DIE KÜCHE DER FRAUEN

Es ist seltsam: Auf der ganzen Welt stehen meist die Frauen zu Hause am Herd. Doch in den Restaurants sind sie nur selten die Protagonistinnen. Wir sind auf die Suche gegangen – und haben sie gefunden: Mallorcas starke Köchinnen. Zum Beispiel Maria und Teresa Solivellas vom Restaurant Ca Na Toneta in Caimari.

Immer schön aus dem Bauch heraus

Die Theater- und Musikproduzentin Maria Solivellas hat kurzerhand umgesattelt und sich an die Kochtöpfe gestellt. Dort arbeitet sie vor allem intuitiv – und erfindet damit die traditionelle Küche neu

Von **Kirsten Lehmkuhl**

■ **Die beiden Schwestern Maria (li.) und Teresa Solivellas haben das Ca Na Toneta zu einem der berühmtesten Restaurants der Insel gemacht.** *Fotos: Bendgens*

Fast wären wir daran vorbeigelaufen. Nur eine kleine Leuchtreklame weist auf das Restaurant Ca Na Toneta in Caimari hin. Dabei sind die Betreiberinnen, allen voran Maria Solivellas, in dem Dorf bekannt wie bunte Hunde. Denn in dem Haus ihrer Tante Antonia haben sie ein Lokal eingerichtet, das auf der Insel seinesgleichen sucht. Nicht nur, dass hier alles unbeschreiblich weiblich, nämlich komplett in Frauenhand ist, hier kommt auch nur auf den Tisch, was ökologisch angebaut wurde. „Das Obst und Gemüse, das wir verarbeiten, kommt aus unserem eigenen Garten", sagt Maria Solivellas. So ist er es, der den Speiseplan bestimmt.

Im Grunde war es das Attentat von New York im September 2001, das Mallorca dieses Restaurant beschert hat. Denn Solivellas, von Beruf Theater- und Musikproduzentin, war wegen eines Jobs gerade drauf und dran, in die US-Metropole zu ziehen, als das World Trade Center angegriffen wurde. Kein gutes Omen, entschied die heute 38-Jährige – und band sich die Schürze um. Sie wollte auch auf der Insel etwas Kreatives tun, entschloss sich, bei ihrer Mutter, die gemeinsam mit der Schwester bereits ein Restaurant betrieb, in die Lehre zu gehen. Maria bedurfte einiger Nachhilfe, zunächst brachte sie nicht viel mehr als ein Spiegelei zustande. Also begann sie an den Töpfen zu experimentieren, machte ihre kaum vorhandenen Kochkenntnisse mit einer Riesenportion Intuition wett. Genau das war es, was ihre Mutter ihr beibrachte: immer schön aus dem Bauch heraus. Maße? Einheiten? Was ist das?

Maria übernahm die Federführung, Seite an Seite mit Teresa, ihrer Schwester, die Frau für die Süßspeisen. Über die Stühle wurden weiße und gelbe Hussen gehängt, die Wände teilweise weiß getüncht, Fenster mit Patchwork-Häkeldecken im Flower-Power-Stil verziert.

Bei Maria Solivellas gibt es keine Karte, bei ihr gibt es ein Degustations-Menü: fünf Gänge, 26 Euro. Der Wein geht extra. Bei ihr schmeckt's nach Mallorca. „Die traditionelle Inselküche ist eben das, was ich am besten kenne und daher am besten interpretieren kann", sagt sie und zieht dabei genußvoll an einer selbstgedrehten Zigarette.

Viel Vegetarisches gibt es bei ihr, „so wie es das früher auf der Insel immer gab" und niemals „Modefische" wie Zackenbarsch oder Steinbutt, sondern *pescado pobre*, den Fisch also, den stets die einfachen Leute aßen, Meerbarben oder Sardinen etwa. Dabei achtet sie beim Einkauf sehr auf Nachhaltigkeit: Solivellas ist die Vizepräsidentin der Slow-Food-Bewegung (MZ berichtete). Fische zum Beispiel, die mit Schleppnetzen gefangen wurden, kommen bei ihr nicht auf den Tisch, weil durch diese Fangmethode der Meeresboden zerstört wird.

Das Ca Na Toneta mit seinen 35 Plätzen ist nur an den Wochenenden geöffnet. Und stets rappelvoll. Keine Krise also? „Krise? Welche Krise?", fragt sie.

Ca Na Toneta, C/. Horitzó 21, Caimari. Telefon: 971-51 52 26. Geöffnet: Freitag, Samstag, Sonntag 13.30 bis 15 Uhr, 20.30 bis 23 Uhr, sowie an allen Festtagen und den Vorabenden.

GEWUSST WIE!

MALLORQUINISCHE COCA MIT ZUCCHINI

Für vier Personen.
Zutaten:
Für den Teig:
1 Kaffeetasse Mineralwasser (ohne Kohlensäure)
1 Kaffeetasse Olivenöl Virgen extra
1 nussgroßes Stück Hefe
Mehl
Für den Belag:
1 Zucchini
100 g schwarze Oliven
1 kl. Glas Olivenöl
50 g Ziegenkäse

Zubereitung:
Das Wasser erwärmen, bis es lauwarm ist. Dann in eine Schüssel geben, die Hefe darin auflösen. Das Öl hinzufügen und dann nach und nach vorsichtig Mehl hinzugeben, bis eine zähe Masse entsteht. Der Teig ist richtig, wenn er nicht mehr am Schüsselrand kleben bleiben. An einen warmen Ort stellen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Zucchini in sehr feine Scheiben schneiden (evtl. auch eine Reibe benutzen), Oliven entsteinen, zerkleinern, das Öl hinzugeben und alles mit dem Mixer grob pürieren. Einzelne Teigstückchen hauchdünn ausrollen, auf ein ungefettetes Blech legen, die Zucchini darauf verteilen, den Käse darüberkrümeln und bei 180 Grad Celsius in den Ofen schieben, zirka fünf Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und die Olivenpaste darüber geben. *Bon profit!*