Große Bühne, klare Handschrift

Im Yara in Puerto Portals auf Mallorca verbindet Simon Petutschnig japanisch geprägte Küche mit mediterranen Produkten und einem konsequenten Sharing-Konzept. Hinter der repräsentativen Kulisse am Yachthafen steht ein Betrieb, der auf eingespielte Teams, klare Zuständigkeiten und die Bindung seiner Gäste setzt.



Zwischen Restaurantterrasse und Luxusyachten liegen nur wenige Meter. Das Yara besetzt in Puerto Portals, gut zehn Kilometer von Palma entfernt, eine gastronomisch attraktive Bühne: erste Meereslinie, Hafenblick, internationales Publikum. Doch die Lage allein erklärt noch kein funktionierendes Restaurant. Bei bis zu 250 Gästen an einem Abend braucht es ein Konzept, das kulinarischen Anspruch und operative Leistungsfähigkeit zusammenbringt.

„Es ist eine riesige Operation", sagt Simon Petutschnig. Der Kärntner verantwortet als Küchenchef und Mitunternehmer das gastronomische Konzept. Gemeinsam mit dem Schweizer Unternehmerpaar Sheela und Ivan Levy hat er einen Betrieb geschaffen, dessen Angebot auf mehreren Ebenen zusammenpassen muss: Küche, Raumgestaltung, Service und Personalentwicklung.

Japanische Prägung statt beliebiger Fusion

„Im Yara bieten wir Feines auf asiatisch-mediterrane Art, wir verbinden das Beste aus beiden Küchen", beschreibt Simon Petutschnig die kulinarische Positionierung. Hinter dem kompakten Versprechen steckt eine lange persönliche Auseinandersetzung mit japanischer Kochkultur.

Sie begann während seiner Jahre in Barcelona. Über einen befreundeten Koch und japanische Mitbewohner erhielt er Zugang zu Produkten und Techniken, die damals weit weniger selbstverständlich verfügbar waren. Gemeinsames Kochen und gewachsenes Vertrauen öffneten ihm Türen. „Wie geht man mit dem Fisch um?", beschreibt er eine der entscheidenden Fragen dieser Lehrzeit. Welcher Teil des Thunfischs eig-







net sich für Sashimi, welcher für Nigiri, welcher für Rolls?

Später folgten Reisen nach Tokio, Kyoto und Osaka sowie berufliche Einblicke bei Zuma-Gründer Rainer Becker. Für Simon Petutschnig entsteht eine eigene Küche aus solchen Erfahrungen: „Mit wem hast du gearbeitet? Wo bist du hingereist?“ Daraus entwickle sich der persönliche kulinarische Fingerabdruck.

Teilen als Teil des Geschäftsmodells

Im Yara übersetzt sich diese Prägung in ein Angebot, das hochwertige Produkte nicht auf klassische Einzelportionen reduziert. Die Gerichte kommen auf dunklem Geschirr zum gemeinsamen Genießen auf den Tisch. Sharing ist damit nicht bloß eine Servierform, sondern bestimmt das Restauranterlebnis: Die Gäste probieren gemeinsam, kombinieren und erleben unterschiedliche Geschmacksrichtungen.

Die Gerichte zeigen die Spannweite: Sashimi steht neben Dim Sum mit Shiitake und iberischem Schinken, Wagyu-Tatar trifft auf Nori und Kaviar. Der Robata-Grill liefert einen weiteren kulinarischen Schwerpunkt, etwa mit Simmentaler Rinderfilet und Sauce Périgueux. Wolfsbarsch mit weißem Miso-Jus oder Lemon Pie mit grünem Shiso-Eis greifen die Verbindung beider Küchenwelten ebenfalls auf.

Entscheidend ist dabei das Handwerk. Wer beispielsweise Kaffee im Tiramisu durch grünen Tee ersetzen wolle, müsse zunächst das Original beherrschen. „Du musst natürlich auch erst mal ein richtiges Tiramisu machen können“, sagt Petutschnig.

Wachstum braucht ein belastbares Team

Dass das Yara überhaupt eröffnete, war keine spontane Entscheidung zugunsten einer prestigeträchtigen Adresse. Die Location war den Partnern, die schon das Fera in Palma betrieben, bereits früher angeboten worden. Damals lehnten sie ab.

„Wir hatten das Team dazu einfach noch nicht“, erklärt Simon Petutschnig. Nicht die fachliche Qualität habe gefehlt, sondern die gemeinsame Erfahrung, um seine Philosophie auch ohne seine ständige Anwesenheit zuverlässig umzusetzen. Führungskräfte müssten bei Entscheidungen wissen: „Was würde ich machen, was würde ich nicht machen?“

Erst nach weiteren Jahren der Zusammenarbeit sah er die Voraussetzungen erfüllt. Zugleich entstanden Aufstiegsmöglichkeiten für langjährige Mitarbeiter. Expansion bedeutete damit auch Personalentwicklung – und nicht lediglich zusätzliche Fläche.

Die Größenordnung verlangt diese Vorbereitung. Durch teilweise doppelte Tischbelegung können aus maximal 115 Plätzen innen und 60 auf der Terrasse rund 250 Gäste am Abend werden. „Du kannst natürlich gewisse Sachen für 250 Gäste einfach nicht schaukeln“, sagt er. Kulinarische Ideen müssen folglich auch zur Kapazität passen.

Atmosphäre für Gäste und Mitarbeiter

Für das Interieur zeichnet Sheela Levy verantwortlich. Naturstoffe, Pflanzen, exquisite Möbel und großformatige Arbeiten des balearischen Künstlers Antoni Pedraza prägen die Räume. Die Gestaltung folgt Feng-Shui-Kriterien.

Für Simon Petutschnig geht es dabei nicht allein um die Wirkung auf Gäste. „Das A und O ist natürlich, dass du sagst, du schaffst einen Platz, wo man sich wohlfühlt.“ Das gelte zuerst auch für die Mitarbeiter. Ein Team müsse lernen, wachsen und eine Zukunft sehen können.

Der Ganzjahresbetrieb unterstützt diesen Anspruch. Wiederkehrende Gäste schaffen dafür eine wichtige Grundlage, auch wenn die große Terrasse zusätzliches Saisonpersonal erfordert. „Du kannst den Mitarbeitern natürlich ganz eine andere Perspektive bieten“, sagt Petutschnig. Kontinuität wird so zum Bindeglied zwischen Gästezufriedenheit und Mitarbeiterbindung.

Der Gast bleibt der Maßstab

Die Aufgaben der Partner sind klar verteilt: Ivan Levy kümmert sich vor allem um Marketing und Finanzen, Petutschnig um Gastronomie und operative Fragen. Die Freiheit, die daraus entsteht, verbindet der Koch mit Verantwortung gegenüber seinen Gästen.

„Your ego is not your amigo“, lautet sein Leitsatz. Ein Gericht, das ihn selbst überzeugt, aber einen erheblichen Teil der Gäste nicht erreicht, würde er wieder streichen. „Am Ende des Tages kochst du ja für den Gast.“

Das Yara setzt damit auf eine präzise Balance: eigenständig genug für Wiedererkennbarkeit, zugänglich genug für wiederholte Besuche – und organisatorisch so aufgestellt, dass der Anspruch auch bei hoher Auslastung trägt. **Michael Teodorescu**

Yara - Puerto Portals, Mallorca

Asiatisch-mediterrane Küche mit japanischer Prägung, Robata-Grill und Gerichten zum Teilen.

ERFOLGSFAKTOREN

- **Profilierte Küche**
- **Attraktive Hafenlage**
- **Langjährig entwickelte Führungskräfte**
- **Gästebindung als Grundlage**

INHABER
IVAN LEVY
KÜCHENCHEF
SIMON PETUTSCHNIG

MITARBEITER	SITZPLÄTZE
60	190

WWW
WWW.YARAPUERTOPORTALS.COM

INSTAGRAM
YARA_PORTALS

Bilder: Yara