

# My iLANDS

DAS MAGAZIN FÜR SYLT UND MALLORCA



GLANZ UND GLORIA

**FESTTAGE IN SATIN UND SAMT**

EXKLUSIV: EINLADUNG ZUM SCHREIBEN  
**SYLT-ERINNERUNGEN GESUCHT**

FESTMENÜ DER „TOP 100“-KÖCHE  
**DREI GÄNGE ZUM FEST**



## AUSZEIT MIT NEUEN URLAUBSIDEEN

Im Fincahotel Son Manera in Montuiri – 30 Minuten von Palma entfernt – hat Sonja Miko, Gründerin des Spezial-Reiseveranstalters „Indigourlaub“, einen Kraftplatz geschaffen für alle, die eine tiefgehende Erholung suchen. Auf dem Retreat-Programm steht auch „Yoga zur Stärkung der Resilienz“.



## GOLF VOM FEINSTEN

Golf-Erlebnis auf höchstem Niveau – das ist das Konzept des hanseatischen Erfolgsunternehmers Heiner Tamsen. Seine zweite Mallorca-Investition in den edlen Sport heißt „T Golf Palma“. Das mediterrane Schmuckstück bietet in seiner ersten Wintersaison Sterne-Qualität vom Rasen bis zur Cuisine.



## ZEICHEN STEHEN AUF WACHSTUM

Die Dorint Gruppe, zu der im Rahmen der „Hommage Luxury Hotels Collection“ auch das Luxusresort Söl'ring Hof auf Sylt gehört, plant weiterhin ein strategisches und nachhaltiges Wachstum. „Acht neue Full-Service-Hotels unter der Traditionsmarke „Dorint Hotels & Resorts“ und der jungen Lifestyle-Marke „Essential by Dorint“ sind in der Pipeline und werden ab Januar 2024 sukzessive eröffnet“, sagt CEO Jörg T. Böckeler.

GASTRONOMISCHE HÖHEPUNKTE

# Mallorca neu geniessen

Seit 2021 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet: Santi Taura



## UNSER KULINARISCHER EXPERTE

### Dr. Jörn Thiemer

KULINARISCHE VITA

Semiprofessioneller Hobbykoch

Gewinner „Das perfekte

Dinner im Ruhrgebiet“, VOX, 2010

Mehrmonatige Mitarbeit beim

Koch des Jahres (Saas-Fee, Schweiz)

Markus Neff (1 Michelin-Stern, 18 GM-Punkte)

Weitere Praktikumsstationen:

Restaurant **Haerlin** (Hamburg / 2\*\*)

Restaurant **Esszimmer** (München / 2\*\*)

Restaurant **Vendome** (Bergisch Gladbach / 3\*\*\*)

Restaurant **Benu** (San Francisco / 3\*\*\*)

Mitarbeit/Praktikum Restaurant **Frantzén**

(Stockholm / 3\*\*\*)

Als Gast fast alle 3-Sterne-Restaurants weltweit besucht



Seit 2021 ist Santi Taura mit einem Michelin Stern ausgezeichnet - und dies völlig zu Recht. Mallorca ist stolz auf seine Sterneköche. Aber wohl kaum ein Anderer setzt die wahrlich reiche kulinarische Geschichte der Inselkultur so wunderbar in die heutige Zeit um, wie dieser Meister seines Faches. Santi Taura kreierte bei seiner Reise nicht aufregend oder provozierend Neues, er zelebriert dank feiner Zunge Geschichte. Regionale und lokale Produkte der Balearen sind das Ergebnis. Originalzutaten und Rezepte werden lediglich durch sanfte Änderungen der Textur, der Zubereitung und der Präsentation aktualisiert.



von TORSTEN STIEGEMANN

Schon der Weg zum Restaurant DINS Santi Taura ist wundervoll und verspricht viel. Da dies außergewöhnliche Restaurant mit dem eigenen Pkw nicht zu erreichen ist, spazieren Sie durch Palmas historisches Stadtviertel Calatrava. Über Kopfsteinpflaster, entlang der alten Stadtmauer, die die römischen Gründer im Jahr 123 vor Christus gebaut haben, führt Sie der Weg zum „Llorenç Parc de la mar“. Hinter dem wohlklingenden Namen verbirgt sich ein kleines, feines Fünf-Sterne-Boutique-Hotel. Das dazu gehörende Restaurant wartet auf Sie im Erdgeschoß. Den Aperitif sollten Sie aber unbedingt zunächst in der Roof Top Bar einnehmen. Sie erleben von dort einen selten-wundervollen Blick über die Bucht von Palma, die Altstadt und das Tramontana Gebirge.

Das DINS verfügt über lediglich 30 Plätze. In dieser Exklusivität bietet das Haus zwei Möglichkeiten an: Einerseits hat der Gast die Möglichkeit, in privater Gemeinschaft an gemütlichen Tischen Platz zu nehmen. Die zweite und durchaus empfehlenswerte Variante: Sie wählen einen Platz an „Chefs Table“. Hinter dem einladenden Namen verbirgt sich, eine U-förmige Bar, an der zehn Personen Platz finden. Sie haben den Vorzug, dem Team bei der Zubereitung der Speisen zuschauen zu können. Bei unserem Besuch war Patron Santi Taura persönlich vor Ort, kochte und präsentierte seine Menu-Gänge mit besonderer Hingabe.

EINFACHHEIT IN PERFEKTION:

## DINS SANTI TAURA

Neben Santi Tauras Küche steht ein historischer Brennofen, der aus der islamischen Ära Mallorcas stammt. Hier hat Santi Taura erst seine Leidenschaft fürs Töpfern entdeckt - und dann hat er persönlich jeden einzelnen Teller als Unikat für die Gäste gestaltet und hergestellt.

Auf diesen einzigartigen Kunstwerken werden im DINS keinerlei einzelne Gerichte von einer Speisekarte gereicht. Auf den Tellern des Chefs wird stattdessen regelmäßig ein 11-Gang-Menu serviert. Jeder einzelne Gang wird von der aufmerksamen und professionellen Mannschaft ausführlich vorgestellt - oft und gern auch vom Chef persönlich. Die Menükarte ist in Katalan geschrieben. Die einzelnen Gänge haben mitunter witzige Namen. So hieß unser Hauptgang „Porcella amp Barret de Sant Antoni“, locker übersetzt „Schwein, mit einem Hut von Sant Antoni“. Sant Antoni war ein Mönch, der von Dämonen heimgesucht und vom Teufel verführt wurde.

Nun, man wird nicht unbedingt vom Teufel heimgesucht, wenn man das perfekt gegarte Schwein mit Krokettchen und einer süßen Jus isst, aber es wäre egal... Llampuga amp Perres ist ein Hochgenuss. Diese Goldmakrele wird nur im Herbst vor Mallorca gefangen und mit Birnenstückchen lauwarm serviert. Danach gab es eine Bio-Sobrassada auf einem hauchdünnen Toast serviert, knackig und voller Aromen. Alle Gänge waren perfekt aufeinander abgestimmt, die abschließenden beiden Dessertgänge eingeschlossen. Besonders der „Spaziergang durch das Tramotanagebirge“ - ein Crema Katalan mit Schokoladenstreuseln - war ein perfekter Abschluss.

Wie das Menu, so hat auch die Weinbegleitung Sterne-Qualität. Bei unserem Besuch wurden fünf Weine zu den jeweiligen Gängen präsentiert - vom leichten Malvasia über einen wundervollen Callet und zum Abschluss einem fantastischen Dessertwein von Miquel Gelabert. Die Überraschung für uns war der Cap de Barbaria von Formentera, ein kräftiger, charaktervoller Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell und Fogoneu.

Das DINS ist eine kulinarische Sensation, Santi Taura ein herausragender Gastgeber. Er bietet Sterne - Hochgenuss pur, ganz ohne Chi-Chi.