

VivArt

MAGAZIN FÜR KULTUR

FRANKFURT &
TAUNUS
HEFT #41 / FRÜHJAHR 2022 / 6,50 €



GERMAN ZUVERSICHT

EINE FRAGE DER KULTUR



12

Mut zum Wandel

22

Sterneküche mit Weitblick

54

Mediterrane Auszeit

MEDITERRANE AUSZEIT

Es braucht nur knappe zwei Flugstunden, um dem Alltagsgrau Deutschlands zu entkommen und auf Mallorca glücklich zu sein. Über ruppige Landschaften, großartiges Essen, feine Weine und Hotels zum Einkuscheln. Eine Art Reisebericht von Dirk Becker.

Ich wusste schon als Jugendlicher, dass Mallorca angeblich »des Deutschen liebste Insel« sei. Das machte mir Mallorca verdächtig, und die Bilder im Kopf von kampfrinkenden Touristen, die bewegungs- und würdelos ihre blassen Körper am Strand in leuchtendes Hummerrot verwandelten, machten mir Sorge. Mit der Folge, dass ich die Insel nie besuchte und nicht recht verstehen konnte, warum so viele kultivierte Menschen dort ebenso gerne sogar noch die Winter verbrachten.

Doch mit der Idee, von Palma aus jeden Tag 150 Kilometer mit dem Rad zu bewältigen und dabei die Insel zu erkunden, gefiel mir Mallorca 2015 zum ersten Mal gleich viel besser. Man entdeckt abseits vom Tourismus Orte, die wunderschön sind und geradezu menschenleer. Nur zur Klarheit: Ich bin kein Menschenfeind, aber ich komme auch gut ohne sie klar. Die Tage auf dem Rad schaffen eine gute Grundlage für ausgiebige Abendessen ohne schlechtes Gewissen – und da bietet Mallorca eine Qualität, die sich durchaus sehen lassen kann. Die Dichte an Sternegastronomie ist hoch und die Preise sind fair. Alles, was es braucht, ist eine gewisse Kennerschaft, um innerhalb der wenigen Tage, die man hat, die guten Adressen zu finden. Dies dachten sich auch die heimischen Protagonist*innen und gründeten ein Netzwerk unter dem Namen »Essentially Mallorca«. Auf ihrer Webseite finden sich tolle Adressen von Manufakturen, Weingütern, Restaurants, Hotels, Golfplätzen und Luxusadressen, die ihr Geld wert sind. Man schafft es kaum, allen Anregungen zu folgen, aber für eine Woche sollten zumindest ein paar Highlights möglich sein.

Als ich zuletzt auf der Insel war, speisten wir im Restaurant von Marc Fosh, das zum sehr schicken Boutiquehotel »Convent de la Missió« und der Gruppe Torre de Canyamel gehört, sensationell zu Mittag. Der Chef war zwar nicht da, wurde aber würdevoll von den Topköchen der Gruppe Jonatan Maldonado von Fonsanta und David Moreno von Can Simoneta vertreten. Jede Kalorie wert – wirklich! Und wer die passende Weinbegleitung wählt, sollte auch unbedingt ein Zimmer nehmen; sozusagen als Paket, denn der Convent ist als Ort stilvoll, minimalistisch und eine echte Oase mitten in Palma, wie man es gar nicht vermuten würde.

Auch ausprobiert haben wir das Zwei-Sterne-Restaurant »Zaranda« und saßen in der Küche am Cheftable noch am selben Tag. Was muss, das muss! »Fernando P. Arellano ist der neue Stern am Himmel der Balearen«, heißt es sehr selbstbewusst auf der Webseite – tatsächlich ist der junge Mann sehr souverän in der Küche und sein Team weiß, was es tut. Hier geschieht es extrem sorgfältig: Jede Kleinigkeit wird zelebriert und auch selbstverständlich von uns goutiert. Wir gehen sozusagen eine innige Beziehung von Geben und Nehmen ein, denn schließlich sind Köch*innen auch nur so gut wie ihre Kritiker*innen. Wir nehmen demütig! Wer jemals die krakeelende Stimme von Küchenchefs vernommen hat, wird sich hier insbesondere darüber freuen, wie harmonisch und eingespielt es funktionieren kann, was auch an der Souschefin liegen könnte, die alle Abläufe antizipiert und sogar lächeln kann.

Weine fantastisch, nur wie immer zu viel, weil man in der Freude das rechte Maß vergisst. Ich wünschte mir, dass unsere Tischnachbar*innen auch mehr Freude am Wein gefunden hätten. Vielleicht hätten sie an diesem Abend dann auch einmal gelacht.



Der Deutschen liebste Insel. Zurecht!

Fotos: unsplash

Das Bett im »Hotel Nixe« dreht sich im Gleichklang der Wellen, die ich von draußen hören kann. Ich freue mich über ein Mallorca, das selbst im Dezember bei zehn Grad ein herrlicher Ort zum Einkuscheln ist. Am nächsten Morgen der Blick vom Balkon: das Meer mit jungen Menschen im Neopren, die schon am Surfen sind, bevor ich auch nur meinen ersten Kaffee hatte. Das macht mich unruhig und meine Liste an To-dos ist lang. Ich komme wieder ... versprochen!

VIVART SERVICE

Mehr Inspiration unter:
essentiallymallorca.com

CHEF HISTORIAN ARTIST NATURALIST

Santi Taura wird auf Mallorca als Spitzenkoch gefeiert und wurde mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Doch Taura ist mehr als ein Koch. Dirk Becker über eine Begegnung der besonderen Art im Hotel ›El Llorenç‹, das dem Talent eine großartige Bühne bietet.

Fotos: El Llorenç



Wer auf Mallorca ist, sollte das Restaurant des sympathischen Santi Taura unbedingt als Pflichttermin in den Urlaubsplaner eintragen. Hier einzukehren ist jede Minute und jeden Cent wert. Taura interpretiert die Klassik neu und mit seiner 30-jährigen Erfahrung verbindet er in seinen Rezepturen Produkte der Saison und der Insel zu handwerklichen Genussmomenten. Dazu kommen »christliche, jüdische und islamische Einflüsse«, so der Küchenchef. Was das sein soll? Es wird klar gleich zu Beginn des Menüs, das es auch mit kleinem Preis als Mittagsmenü gibt: Taura liebt Natur und Historie. Schon der Aperitif, den ich normalerweise zu Mittag verschmähen würde, ist Mallorca pur. Abrieb von Orangen aus Sóller mit rotem Wermut und Schaum von einem Insel-Geheimnis. Lecker! Kleine Glückshormone fluten den Körper.

Doch das ist nur die leise Ahnung von einer Idee, die Santi Taura mit Schnecken, Hasen, schwarzen Schweinen und Spanferkeln,

Fischen in allen Farben und Gemüsen von der Insel umsetzt. Die dazu passenden Weine findet man leicht und die Preise erschrecken nie. Wer bei all dem Spaß doch zu tief ins Glas schaut, der nimmt sich eines der 33 Zimmer, bleibt für die Nacht und schaut auf der Dachterrasse in die Sterne. Davon gibt es hier märchenhaft viele zu sehen. Große Glückshormone lassen jede Krise vergessen. Danke, Herr Taura!

db

VIVART SERVICE

El Llorenç
Plaza de Llorenç Villalonga, 4, 07001, Palma de Mallorca
elllorenç.com