die Stadt unter anderem dem Tourismus zu verdanken. Steigende Wohnungs- und Mietpreise sowie zunehmende Wasserknappheit und Umweltbelastungen sind jedoch die Kehrseite dieses wirtschaftlichen Aufschwungs. 12,5 Millionen Gäste zählte Palma im Jahr 2023 – von insgesamt 31 Millionen Insel-Besuchern. Der Ausbau des Flughafens zeigt, dass sich Mallorca auf noch mehr Touristen einstellt. Sogar Direktflüge aus den USA sind inzwischen möglich.

Neben Sehenswürdigkeiten, wie der Palast der Almudaina und die Kathedrale „La Seu“ schätzen die Besucher besonders die Vielfalt der Ausgehmöglichkeiten. Essen gehen gehört eben zu einer erholsamen Auszeit dazu. Seit Herbst 2017 ist auch das Restaurant Fera Teil des kulinarischen Angebots in Palmas Altstadt. Gemeinsam mit dem Spitzenkoch Simon Petutschnig hat der Schweizer Unternehmer Ivan Levy den Geschmack der Touristen getroffen – vor allem den der deutschen Gäste. „Die Tische sind schon frühzeitig ausgebucht“, berichtet der 67-jährige Ivan Levy.

Bei den Gästen hinterlassen die Gerichte und Kreationen von Simon Petutschnig einen bleibenden Eindruck. „Gelernt habe ich klassisch nach der französischen Küche, auf meinen Reisen in Asien habe ich alles durchprobiert und mir neue Kenntnisse und Techniken angeeignet“, sagt der 46-jährige Österreicher. Mit seinem neu-kreierten Menu „Això és mel“ beweist er, dass der Geschmacksvielfalt einfach keine Grenzen gesetzt sind – wie beim konfierten Ei mit Spinat und Kartoffel, Rinder-Tatar eingerollt im Noriblatt und dem Wolfsbarsch im Wein-Trüffel-Schaum. Petutschnig legte dabei viel Wert auf Zutaten, die auch in der traditionellen Küche Mallorcas vorkommen.

Das Auge isst wohlbekannt mit – und damit weiß das Restaurant Fera zu spielen. Ein intimes Ambiente, angenehme Akustik und elegant drapierte Speisen auf außergewöhnlichen Tellerformen beeinflussen das Geschmackserlebnis positiv. Wer etwas mehr Geräuschkulisse braucht, hat im Yara, dem Schwesterrestaurant außerhalb von Palma, bestimmt Vergnügen. „Das Yara ist nicht das klassische ‚Sieben-Gang-Menü-Restaurant‘, abends gibt es etwas Live-Musik und viele Gäste kommen auch einfach gerne für eine kleine Zwischenmahlzeit“, erklärt der Spitzenkoch.

„Wir verzichten zwar nicht auf internationale Lebensmittel, aber wenn möglich, verwenden wir lokale Produkte“, erklärt Petutschnig. Von Mallorca sind unter anderem das Olivenöl, ein Teil der Weine sowie der Fisch. Auf die Weine der Marke Can Feliu ist das Restaurant Fera besonders stolz. „Es ist das einzige Weingut mit einem Demeter-Zertifikat auf der Insel“, erzählt die Hamburger Restaurantleiterin Sarah Meyer, die seit drei Jahren im Fera arbeitet.

Die Weine von Carlos Feliu, dem Eigentümer des Weinguts, wachsen knapp 40 Auto-Minuten östlich von Palma. Der 59-Jährige bewirtschaftet mittlerweile 110 Hektar mit Weintrauben, Oliven und Mandeln. Dabei stand der landwirtschaftliche Betrieb seines Vaters einst kurz vor dem Aus. „Milchvieh hat sich einfach nicht mehr gelohnt. Nach dem Tod unseres Vaters im Jahr 2002 hatten mein Bruder und ich die Idee, mit Agrotourismus ein weiteres Standbein aufzubauen.“ Die Qualität unserer Weine sprach sich herum und die Produktion konnte wachsen. „2003 waren es 900 Liter Wein, 2019 rund 19 000 Liter.“

Dass die Weine und das selbst hergestellte Olivenöl namens Son Naava so authentisch schmecken, liegt vor allem an Carlos Art der Bewirtschaftung. „Aus einer schlechten Traube, kann man keinen guten Wein machen, deshalb fokussiere ich mich darauf, dass Pflanzen gesund sind.“ Ein offensichtlicher Unterschied zu konventionellen Weinbetrieben ist, dass zwischen den Weinreben jegliche Kräuter und Gräser wachsen dürfen. So kann der Boden besser Feuchtigkeit speichern – vor allem in der trockenen Sommerzeit.

Im Supermarkt sucht man Carlos Weine vergebens, denn er konkurriert nicht mit der großen Weinindustrie. Er hat seine Nische gefunden. „Ich habe erkannt, dass manche Leute gerne ihren eigenen Wein herstellen lassen – das bedeutet, dass ich nach Kundenwunsch Weinreben anpflanze.“ So kann Carlos sichergehen, dass seine Ernte auch abgenommen wird. „Einen Großteil exportieren wir für Privatkunden in die Schweiz.“

Für sein Weinprojekt „Montesion“ möchte er auch temporär Gänse, Hühner und Enten zwischen die Weinreben bringen. „So kann ich dann besser die Schnecken- und Insektenpopulationen regulieren.“ Sich als Landwirt auf Mallorca zu behaupten, ist nicht einfach. Dennoch zeigt Carlos beispielhaft, dass es sich lohnt, Nischen zu bedienen, nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben und Kooperationen mit Restaurants aufzubauen, die diese Qualität wertschätzen – Això és mel.

Winzer Carlos Feliu (links) und Restaurantleiterin Sarah Meyer (rechts).

INFORMATIONEN

■ **Anreise:** Flüge von Frankfurt nach Mallorca und wieder zurück kosten rund 200 Euro. Der Flughafen ist rund 20 Minuten von Palmas Zentrum entfernt.
■ **Unterkunft:** Die Übernachtung im zentral gelegenen Hotel Nakar kostet rund 200 Euro pro DZ, Frühstück inklusive: www.nakarhotel.com/de
■ **Essen & Trinken:** Die Vielfalt der Restaurants in Palma erlaubt es, für jeden Geldbeutel und Geschmack etwas zu finden. Wer die Kreationen von Spitzenkoch Simon Petutschnig ausprobieren möchte, hat diese Möglichkeit entweder im Restaurant Fera oder Yara, das etwas außerhalb in Claviá liegt. Fera, Carrer de la Concepció, 4, Palma de Mallorca: www.ferapalma.com/de
Yara: Puerto Portals, Locales 1-6 07181 Calviá: www.yarapuertoportals.com/de
■ **Ausflugstipps:** Die Arabischen Bäder aus dem 11. Jahrhundert sind einen Besuch wert. Der Eintritt kostet zwei Euro. Zwischen April und November von 9.30 bis 20 Uhr geöffnet. Carrer de Can Serra, 7, Centre, 07001 Palma.
Die Kathedrale „La Seu“, ist von Mo. bis Fr. von 10 bis 17.15 Uhr, samstags von 10 bis 14.15 Uhr. Tickets kosten zehn Euro.
■ **Weitere Infos:** www.visitpalma.com/de