

Als Pescatarierin gerate ich allerdings in Schwierigkeiten. Eine typische Vorspeise etwa ist *frito mallorquí*, im Topf servierte Innereien mit Gemüse. Bei den Hauptgängen stehen *fideuá butifarra*, ein Gericht mit Fadennudeln und katalanischer Bratwurst, Ochsenfleisch in Rotweinsauce oder Schweinepötchen-Carpaccio zur Auswahl. Ich entscheide mich für Paella mit Tintenfisch, Garnelen und Artischocken – auch wenn das spanische Nationalgericht nicht hier, sondern in Valencia erfunden wurde.

Beim Thema Wein kehre ich zur Regionalität zurück, also auf zu **La Vinoteca**, einem auf lokale Produkte spezialisierten Weinladen in Palmas Zentrum. Gut, dass ich das dritte Paar Schuhe zu Hause gelassen habe, so ist Platz im Koffer für Recherche-Beute.

Wenn ich schon mal hier bin, möchte ich aber mehr sehen als das fertige Produkt, also besuche ich am nächsten Vormittag Sebastian Keller und dem Engländer Joe Holles. Etwa 10 000 Olivenbäume wachsen hier, einige sind rund 900 Jahre alt. Uta zeigt mir, wie man Oliven schonend

brettern. Zwischen den Weinstöcken grasen Schafe, außerdem züchtet der Winzer die lokale Schweinerasse Cerdo Negro, deren Fleisch als Delikatessensorte gilt. Anschließend zeigt er mir Keller und Lager, bevor wir uns zur Verkostung auf die Terrasse setzen. Die Rotweine von Ses Talaioles punkten mit dem, was man Terroir nennt, dem Aroma des Klimas und des Bodens. Vor allem der Basiswein Sestaino schmeckt salzig wie die Brise vom nahen Meer und nach dem spröden Kalkmergel des Weinbergs. Ich verlasse Sebastian mit ein paar Flaschen.

Doch es muss unbedingt noch Platz bleiben für Olivenöl. Ich fahre nach Valldemossa, berühmt dafür, dass Frédéric Chopin und seine Geliebte Georges Sand hier 1838 einen Winter verbrachten. Einige Kilometer außerhalb liegt die biozertifizierte Finca **Son Moragues**, geleitet von der Deutschen Uta Werner und dem Engländer Joe Holles. Etwa 10 000 Olivenbäume wachsen hier, einige sind rund 900 Jahre alt. Uta zeigt mir, wie man Oliven schonend

erntet – mit einer Art überdimensionalen Heckenschere. Nach ziemlich genau einer halben Minute tut mein Arm so weh, dass ich aufhören muss.

Die Ölprobe findet in einem kleinen Steinhaus statt, mit offenem Kamin und einem verlockend gedeckten Tisch. Dieses „Oli d’oliva verge extra ecològic“ hat nicht nur die bitter-scharfen Noten, die hochwertiges Olivenöl auszeichnen, sondern schmeckt nach Lagerfeuer, geschnittenem Gras und grüner Paprika. Man möchte das Öl trinken, so gut ist es.

Der Ausflug aufs Land ist aber noch nicht zu Ende, es warten die Feigen von Montserrat Pons i Boscana. Auf seiner Farm **Son Mut Nou** in Lluçmajor wachsen 3000 Bäume, unglaubliche 1320 verschiedene Sorten Feigen – Señor Pons, gelernter Apotheker, kennt sie alle. Dem alten Herrn geht es um die Rettung bedrohter Arten, aber natürlich erntet er auch die Früchte: Feigenkonfitüre, Feigenkaffee, sogar Feigenbier entstehen hier. Am besten gefallen mir

die Früchte pur, aufgefächert auf frischem Brot. Manchmal ist das Gute sehr einfach.

Gelegentlich mag ich es aber auch etwas luxuriöser, wie etwa im **Tomeu Restaurant amb Arrels** in Palmas Altstadt, das zum Hotel „Sant Jaume“ gehört. Am liebsten würde ich mich mit einem Drink in den Jacuzzi auf der Dachterrasse legen, da fällt mir ein: Ich habe keine Bade Sachen dabei. Ich entscheide mich für das kleinere von zwei Menüs, schon das hat es in sich: Auf Tapas folgt eine Auswahl mallorquinischer Käsesorten, eine Hummerterrine und ein weich gekochtes Ei in einer herzhaften *crème anglaise* – wunderbar. Und obwohl ich seit Jahren fleischlos lebe, kann ich der am Tisch karamellisierten Streichwurst *Sobrasada* nicht widerstehen. Als Hauptgang serviert Chefkoch Tomeu Caldenteu Seehecht mit Auberginen, gerösteten Chilis und Seegrass-*tapenade*, anschließend Gin-Sorbet, Karottenkuchen und ein Ganache-Törtchen mit Erdbeeren. Der Hosenbund spannt allmählich.

Noch gehobener ist das Niveau bei **Marc Fosh**. Mittags wird ein günstiges Vier-Gänge Menü serviert, von dem mir

besonders das Cremesüppchen vom Idiazábal-Käse mit Kastanien-Tortellini und die gegarte Ananas mit Sanddorn, Queller und Kokossorbet in Erinnerung bleiben.

Das beeindruckendste Restaurant auf meiner Reise ist das im August 2017 eröffnete **Brut**. Es befindet sich in einer Art Industriehalle, mit offener Küche als Zentrum. Alle Gäste bekommen dasselbe Menü, in meinem Fall ohne Fleisch. Eduardo Martínez Gil hat in den besten Küchen der Welt gekocht, darunter einst im

legendären „El Bullí“ unter Ferran Adrià und im „El Celler de Can Roca“ in Girona. Sein Konzept beruht auf Holz, das zum Räuchern, Rösten und zum Brauen des hauseigenen Biers dient. „Holz“, sagt Martínez Gil, „bedeutet Wärme, Intimität und den Anfang von allem.“

Er ist ein wunderbarer Gastgeber, warmherzig und aufmerksam. Vier Stunden sitze ich an seinem Tresen, werde gelegentlich sogar gefüttert und komme aus dem Staunen nicht mehr heraus: Garnelen mit Sherry und Shiitakepilzen, Kabeljau in karamellisiertem Sake, Jakobsmuschel mit Quinoa, Zitrone, Bocksbart

und Haselnuss, Süßkartoffel mit Aubergine, Kokos, Cashew, Tonkabohnencreme mit Toffee. Der Aperitif, ein mit Weißwein verfeinerter Kombucha, ist ebenso hausgemacht wie das zum Dessert servierte Dulce-de-leche-Bier. Habe ich je behauptet, kein Bier zu mögen? Und das Allerbeste:

Das zwölfgängige Menü kostet im „Brut“ kaum mehr als ein Gang in einem durchschnittlichen Sternerestaurant. Lange nach Mitternacht taumle ich in die milde Balearenluft, mehr als satt und sehr glücklich.

Beim Abflug wiegt der Koffer exakt so viel wie höchstens erlaubt.

Bars, Lokale, Fincas

PALMA Mercado Gastronómico San Juan

Indoor Food Market.
• Carrer de l’Emperadriu Eugènia, 6, So-Mi 12.30-24 Uhr, Do-Sa 12.30-2 Uhr, www.mercadosanjuanpalma.es

Pastelería Forn Fondo

Köstliches Gebäck.
• Carrer Unió, 15, Mo-Sa 8-20.30 Uhr, www.fornfondo.es

La Vermutería Rosa

Wermut und Tapas. Gerichte im oberen Stockwerk.
• Carrer de la Rosa, 5, Mo 19-24 Uhr, Di-So 12-0 Uhr, www.facebook.com/larosavermuteria

Boca Calle Bar

Nette Bar im Trubel, gut für den Aperó.

• Pescatería, 3, Mo-Mi 10-20 Uhr, Do-Sa 10-0 Uhr, www.facebook.com/bocacallebarpalmademallorca

Casa Maruka

Kuscheliges Lokal mit authentischer lokaler Küche.
• Carrer Reina Maria Cristina, 7, Mo 13.30-16 Uhr, Di-Sa 13.30-16 und 20.30-24 Uhr, www.casamaruka.com

La Vinoteca

Große Auswahl an spanischen Weinen, auch mallorquinische.
• Carrer del Pare Bartomeu Pou, 29, Mo-Fr 10-13.30 und 17-20 Uhr, Sa 10-13.30 Uhr, www.lavinoteca.info

Tomeu Restaurant amb Arrels

Hippe Einrichtung, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Toll: die üppige Käseplatte.
• Im Hotel „Sant Jaume“, Carrer Sant Jaume, 22, tgl. 8-11 Uhr, 13-15.30 und

19.30-23 Uhr, boutiquehotelsantjaume.com

Marc Fosh

Der Küchenstar der Insel! Sollte man sich einmal gönnen! Schöner Innenhof.
• Carrer de la Missió, 7^a, Mo-Sa 13-15 Uhr und 19.30-22 Uhr, marcfoh.com/de

AUF DEM LAND Weingut Ses Talaioles

Kein Ab-Hof-Verkauf, Verkostungen nach Voranmeldung.
• Avda. Baix des Cos, 46, 07500 Manacor, www.sestalaioles.de

Finca Son Moragues

Olivenöl von 10 000 Bäumen. Führung (etwa 2 Stunden) nach Absprache. Preis auf Anfrage.
• 07170 Valldemossa, www.sonmoragues.com/de

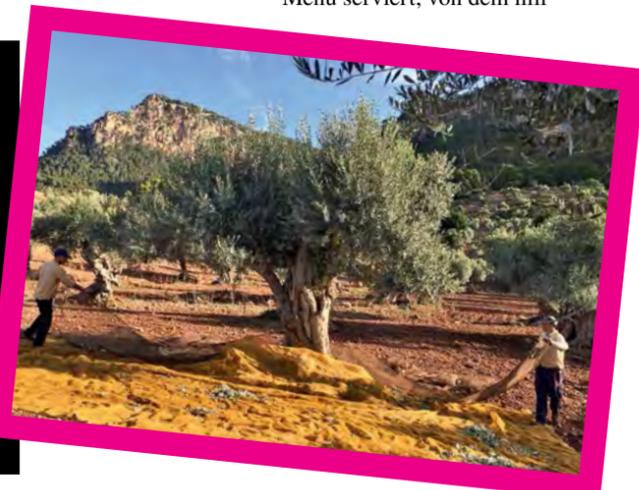
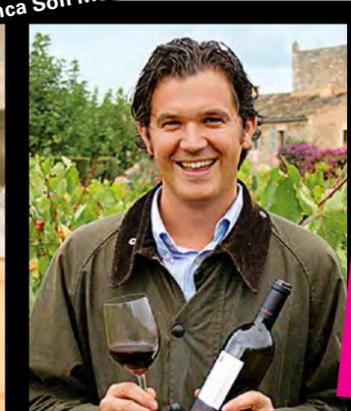
Son Mut Nou

Feigenplantage mit Hofladen. Besuch nach Anmeldung.
• Camí d’es Palmer, 07609 Lluçmajor, Di-Sa 8-14 Uhr n.V., www.facebook.com/SonMutNou/

Brut Restaurant

Mallorca’s spannendstes Restaurantkonzept. Fair: zwölf Gänge gibt’s für 45 Euro.
• Carrer la Carretera, 37, 07430 Llubí, Mi-So 20.30-23 Uhr, www.facebook.com/pg/Brut-Restaurante

Landliebe: Gruß aus der Küche im Restaurant „Tomeu“ (l.). Besuch bei Sebastian Keller (M.) vom Weingut Ses Talaioles und auf der Finca Son Moragues mit ihren 10 000 Olivenbäumen (r.)



Eva genießt Hummersuppe im „Tomeu Restaurant amb Arrels“ (l.) und Käsesuppe mit Kastanien-Tortellini bei Marc Fosh (r.)



Vollreif, süß und aromatisch: frische Feigen von „Son Mut Nou“ in Lluçmajor

FOTOS: EVA BIRINGER (4)