Spitzenkoch prägt Palmas Kulinarik

Zwischen Marktständen, Kunstgalerien und historischen Gassen wird schnell klar, was den Spitzenkoch Simon Petuschnig antreibt. Der gebürtige Kärntner hat auf Mallorca nicht nur zwei der spannendsten Restaurantadressen der Insel geschaffen, sondern auch eine kulinarische Handschrift entwickelt, die von Reisen nach Japan, Indien und Südafrika, der Neugier und dem Blick über den Tellerrand lebt.



Der Blick vom Dach des Museums Es Baluard mit Außeninstallationen auf den Hafen und die Kathedrale.

VON FRANK ZÖLLNER

Wer mit Simon Petuschnig durch Palma unterwegs ist, entdeckt die Stadt aus seiner besonderen Perspektive. Der Rundgang beginnt dort, wo für Petuschnig auch Ideen entstehen: im Mercat de l'Olivar. In der geschäftigen Markthalle kennt der 48-Jährige scheinbar jeden Winkel. Dort, wo die Leute sich für den täglichen Bedarf eindecken, die Auslagen mit frischem Fisch, Meeresfrüchten, saftigen Tomaten, Pilzen, Paprika, Salami und Bellota-Schinken und Käse schier überquellen, erzählt er begeistert von saisonalen Produkten wie von der Llampuga, der Goldmakrele, die nur wenige Wochen im Herbst vor Mallorca in den Gewässern zu finden ist. Und zufällig treffen wir hier Sebastian Real, seinen Küchenchef aus dem Restaurant Yara. Auch er lässt sich an diesem trubeligen Ort anscheinend inspirieren.

Für Petuschnig ist die Markthalle, in der es zu Champagner Austern an den Theken oder zu Salami-Häppchen ein kleines Bier gibt, zugleich eine Reise in die eigene Vergangenheit. Vor mehr als 25 Jahren verließ er seine Heimat Kärnten, arbeitete zunächst in der Schweiz und kam später nach Barcelona. Dort erlebte er in der berühmten Markthalle an der Ramblas eine kulinarische Offenbarung. „Ich bin Koch geworden, um zu reisen", sagt er. Die Begegnung mit japanischen Mitbewohnern und ihrer Esskultur legte früh den Grundstein für jene Küche, in der er heute mediterrane Produkte und asiatische Zubereitungstechniken so selbstverständlich miteinander verbindet.

Von der Markthalle geht es durch Palmas Altstadt. Vorbei an eleganten Fassaden, kleinen Boutiquen und Kunstgalerien wird deutlich, wie sich die Inselhauptstadt entwickelt hat. In der Gallery Red hält Petuschnig mit dem Galeristen ein kurzes Gespräch, vor den Kachelporträts der Belgierin Isabelle Scheltjens und den Werken des mallorquinischen Künstlers Toni Garau. Für Simon Petuschnig sind Kunst und Kulinarik eng miteinander verbunden. An seinen freien Sonntagen streift er durch Galerien, sammelt Eindrücke und lässt sich von Farben, Formen und Perspektiven inspirieren für seine Gerichte. Und wer in Palmas Kulturszene tiefer eintauchen möchte, kommt auch am Museum Es Baluard für moderne und zeitgenössische Kunst nicht vorbei. In den Mauern der ehemaligen Festungsanlage gegenüber dem Hafen, verbindet es Ausstellungen lokaler und internationaler Künstler mit spektakulären Ausblicken auf die Bucht von Palma und die Kathedrale La Seu und ist nur ein paar Fußminuten von Palmas Prachtboulevard Passeig de Born entfernt.



Ein Blick in die Markthalle Mercat de l'Olivar: Hier werden die frischen Lebensmittel, unter anderem Fisch, gekauft.

FOTOS: FRANK ZÖLLNER

Fine-Dining im Stadtpalast

Die Verbindung aus Kreativität, Inspiration und entspanntem Lebensgefühl spiegelt sich auch selbstbewusst in Petuschnigs Küche wieder. Ihren konsequentesten Ausdruck findet sie im Fera. Das Fine-Dining-Restaurant in einem historischen Stadtpalast in der Nähe der Avenida Jaime III. wurde von Innenarchitektin Sheena Levy, der Frau seines Geschäftspartners Ivan Levy, auch nach Feng-Shui-Prinzipien gestaltet und mit vielen Kunstwerken ausgestattet. Der begrünte Innenhof mit seinen schattenspendenden Bäumen wirkt tagsüber wie eine Zen-Oase und entfaltet abends beinahe eine mystische Atmosphäre.

Zu den kulinarischen Besonderheiten zählen eine mit Seegras und Shiitake veredelte Butter, Petuschnigs „Mitbringsel" von einer Japan-Reise, ebenso wie fein abgestimmte Gerichte aus frischem Wasabi, Thunfisch-Tatar oder Languste. Mediterrane Produkte und japanisch geprägte Präzision verschmelzen dabei zu einer eigenständigen Fusionsküche – Sushi trifft auf Tapas.

Entstanden ist das Restaurant aus der Zusammenarbeit mit dem Schweizer Unternehmer Ivan Levy. Die beiden lernten sich nach Petuschnigs Wechsel nach Mallorca kennen und gründeten vor knapp zehn Jahren gemeinsam das Fera, sind zudem Freunde mit dem gleichen Humor. Während Levy die unternehmerische Vision und das Umfeld mitgestaltet, prägt Petuschnig als Küchenchef die kulinarische Identität. „Jeder ist für seinen Bereich verantwortlich und redet dem anderen nicht hinein", nennt Levy einen wichtigen Bestandteil des Erfolges.

Gäste warten über einen Monat auf einen Tisch im Fera. Petuschnig verändert seine Karte nur behutsam, entwickelt neue Gerichte oft über Monate hinweg und ersetzt lieber einzelne Kreationen, als ständig alles neu zu erfinden. Wenn das geschieht, spricht er von einem weißen Blatt Papier, das nach und nach mit Ideen gefüllt wird. „Kochen ist wie Sport. Man trainiert nochmal und nochmal", sagt Petuschnig und verwendet das japanische Wort „kaizen" dazu. Das bedeutet, dass man durch sein regelmäßiges Tun peu a peu immer ein bisschen besser wird.

Doch die gemeinsame Geschichte von Petuschnig und Levy beschränkt sich nicht auf das Zentrum Palmas. Der nächste Schritt führte die beiden an die exklusive Marina von Puerto Portals. Dort entstand mit dem Yara ein weiteres ambitioniertestes Projekt, in dem Genuss als Lebenseinstellung zelebriert wird.

Die Terrasse und auch das Restaurantinnere des Yara bieten einen direkten Blick auf luxuriöse Yachten. Im Inneren des eleganten Grill-Restaurants sorgt ein DJ für Musik. Zu den berühmten Gästen im Yara schweigt sich der Österreicher aus. Doch zwei Namen rutschen ihm raus. Das ist der des früheren Weltklasse-Tennisspielers Roger Federer, für den er einen Nachtisch in Tennisball-Form kreierte, und der des deutschen Rappers Kontra K.

Kulinarisch bleibt auch im Yara die grenzüberschreitende Handschrift des Österreichers unverkennbar – seine Sushi-Kreationen sind atemberaubend. Für viele lokale Produkte, seine Austern kommen aber von Frankreichs Atlantikküste, gelten die höchsten Qualitätsansprüche. Das garantieren für beide Häuser enge Partnerschaften mit lokalen Produzenten, Produktlinien wie die eigenen Montesión-Weine und das Demeter-zertifizierte Olivenöl San Navaa und auch der eigene Honig.

Petuschnig setzt auf eine geschmacksintensive Küche. Er verarbeitet Wagyu-Rindfleisch, Wolfsbarsch, Kaviar und echten japanischen Wasabi, der nach traditioneller Methode auf einem mit Haifischhaut bespannten Holzbrettchen vor den Augen der Gäste am Tisch für die Fusion-Gerichte gerieben wird. Auch die Arbeit in der Küche ist transparent, alle Schritte sind von außen durch große Scheiben einsehbar: die handwerkliche Exzellenz, die Leidenschaft, das respektvolle Arbeitsverhältnis und die kunstvolle Gestaltung der Gerichte. Und eines ist dem Perfektionisten zudem wichtig: „Das Team wird gesehen!"

Service

Anreise: Palma wird von zahlreichen deutschen Flughäfen ganzjährig angeflogen.
Reisezeit: Die Herbstmonate bis zum Frühjahr sind ideal für Kulturinteressierte, die Palma ohne Massen erleben möchten. Mallorca ist ein ganzjähriges Reiseziel.
Kulinarik: Die Restaurants Fera und Yara: **ferapalma.com/de, yaraportals.com**
Auf der Finca Can Feliu bei Porreres entstehen die biodynamischen Weine Montesión sowie das Olivenöl Son Naava, das einzige Demeter-zertifizierte Olivenöl Mallorcas. Agronom Carlos Feliu setzt auf eine Landwirtschaft im Einklang mit Natur, Boden und Tieren. Besucher können bei Wein- und Olivenöl-Tastings die Produkte und die Philosophie hinter dem Projekt kennenlernen. **sonnaava.com, montesionwineestate.com**



Simon Petuschnig an der einsehbaren Küche des Yara.

MALLORCA

