

# Feurig heiß, typisch Mallorca, einfach lecker

Ein Streifzug durch die Gastrolandschaft der Insel: Schmackhaftes direkt am Strand, Besonderes für spezielle Gäste und eine **unübertreffliche Pizza**

**E**rst ein paar Monate alt ist das **Cassai Beach House** in der Calle Major 21 in Colònia de Sant Jordi, und das Restaurant mit Traumlage direkt am Strand scheint ein voller Erfolg zu werden. Nicht nur wegen der einmaligen Lage, sondern auch aufgrund der leckeren Küche, die ähnlich schon seit Jahren im Cassai im nahe gelegenen Ses Salines überzeugt. Die Inhaber der Cassai Group setzen auch hier am Meer auf internationale Küche, die allerdings um einige mallorquinische oder typisch spanische Spezialitäten ergänzt wird. Neben klassischen Fisch- und Fleischgerichten und Hamburgern vom Jospser-Grill stehen die berühmten Gambas aus Sòller auf der Karte, ebenso wie verschiedene Salate, Tapas, Pasta-Gerichte sowie Paella und Fideuà, die typisch mallorquinische Nudelpaella. Genießen kann man

**KOSTPROBEN**  
DIE MM-GASTROKOLUMNE

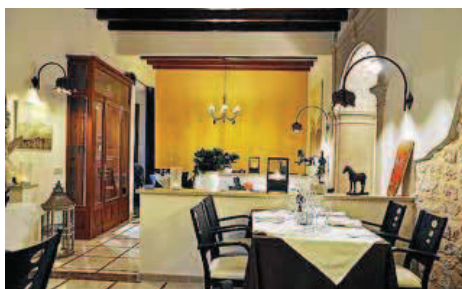


dies alles im maritim eingerichteten Restaurant oder auf der Terrasse, von der es nur ein Katzensprung an den Strand ist. Geöffnet ist das Cassai Beach House täglich von 11 bis 23 Uhr.

**E**twas weiter landeinwärts, in Es Llobards, betreiben die Deutsche Heimke Mansfeld und ihr mallorquinischer Mann Juan Santa-Cruz Ferrer das schöne Dorfrestaurant **Fusion**, direkt im Zentrum des Ortes an der Plaça des Pou 4. Neben den Räumen im stilvoll eingerichteten Steinhaus kann man auch auf der Terrasse direkt auf dem ruhigen Dorfplatz sitzen. Wie der Name schon sagt, bietet das deutsch-mallorquinische Paar hier echte Fusion-Küche an, vom Feinsten. Los geht es zum Beispiel mit einem Gruß aus der Küche in Form von Wachteilei auf Blätterteig mit knuspriger lila Kartoffel und Sobrassada aus Llobards. Danach



Hier sind Liebhaber neapolitanischer Pizza richtig: Im 500 Grados, wo die hauchdünne Pizza direkt aus dem Steinofen auf den Tisch kommt. Fotos: Foodfriends.net



Stilvoll eingerichtet: Das Fusion mitten in Es Llobards (oben). Links die Betreiber, die Deutsche Heimke Mansfeld und ihr Mann Juan Santa-Cruz Ferrer.



Fincaatmosphäre und mediterrane Küche aus hochwertigen, lokalen Produkten – das bietet das Restaurant des Hotels Can Coll in Sòller.



könnte es weitergehen mit Burrata mit Bio Tomaten aus Ses Salines und Pesto, gefolgt von frischem Schwertfisch (je nach Tagesangebot) oder Secreto ibérico mit Selleriepüree und grünen Spargel. Zum Abschluss vielleicht Panna Cotta mit Zitronenmarmelade oder einen warmen Schokoladenkuchen mit Vanilleeis? Die Norddeutsche gelernte Visagistin und der Sohn eines Leuchtturmwärters aus Ses Salines sind herzliche Gastgeber und haben auch Tages-Tipps parat. Geöffnet ist nur abends, montags ist Ruhetag.

**E**benfalls in deutscher Hand ist das Restaurant des **Hotels Can Coll**, in dem der Küchenchef Karsten Satorius seit diesem Frühjahr auch für Gäste kocht, die nicht im Hotel wohnen. Die Inhaber Maïke und Daniel Seeling haben hier schöne Finca-Atmosphäre geschaffen. Besonders abends, auf den romantisch erleuchteten Terrassen oder im Speisezimmer des Restaurants können Sòller-Besucher – am Rande des Ortes im Camí de Can Coll 1 – die mediterrane Küche des Chefs genießen. Der greift besonders gerne zu hochwertigen, regionalen Produkten und frischen Kräutern aus dem eigenen Garten, und zaubert unter anderem Fisch-, Fleisch oder hausgemachte Pastagerichte, oder Klassiker wie gebratene Gambas aus Sòller. Und wer mit Kindern kommt, für den lässt sich Satorius laut Stammgästen oft etwas Spezielles einfallen. Auch BBQ-Abende, Degustationsmenüs oder Paella stehen auf dem Programm – nachfragen lohnt sich. Für die Weinauswahl im Can Coll ist Daniel Seeling verantwortlich, der besonders viele mallorquinische Tropfen bereithält. Geöffnet ist an fünf Tagen pro Woche, donnerstags und sonntags ist Ruhetag.

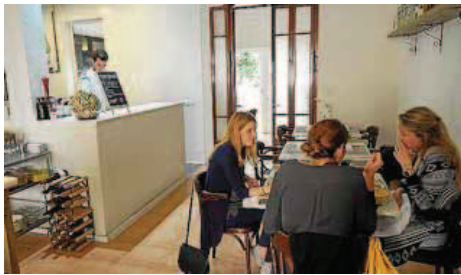
**I**n Palma gibt es eine neue Anlaufstelle für Liebhaber neapolitanischer Pizza. Die backt Paulino Almazan im selbst gebauten Steinofen bei bis zu 500 Grad. Ebenso – nämlich **500 Grados** – heißt das Restaurant in der Calle Félix de les Meravelles 6, einer

kleinen Seitenstraße der Calle Blanquerna. Paulino, der halb Spanier, halb Engländer ist, hat die Pizza Napolitana so perfektioniert, dass es schwierig sein dürfte, in Palma oder Umgebung etwas Ähnliches zu finden. Der Teig geht bis zu 36 Stunden, und besteht laut Rezept aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Leidenschaft. In der Tomatensoße sind ausschließlich aromatische Tomaten, nichts weiter. Ein paar Würfel Mozzarella, frisches Basilikum, vielleicht etwas scharfe Salami, so wird die Pizza für maximal 90 Sekunden in den heißen Ofen geschoben. Heraus kommt eine dünne, knusprige Variante des italienischen Klassikers. Auf der Karte steht übrigens – neben einem Salat und drei Desserts – ausschließlich Pizza mit verschiedenen Belägen, und keine kostet mehr als neun Euro. Mittags und abends geöffnet, montags und dienstags nur abends.

Der junge Mallorquiner Tomeu Ramis betreibt in der Calle Joa-



Traumlage direkt am Strand in Colònia de Sant Jordi: das Cassai Beach House.



Der richtige Ort für ein leckeres „Menú del día“: das Vidre in Palma.



Tomeu Ramis betreibt das Vidre.

quím Botia 9 in Palma sein kleines Restaurant Vidre. Der Name ist das katalanische Wort für Glas, eine Hommage an die berühmte Bar Cristal an der Plaça d'Espanya, die von seinen Großeltern gegründet wurde und heute von seinen Eltern geführt wird. Tomeu Ramis kocht nun im eigenen Restaurant nach bewährten Familienrezepten, kombiniert diese aber auch mit modernen Gerichten. Auf der Karte stehen beispielsweise Gazpacho mit Ceviche, Linsensalat mit Räucherlachs, Calamares mit weißen Bohnen und Butifarrón oder geschmorte Schweinebäckchen. Es gibt ein wöchentlich wechselndes Menü auf einer Schiefertafel, das sieben verschiedene Speisen beinhaltet. Daraus kann man sich eine Vorspeise und ein Hauptgericht aussuchen, anschließend gibt es ein Tagesdessert (gesamt 13,90 Euro). Das halbe Menü, also ein Hauptgericht und Nachtrisch, kosten 8,90 Euro. Perfekt für ein leckeres „Menú del día“ in Palmas Innenstadt.

# CAN GOURMET



**Can Gourmet Cala Ratjada ist angelaufen und wir freuen uns Euch unseren gewohnten Service auch dort bieten zu können. Das Produktsortiment ist ähnlich wie in Palma. Schaut Euch unser zweites Geschäft an und genießt einen Gin, Wein oder Cava. Sandra & Patrick**

**Öffnungszeiten: Vormittags nach Terminvereinbarung, dann ab 17.00-22.00 Uhr**  
Tel.: 971 42 55 22 + 639 012 161

**CALA RATJADA C./ Cala Agulla Nr. 35: So finden Sie leicht zu uns: Hauptstrasse Ortseingang geradeaus bis links "Cala Agulla" Schild zu sehen ist, links hinein und immer geradeaus, auf dieser Strasse ca. 500m sind wir links.**

## TELECOM SHOP SPAIN

**Telecom Shop präsentiert: Internet und Telefon mit 107082 Phone & Surf**



**NUR 45,90 € / Monat**

- ✓ Internet- und Telefonanschluss mit Mitnahme Ihrer Rufnummer
- ✓ Internet-Flat: Unbegrenzt mit bis zu 20 Mbit/s surfen
- ✓ Telefon-Flat ins spanische Festnetz und optional ins Ausland
- ✓ Hochwertige FRITZ!Box mit kostenlosem Austauschservice
- ✓ Deutschsprachiger Kundenservice und Vor-Ort-Installation

Jetzt informieren: [www.107082.es](http://www.107082.es) oder im Telecom Shop unter 971.425.524 anrufen

**Bitte um Terminvereinbarung unter: 971 42 55 24**  
[www.telecomshopspain.com](http://www.telecomshopspain.com)  
Servicehotline 807 242 019\* \*Hotline max. 0,89€ vom spanischen Festnetz - 1,24€ vom Handy