

Traditionelle Fisch-Kolonie

In Colònia de Sant Jordi tischt eine Gastronomenfamilie in nunmehr vierter Generation Meeres-Delikatessen auf



■ Da kommen sie her, die Fische, die im Restaurante Playa serviert werden. FOTOS: MARTINA ZENDER

Von **Martina Zender**

Zwei große Augen. Der Gesichtsausdruck etwas grimmig. Nun ja, der Fisch ist tot – und üppig. Mehrere Kilo wiegt die den Gästen vorab präsentierte Zahnbrasse (*dentón*), die erst vor kurzem ihr Leben verloren hat, wie leicht an der noch mit Schleim überzogenen Haut und den dunkelroten Kiemen zu erkennen ist. Die Hummer hingegen sind (noch) quicklebendig und hängen nicht – wie andernorts oft üblich – apathisch in einer Beckenecke herum ...

Im Restaurante Playa in Colònia de Sant Jordi ist Frische oberste Prämisse. Und das seit bald 80 Jahren. Mittlerweile sind die dritte und vierte Generation aktiv. Vater Vicente Rodríguez (64) steht mit Schwiegersohn Andrés Vázquez (34) in der Küche. Im Service wirken Tochter Carmen (32) und Sohn Juan (35), der sich zudem um den Einkauf kümmert. „Wir kaufen vom hiesigen Fischer, der für uns sechs Tage die Woche rausfährt, außerdem direkt von der Fischbörse in Palma.“ Was es nicht auf Mallorca gibt, kommt aus Galicien. Die Zubereitung ist traditionell. „So wie die Tante mei-



■ Vater Vicente Rodríguez, Schwiegersohn Andrés, Sohn Juan (v.li.).

ner Großmutter als Gründerin des Lokals den Fisch zubereitet hat, so machen wir es heute noch: auf der heißen Platte braten (*a la plancha*), mit gutem Olivenöl (von einer Kooperative in Jaén), Salz, Pfeffer, Zitronen – das ist alles. Ein guter Fisch braucht nicht mehr!“ Alles andere wäre „neumodisch und überflüssig“, findet Juan. Saucen sind verpönt, lediglich etwas Aioli sowie eine pikante und eine Petersiliensauce stehen auf dem Tisch.

Fischfans jeder Nationalität pilgern an die kleine, familiäre Cala Galiota. „Wir haben Fische in jeder Größe, und alle sind am Ende saftig und auf den Punkt zubereitet“, erklärt Juan stolz (circa 20 bis 35 Euro pro Person). Nicht versäumen sollte man die Meeresfrüchte-Vorspeisen *para picar*. Die panierten Calamaresringe etwa, sonst eher etwas für die Gummiliebhaber unter den Essern. Hier kommen sie, Stück für Stück einzeln in klassischer Panade ausgebacken,

besonders zart auf den Teller (19 Euro). Auch die Muscheln und die Gambas schmecken frisch und pur.

Wer eher den fleischlichen Genüssen frönen will, findet eine kleine Auswahl, auch Kinder bekommen Passendes. Juan erzählt: „Wir haben für den Nachwuchs auch panierte Seeteufel-Stücke, und eine Mutter sagte, ihr Sohn würde nur bei uns Fisch essen, sonst nie.“ Vielleicht die Kunden der Zukunft? Genießer können übrigens den Schlemmer-Ausflug mit einer Übernachtung im hauseigenen Hostel kombinieren (Hochsaison 90 Euro inkl. Frühstück, ab Oktober DZ 78 Euro) und sich nach dem Essen mit einem Sekt oder einem Wein der Bodega Mesquida, die Juan gerne empfiehlt, wohl im Stuhl zurücklehnen. Um dann nachts vielleicht von großen, toten, aber überaus leckeren Fischen zu träumen ...

ESSEN UND SCHLAFEN

Hostal Restaurante Playa, geöffnet 13 - 16 Uhr, 19.30 - 23 Uhr, Mo nur abends. C/ Major, 25, Colònia de Sant Jordi. Tel.: 971-65 52 56, www.restauranteplaya.com

Neuer „Botschafter“ für Insel-Olivenöl

Jährlich wird auf Mallorca eine ausgewählte Persönlichkeit, die sich besonders für das hiesige Olivenöl einsetzt, zum „Olivenöl-Botschafter“ gekürt. Für die Saison 2010/2011 fiel die Wahl nun auf Álvaro Middelmann, Air-Berlin-Chef für Spanien und Portugal und ehemaliger Präsident des Fremdenverkehrsverbandes Foment de Turisme. Seine „Ernennungsurkunde“ erhielt er am vergangenen Montag bei einem kleinen Festakt der „Denominación Oli de Mallorca“. Starkoch Tim Mälzer, bekennender Mallorca-Fan und Nutzer hiesiger Produkte, wurde diese Ehre übrigens 2008 zuteil.

Kulinarischer Ausflug nach Menorca

Was auf Mallorca eine fast drei Jahrzehnte lange Tradition hat, wird nun auch auf Menorca eingeführt: die *Mostra de Cuina*. Vom 10. bis zum 19. September werden die 20 teilnehmenden Restaurants auf der kleineren Balearenschwester für 15 Euro in ihren Lokalen mittags wie abends ein spezielles Drei-Gänge-Menü im menorquinischen



Stil servieren. Auf Mallorca präsentierten sich früher die Restaurants und Bodegas eine Woche lang in der mittlerweile abgerissenen Messehalle, die Neugierigen kamen in Scharen – das Ganze war ein schönes Fest. Heutzutage tischen über 50 Restaurants in den eigenen Räumlichkeiten ein spezielles „Mostra-Menü“ auf. Die Festatmosphäre ist somit dahin, aber dafür können mehr Lokale teilnehmen, die einst ihre Lokalitäten nicht für die *Mostra* im Stich lassen konnten. Exakt so wird es auch auf Menorca.

men in Scharen – das Ganze war ein schönes Fest. Heutzutage tischen über 50 Restaurants in den eigenen Räumlichkeiten ein spezielles „Mostra-Menü“ auf. Die Festatmosphäre ist somit dahin, aber dafür können mehr Lokale teilnehmen, die einst ihre Lokalitäten nicht für die *Mostra* im Stich lassen konnten. Exakt so wird es auch auf Menorca.

mostradecuinamenorca.com

SIE MÖCHTEN DIE Mallorca Zeitung ABONNIEREN UND JEDE WOCHE IN IHREM BRIEFKASTEN HABEN? Dann füllen Sie bitte das Formular aus und senden Sie es per Fax an: 971 170 505

Name

Straße

PLZ

Wohnort

Telefon

Zahlungsform

Kreditkarte: VISA MASTER AMEX

Kartennr.: _____ (16-Teilig)

Gültig bis: _____ (4-Stellig)

**Nur für Abonnements innerhalb Spaniens:
Einzugsermächtigung**

Bank Filiale Code Kontonummer



Abo Deutschland

12 Monate _____ 150.-€
 6 Monate _____ 80.-€

Abo Spanien

12 Monate _____ 90.-€
 6 Monate _____ 50.-€