© Can Bondoy

CULINARIUM

CULINARIUM

PALMA FÜR FOODIES–

KULINARISCHER WEEKEND-BREAK IN DER BALEARENMETROPOLE

© Can Bordoy

© Palma 365

Lange Zeit galt Mallorcas mehr als 450'000 Einwohner zählende Inselhauptstadt Palma, in deren Grossraum heute bereits jeder zweite Mallorquiner lebt, Urlaubern allenfalls als Ausflugsziel. Der perfekte Ort für ein wenig Abwechslung vom unkomplizierten Strandleben oder relaxten Finca-Ferien im grünen Hinterland. Doch längst hat sich die Kapitale selbst zu einer attraktiven Citydestination entwickelt, perfekt für einen Weekend-Trip in die Sonne.

Autor_Thomas Hauer

NEBEN

Neben hochkarätigen Shoppingadressen entlang des Passeig des Born oder der Avenida Jaime III. und seiner bunten Kunst- und Kulturszene mit mehr als 30 renommierten Museen und Galerien lockt Palma dank seines hervorragend erhaltenen mittelalterlichen Stadtkerns auch mit imposanter Architektur. Allen voran die mächtige gotische Kathedrale La Seu, zu der Jakob I., der die Insel im 13. Jahrhundert von den Arabern für die Krone von Aragón eroberte, 1230 den Grundstein legte, oder zahlreiche Patrizierpaläste mit begrünten Innenhöfen, deren fast kontemplative Atmosphäre wie aus der Zeit gefallen scheint.

Doch auch Palmas internationale Foodszene mit unzähligen Adressen nicht nur im Zentrum, sondern auch in den angrenzenden neuen Kultvierteln wie Santa Catalina oder den direkt nebeneinander liegenden Quartieren Portixol, Es Molinar und Ciudad Jardin entlang der Küste lässt keine Wünsche offen. Schliesslich beherbergt die Stadt rund ein Drittel der mehr als 3800 gastronomischen Betrieben der Insel. Und ständig kommen neue dazu. Egal, ob urige Tapas-Bars, leckeres Street Food, stilvolle Cafés, farbenfrohes Markttreiben oder die sternegekrönten Luxus-Restaurants von Marc Fosh und Adrián Quetglas – in Palma wird jeder Foodie glücklich. Und das alles fussläufig und auf engstem Raum. So kann man sich auch den Mietwagen getrost sparen. Selbst der internationale Flughafen Son Sant Joan liegt keine 15 Taximinuten vom Stadtzentrum entfernt.

Idealer Ausgangspunkt für ein kalorienreiches Wochenende sind die oft wunderschön herausgeputzten kleinen Boutique-Hotels im unübersichtlichen Gassenlabyrinth der Altstadt, von denen einige selbst hervorragende Restaurants zu bieten haben. Allen voran das Ende 2018 in einem Renaissancepalast eröffnete «Can Bordoy» mit dem schicken «Botànic» oder das nur einen Steinwurf entfernt liegende «Can Alomar» und sein «De Tokio a Lima», untergebracht in einem hochherrschaftlichen Citypalais aus dem 19. Jahrhundert, in dessen Erdgeschoss u.a. auch Louis Vuitton residiert. ›

PALMAS TOP-ATTRAKTIONEN FÜR FOODIES SIND ABER ZWEIFELLOS SEINE BUNTEN MÄRKTE.

Während Küchenchef Andrés Benitez im «Botànic» auf moderne, farbenprächtig inszenierte und gesunde Mittelmeerküche mit reichlich Gemüse setzt, begeistert das «De Tokio a Lima» mit panpazifischer Fusion-Küche. Allerdings ebenfalls mit deutlich mediterranem Einschlag. So verwöhnt uns Andrés Benitez zum Auftakt-Dinner unter anderem mit schwarzem Venus-Risotto mit schwarzen Trüffeln und glasierten Auberginen, Goldbrasse mit frischem Spinatsalat und geschmorter mallorquinischer Lammschulter mit Granatapfelkernen. Im «De Tokio a Lima» lassen wir uns am zweiten Abend dann u.a. das Signature Ceviche mit Wolfsbarsch und Meeresfrüchten und die handgetauchten Jakobsmuscheln mit gegrilltem Gemüse schmecken.

Die Gourmettempel von Adrian Quetglas und Marc Fosh sind dagegen vor allem zur Lunchzeit ein echter Insidertipp, sind dort am Mittag doch Menüs im Angebot, die das Genussbudget mit gerade mal rund 30 Euro belasten. 2021 startet ausserdem Drei-Sterne-Legende Martin Beratesagui ein neues Outlet in der Hauptstadt. Weitere aktuelle Topadressen sind das «Aromata», Palmas Dependance des jungen Sternekochs Andreu Genestra, oder das «DINS» unter Ägide von Küchenchef Santi Taura. Sein Konzept: Überraschungsmenüs, deren Gerichte alle auf traditionellen mallorquinischen Rezepten und Zutaten basieren, freilich modern interpretiert. Jeder der oft Stillleben gleich arrangierten Teller wird den Gästen dabei vom Chef höchstpersönlich serviert. Wir probieren u.a. eine mit wilden Drosseln gefüllte Pastete, eine Königinnensuppe mit Mandeln und saftiges Spanferkel mit Quitten nach einem Rezept aus dem 13. Jahrhundert. Herunterspülen lassen sich all die Köstlichkeiten am besten mit einem der hervorragenden Inselweinen. So gehören zum Beispiel die Bodegas Anima Negra oder 4Kilos mit ihren gleichnamigen Topweinen auf Basis autochthoner Rebsorten wie Manto Negro und Callet, aber auch die Betriebe von Miquel Gelabert oder Miquel Oliver mittlerweile zu Spaniens Winzerelite und sind Weinfans weit über die Grenzen Mallorcas hinaus ein Begriff.

Palmas Topattraktionen für Foodies sind aber zweifellos seine bunten Märkte. Allen voran der Mercat de l'Olivar, untergebracht in einer gigantischen Markthalle direkt im Stadtzentrum, wo sich auf mehr als 10'000 Quadratmetern über 100 verschiedene Stände drängen. Im Sortiment unter anderem die grösste Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten im gesamten Mittelmeerraum. Dazu kommen zahlreiche Restaurants und Imbissstände. Besonders lohnend: ein Lunch in der gemütlich eingerichteten «Gastroteca» im ersten Stock des Marktes, wo Inhaber und Küchenchef Mauricio tagesfrische Inselküche auftischt. Lohnend ist auch ein Abstecher zum Mercat 1930 am schicken Paseo Marítimo. Hinter dessen Art-déco-Fassade geniesst man in Vintage-Flair nicht nur erstklassiges Sushi und Austern, sondern auch hervorragendes Grillfleisch. Etwas abgelegener ist der Mercat Sant Joan, der rund 25 Gehminuten vom Stadtzentrum entfernt im S'Escorxador untergebracht ist, dem ehemaligen, 1905 errichteten Schlachthof von Palma. Auch hier locken mehr als ein Dutzend Gourmet-Stände mit unterschiedlichen Spezialitäten und kleinen Tapas.

Apropos Tapas – obwohl die kleinen Leckereien eigentlich kein traditioneller Bestandteil der Inselküche sind, hat der Tapas-Trend natürlich auch die Balearenhauptstadt längst erobert.

Seit einigen Jahren findet im Spätherbst sogar ein exklusiv den kleinen Häppchen gewidmetes Festival statt – die TaPalma. Für wenige Euro kann man die köstlichen Wettbewerbsbeiträge dann während einer ganzen Woche verkosten.

Gewinner der 2020er Ausgabe des Wettstreits um die Krone Mallorquiner Tapas-Kultur war Gabriel Cañón vom Restaurant «Maleva», der die hochkarätig besetzte Jury mit einem von seiner Heimat Andalusien inspirierten Luxushäppchen – einer kunstvoll mit Garnelen verfeinerten Tortilla – überzeugen konnte. Weitere gute Tapas-Adressen sind unter anderen die beiden Filialen von «Tast», die auch gerne von jungen Mallorquinern frequentiert werden. Traditioneller geht es dagegen in der «Bodega La Rambla» zu, die von zwei Frauen geführt wird. Aber auch «Rialto Living» – ein schicker Mix aus exklusivem Lifestyle-Shop und Café-Restaurant – lohnt einen Abstecher. Genussaffine Shopping-Addicts haben ausserdem die Möglichkeit, einige von Palmas traditionsreichen Delikatessenläden im Rahmen einer Walking-Tour kennenzulernen. Zum Beispiel die 1872 gegründete Charcutería La Pajarita mit einer himmlischen Auswahl an hausgemachten Pasteten. Doch auch Naschkatzen kommen während der Tour auf ihre Kosten. Unter anderem bei einem Besuch der Traditionsbäckerei Fornet de la Soca in herrlichem Jugendstil-Dekor oder einem Abstecher zu einer der Filialen von «Ca'n Joan de S'Aigo». Das kleine Unternehmen, dessen erstes Kaffeehaus in Palma bereits im Jahr 1700 eröffnet hat, gehört zu den ältesten Chocolatiers Europas und gilt gleichzeitig als Speiseeispionier der Insel. Bekannt ist das Café deshalb vor allem für seine sämige heisse Schokolade und hausgemachte Eiscreme. Dazu passt ein Stückchen Cuarto, ein Biskuitkuchen, der sich wahlweise in die Schokolade oder das herrlich cremige Mandeleis tauchen lässt. Oder vielleicht doch lieber eine Ensaimada? Schliesslich ist sie die unbestrittene Königin unter Palmas süssen Versuchungen.

Für die Herstellung der superleckeren, mit Puderzucker bestäubten Kringel gibt es sogar eine eigene Verordnung, die die erlaubten Zutaten festlegt. Das Geheimnis: reichlich Schweineschmalz. Wo es die beste Ensaimada von Palma gibt? Da hat natürlich jeder Hauptstädter seinen persönlichen Favoriten. Aber wo es eine veritable Tapas-Konkurrenz gibt, darf auch eine Ensaimada-Weltmeisterschaft nicht fehlen, und schenkt man dem Preisgericht Glauben, stammen die besten Ensaimadas von Palma aus der Pastisseria Real, die bei den inselweiten Meisterschaften immerhin den dritten Platz erobern konnte. Der Ehren-Preis für den glücklichen Bäcker: 350 Kilogramm Mehl. Gute Reise!

© Can Bordoy / Esteban Gar

© Can Bordoy/Esteban Gar

Tipps

Boutique Hotels mit Toprestaurants
Can Bordoy/Restaurant Botànic
Can Alomar/Restaurant De Tokio a Lima

Michelin-Restaurants
Marc Fosh – innovative Frischeküche
Adrián Quetglas – mallorquinisch/argentinische Fusionküche

Weitere Restauranttipps
DINS Santi Taura – spektakuläre Überraschungsmenüs
Gastroteca Mauricio – tagesfrische Marktküche
Aromata – Dependance von Sternekoch Andreu Genestra
Quadrat – moderne mediterrane Küche
Maleva – Siegerlokal der TaPalma 2020

Cafés und Bäckereien
Ca'n Joan de S'Aigo – Traditionscafé mit drei Filialen
Pastisseria Real – Palmas beste Ensaimadas
Fornet de la Soca – Traditionsbackwerk

Tapas und Kleinigkeiten
TaPalma – alljährliches Tapas-Festival
Rialto Living – Lifestyle Shop und Café-Restaurant
Tast Tapas Bars – lokales Publikum, leckere Tapas
Bodega La Rambla – urige Tapasbar in Frauenhand

Palmas Gourmetmärkte
Mercat de l'Olivar – Plaza del Oliva
Mercat 1930 – Av. de Gabriel Roca
Mercat Sant Joan – Carrer de l'Emperadriu Eugènia

Walking und Shopping Touren für Foodies
Comercios Emblemáticos – Pekes Mallorca