MALLORCAS JUNGE WILDE

Eine neue Generation mallorquinischer Köche belebt mit Persönlichkeit, originellen Ideen und anspruchsvoller Küche die Inselgastronomie. Daneben versuchen die Luxushotels der Insel, ihre kulinarischen Angebote weiter aufzuwerten.

TEXT WOLFGANG SCHÖNBORN

Joan Josep Genestar ist ein Meister der Improvisation

Fotos: Wolfgang Schoulhern

Wenn Joan Josep Genestar das Menü für den kommenden Tag entwirft, lässt er sich spontan inspirieren, zelebriert die Improvisation. Keine Moden, keine Ideologie, sondern die Herausforderung, aus allem etwas machen zu können. »Filet ist doch keine Kunst«, sagt der 36-Jährige. Ein täglich wechselndes Fünf-Gänge-Menü zu kreieren dagegen schon. Stilsichere Etikettlosigkeiten wie einen Apfel mit der heimischen Blutwurst butifarrón zu füllen bescherten dem kleinen Restaurant »Genestar« in Alcúdia im vergangenen Jahr den Bib Gourmand des Guide Michelin für gehobene, preislich moderate Küche. >

Caty Pieras hat sich im »Es Vi« an die Spitze gekocht

Die inseltypischen Cocas im Restaurant »Ca Na Toneta«

> Der Mallorquiner Genestar verkörpert eine neue Generation von Inselköchen. Viele sind erstklassig ausgebildet und haben Erfahrungen bei Spitzenköchen im In- und Ausland gesammelt. Noch vor 20 Jahren kamen die Topkräfte der Branche vorwiegend von außerhalb. Mallorca hatte Gourmetimporten wie Gerhard Schwaiger (»Tristán«) oder Josef Sauerschell (»Es Racò d'es Teix«) wenig entgegenzusetzen. Heute entstehen auch in der Spitzengastronomie Nischen, die von jungen, sehr selbstbewussten Mallorquinern besetzt werden.

Reine Menürestaurants schaffen es, trotz attraktiver Preise rentabel zu wirtschaften. Vorausgesetzt, der Laden brummt. Meister dieser Unternehmensform ist ein 34-jähriger Koch aus dem Dorf Lloseta. Wer einen Tisch bei Santi Taura reservieren möchte, muss sich wie beim Kartenkauf für ein Netrebko-Konzert sputen. Nachdem Taura das Reservierungsbuch für 2011 geöffnet hatte, waren alle Freitage und Samstage binnen zwei Wochen ausgebucht. Seine Küche basiert auf mallorquinischen Rezepten, die er in einem wöchentlich wechselnden sechsgängigen Menü auf die Tische bringt. Ob Rinderlende in Granatapfelsauce mit flambierter Quitte oder ein Dressing aus Orangensaft, Ketchup und Brandy – die Erfolgsformel für seine originelle Küche beschreibt er bescheiden mit »Qualität zu kleinem Preis«. Doch das greift zu kurz. Taura versteht es, mit der Aura eines Prinzen aus dem Volk die Herzen der Gäste zu gewinnen.

Der Paradiesvogel der neuen Garde heißt Andreu Genestra. Im vergangenen Jahr verpflichtete das legendäre Hotel Formentor den 27-jährigen Ferran-Adrià-Schüler als Küchenchef für sein Spezialitätenrestaurant »El Pi«. Alter Glanz aus Zeiten, in denen Grace Kelly und der Schah von Persien im Hotel residierten, sollte zumindest im Restaurant neu erstrahlen. Genestra entwickelte per Osmoseverfahren unverwechselbaren Zypressenhonig und ersann Gerichte wie den Spieß aus filettierter Drosselbrust mit konfitiertem Pancetta auf einem bröseligen Bett pfeffrig gewürzter Quely-Kekse. Die Hotelmanager träumten schon von einem Michelin-Stern, da folgte Genestra dem Ruf eines Scheichs aus Kuwait. Doch dann trieben die aufziehenden Unruhen im arabischen Raum den jungen Mallorquiner zurück nach Spanien. Im Hotel Formentor vergaß man den Schmerz der Trennung und verpflichtete Genestra erneut.

Sternekoch Fernando P. Arellano aus Madrid zog gleich mit der gesamten Mannschaft seines Lokals »Zaranda« im Frühjahr 2010 nach Mallorca um – ein in Spanien bislang einmaliger Vorgang.

Maria Solivellas kocht ausnahmslos mit Produkten der Insel

Andreu Genestra, Paradiesvogel der neuen Köchegarde

Gerhard Schwaigers Kreationen im »Tristán« sind berühmt

Die ehemalige Musikproduzentin Maria Solivellas lockte ein Job in New York, da setzten die Attentate auf die Zwillingstürme einen mentalen Umkehrschub in Gang, der ihre Rückkehr ins heimatliche Tramuntana-Dorf Caimari bewirkte. Ihr verwinkeltes Hexenhaus-Restaurant »Ca Na Toneta« steht für eine Küche, deren Produkte nahezu ausnahmslos von der Insel stammen. 90 Prozent des verwendeten Gemüses erntet die engagierte Slow-Food-Aktivistin im eigenen Garten. Die Autodidaktin am Herd bringt in jedem ihrer Fünf-Gänge-Menüs eine Variante der inseltypischen Cocas unter, knusprige Hefeteigböden, zum Beispiel angerichtet mit Spinat, Ziegenkäse und Erdbeeren.

Macarena de Castro ist das Kontrastprogramm zu Maria Solivellas, nicht nur mit Blick auf das elegant gedämpfte Minimalistik-Ambiente ihres Restaurants »Jardín« inmitten der pulsierenden Urlauberhochburg Port d'Alcúdia. Das anspruchsvolle elfgängige Degustationsmenü der 30-Jährigen mit Ausgefallenem wie Seegurke an Frühlingszwiebeln ist nicht nur Luxus für den Gaumen, sondern auch für die Eigentümer. Denn Gewinn wirft das Lokal nicht ab. Für eine positive Geschäftsbilanz des Familienunternehmens sorgen ein gutgehender Catering-Betrieb, die ebenfalls im Haus untergebrachte Bistro-Filiale des »Gartens« und das Hamburger-Lokal von Bruder Danny.

Die Erfahrung, dass selbst renommierte Feinschmeckerrestaurants keine Gelddruckmaschinen sind, haben auch andere Spitzenköche machen müssen. Tomeu Caldentey, bislang einziger sterngekrönter Mallorquiner, schlüpfte aus wirtschaftlichen Gründen mit seinem Esstempel »Es Moli d'en Bou« unter das Dach der Hotelkette Protur an der Ostküste. Sternekoch Fernando P. Arellano aus Madrid zog gleich mit der gesamten Mannschaft seines Lokals »Zaranda« im Frühjahr 2010 nach Mallorca um – ein in Spanien bislang einmaliger Vorgang. Auch Arellanos neue Heimat ist ein Luxushotel, das Hilton Sa Torre, ein Fünf-Sterne-Haus in ländlichem Idyll vor den Toren Palmas.

Maria Solivellas wollte in New York Musik produzieren, als das Attentat die Zwillingstürme zerstörte. Jetzt kocht sie in ihrem Heimatdorf Caimari in der Serra de Tramuntana.

Seitdem auf Mallorca der sogenannte Qualitätstourismus auf dem Vormarsch ist, stellen Nobelhotels zunehmend Spitzenköche ein, um sich Vorteile im schärfer gewordenen Wettbewerb zu verschaffen.

Im teuersten Hotel der Insel, dem St. Regis Mardavall in Costa d'en Blanes, sorgt der Österreicher Thomas Kahl für internationale Küche auf hohem Niveau. Seine Kollegin Caty Pieras, eine weitere junge Mallorquinerin unter den Gourmetköchen, bietet traditionelle Inselgerichte im Fünf-Sterne-Haus Castillo Son Vida. Zu den hochwertigsten Hotelrestaurants Mallorcas zählt zudem das »El Olivo« im feinen Landhotel La Residencia in Deià mit seinem Küchenchef Guillermo Méndez, wie Preis-Leistungs-König Taura ein Sauerschell-Schüler.

Während die ersten Hoteladressen nahezu geschlossen nach Michelin-Weihen streben, ist der Brite Marc Fosh einen anderen Weg gegangen. Fosh ließ den im Landhotel Reads erkochten Stern sausen, um gemeinsam mit dem jungen deutschen Küchenchef Nils Egtermeyer seinem Gespür für neue Trends zu folgen. »Simply Fosh« heißt das schicke Lokal, das in Palmas Altstadthotel Convent de la Missió untergebracht ist. Seine mediterrane Fusionsküche nennt Fosh werbewirksam affordable glamour – Glamour, den man sich leisten kann. <