

# Mallorca Zeitung

GRATIS  
KLEINANZEIGEN

Nr. 604 • 1. - 7. Dezember 2011

Unabhängige deutschsprachige Wochenzeitung – www.mallorcazeitung.es

2 Euro



## Wellenreiter & Asphaltcowboys

Tipps für jugendliche Surfer und ältere Skater. S. 30, 32



## Tapas-Boom in Manacor

Donnerstags: Häppchen satt in 44 Lokalen. S. 36



## Viel Green für wenig Fee

Golfer freuen sich über Weihnachts-Offerten. S. 35



Foto: NELLE BENDIGENS

## Die da oben

Warum Mallorcas Felsenburgen bis heute nicht ganz erobert sind. S. 4-5



Foto: OTTO

## Der Geister-Leben?

S. 12



Foto: TESSALSA

## Sternfänger

Macarena de Castro (Bild) und Thomas Kahl haben der Insel zwei neue Michelin-Sterne erkocht. Ein Doppel-Interview. S. 38

## Job-Info

Neue MZ-Seite zum Thema Arbeiten auf Mallorca. S. 39

## TV-PROGRAMM

Jede Woche gratis



**Block House**  
BEST STEAKS SINCE 1988

**Auf die zarte Tour**

Täglich von 13.00 bis 24.00 Uhr  
Paseo Mallorca 16 | Tel. 971 434 170

Anwaltskanzlei  
**Dr. Sabine Hellwege**  
Rechtsanwältin • Abogada

Palma de Mallorca • Ibiza • Madrid • Osnebrück

C/ Victoria Peña 2, 2ªA • Palma de Mallorca  
Tel. +34 971 905412 • Mobil: +49 171 8385328  
E-mail: hellwege@hellwege.de  
Internet: www.hellwege.de

**A PGA EUROPEAN TOUR VENUE**

**Green Fee 50€ bis 09.20 Uhr 45€**

Tel.: 971 817 034  
mail: reservas@pulagolf.com  
www.pulagolf.com

**Endlich Chico, Puerto Rico!**

Fliegen Sie diesen Winter ab Frankfurt schon ab

**€ 249**  
Damen Sampticket

**Condor**  
www.condor.com

**Seiten 20 - 21**

**Küchenkräuter** EDELSTEIN TALISMANE

Heute, Donnerstag **Schnittlauch**

**1,95€**

Rosenquarz 0,50€

Mallorca Zeitung

**grillmeister**  
... nos encanta Mallorca

www.grillmeister.com

In nur **6** Tagen bis zu **900** Vokabeln ... mit Lerngarantie!

Alpha Institute language group

TEL • 0034 971 450 - 100  
www.fremdsprache.de

# Mallorca hat zwei neue Michelin-Sterne

Am vergangenen Donnerstag wurden in Barcelona die aktuellen Michelin-Sterne für Spanien und Portugal bekannt gegeben. Auf Mallorca gibt es zwei Neuzugänge: Es Fum in Costa d'en Blanes und El Jardín in

Port d'Alcúdia. Die Sterne halten konnten Tristán in Puerto Portals, Es Racó d'es Teix in Deià, Es Molí d'en Bou in Sa Coma und Zaranda bei Lluçmajor. Verloren ging lediglich ein Stern – der vom Gadus, das

allerdings schon vergangenes Jahr nicht hätte ausgezeichnet werden dürfen, weil es schon geschlossen war. In ganz Spanien wurden 127 Restaurants mit einem, 19 Restaurants mit zwei und fünf Restaurants

mit der Höchstauszeichnung, drei Sterne, bedacht: Akelare und Arzak in San Sebastián, Sant Pau in Sant Pol de Mar, Martín Berasategui in Lasarte-Oria und Can Roca in Girona.

Martina Zender

„Der Moment war sehr emotional. Ich habe geweint“

Macarena de Castro (30) ist Chefköchin im eigenen Restaurant. „El Jardín“ in Port d'Alcúdia wurde 1996 von ihren Eltern eröffnet. Bruder Daniel ist für den Service zuständig. Macarena arbeitete sich im Familienbetrieb vom Lehrling – mit 18 – bis zur Chefin hoch und veränderte nach und nach auch die Ausrichtung der Küche. Ihr Stil: avantgardistisch-mallorquinisch.

**Ihre erste Reaktion auf den Stern?**

Der Moment war sehr emotional, ich habe geweint. Nach der jahrelangen harten Arbeit empfand ich die Nachricht Reservierungen – a wollen kommen. Und das bedeutet Arbeit.



**Es gibt relativ wenige weibliche Küchenchefs und noch weniger haben einen Stern. Sind Sie besonders stolz, als Frau in diesem kleinen Kreis zu sein?**

Eigentlich ist es egal, ob Mann oder Frau – man muss einfach sehr gut sein. Es heißt aber, dass Frauen stressresistenter und relaxter sind – das wirkt sich natürlich auch positiv auf die Arbeit aus.

**Ihr Lokal macht vom 9. Januar bis 1. März eine Pause. Was machen Sie?**

Wie jedes Jahr verbringe ich die Auszeit in einem anderen Restaurant, um mich inspirieren zu lassen und auf neue Ideen zu kommen. Ich anderem bei

„Ich riss die Arme hoch und schrie vor Glück“

Thomas Kahl (35) ist seit Anfang 2009 Chefkoch im Restaurant „Es Fum“ im St. Regis Mardavall in Costa d'en Blanes und darüber hinaus auch für die gesamten Küchenleistungen im Hotel verantwortlich. Der Österreicher arbeitete früher lange Jahre bei Johann Lafer in Deutschland als Chefkoch der Stromburg. Sein Stil kann mit gehoben mediterran beschrieben werden.

**Ihre erste Reaktion auf den Stern?**

Ich riss die Arme hoch und schrie vor Glück.

**Hatten Sie die Michelin-Tester damals erkannt?**

Noch haben wir den Stern gerade mal einen



Tag. Wir müssen natürlich besprechen, ob wir etwas Neues einführen, aber das Restaurant ist ja jetzt mindestens bis Mitte Januar geschlossen, vielleicht auch noch länger. Was dann sein wird, kann ich noch nicht sagen. Aber wir werden versuchen, uns natürlich – wie zuvor auch – jeden Tag zu steigern.

**Und in persönlicher Hinsicht?**

Ich fühle mich mit dem Stern sehr wohl. Es ist eine große Bestätigung meiner Arbeit und meines Küchenstils, und meine Familie ist stolz auf mich. Als ich zu Johann Lafer kam, hatte er schon einen Stern. Als verantwortlicher Küchenchef habe aus.

**Ändert sich für Sie mit dem Stern etwas?**  
Unmittelbar nicht. Wir werden die Preise nicht erhöhen, sondern so weitermachen wie bisher.

**Inmitten all der Grillbuden in Port d'Alcúdia sind Sie ein Außenseiter. Haben Ihre Eltern ihren Kurs immer respektiert?**  
Am Anfang waren sie schon skeptisch. Aber da sich der Event- und Cateringbereich gut entwickelte und die Leute dann auch ins Lokal kamen, sind sie mittlerweile überzeugt und unterstützen mich.

ZUSAMMENARBEIT MIT PURO HOTEL

CALDENTEY KOCHT JETZT AUCH IN PALMA

Tomeu Caldentey (Es Molí d'en Bou) hat zum achten Mal in Folge seinen Stern verteidigen können. In Zusammenarbeit mit dem Puro Hotel will er nun auch Palma mit seiner Kochkunst beehren. Am Freitag (2.12.) gibt es einen Tapas-Abend mit Getränken von Fabio Raffaelli. Für 55 Euro gibt es 20 kleine

Köstlichkeiten, zum Teil Miniversionen von Caldenteys „normalen“ Gerichten – im modernen Puro-Stil klein und fein präsentiert. Des Weiteren werden im neuen „Puro Privat Wing“ für 30 Euro Kochkurse mit Caldentey angeboten (am 15.12. um 16.30 Uhr oder 16.12. um 19.30 Uhr: Das etwas andere Weihnachtsmenü). Tel.: 971-42 54 50.

**Gab es seitens der Hoteldirektion eigentlich Druck, den fünf Sternen des St. Regis Mardavall auch einen kulinarischen aufzusetzen?**

Nichts von alledem. Ich konnte und kann frei arbeiten, da gab es keine Vorgaben oder Ähnliches.

**Das Restaurant macht jetzt Winterpause. Was machen Sie?**

Urlaub – und zwar zunächst bei meinen Eltern in Österreich. Die lieben mich mit oder ohne Stern.

**RESTAURANT**  
**„MIRADOR DE CABRERA“**  
*mediterranean*

**vom 14. November bis 19. Dezember geschlossen!**

**Heiligabend/1. und 2. Weihnachtstag geöffnet**  
**Silvesterparty-Menü**

C/ Murillo 8  
07639 Es Pas de Vallgornera  
(bei Cala Pi)  
Tel. 971 123 338 • Mobil 647 988 970  
www.mirador-de-cabrera.com

**Täglich Küche 12 Uhr - 15.30 Uhr**  
**Und 18 Uhr - 22 Uhr**  
**Montag Ruhetag**

Anfahrt: Flughafenautobahn Lluçmajor  
Abfahrt S'Estanyol – MA 6015  
Bei km 10,8 rechts Richtung Cala Pi/Arenal – MA 6014  
Km 27,3 links-3,8km, über STOPPSCHILD  
1.links 2.rechts

Ristorante  
*La Piazzetta*  
ALTA CUCINA ITALIANA

Mittagsmenü 16,50 Euro  
Abends à la Carte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

C./ Golf, s/n, Costa de los Pinos, 07550 Son Servera  
Bitte reservieren Tel. 971 84 03 84 • 639 67 20 26

norwegischer Lachs gebeizt durch die Hände von

**jfk** privatkoch

für alle Gelegenheiten  
7,50€/100g frei haus

620 632 861 • www.jfk-privatkoch.vpweb.de

Mallorca Zeitung

• Bars • Bistros • Restaurants • Lounges

*Guten Appetit!*

Anzeigenannahme:  
**971 170 500**

**HOTEL SANTANYI**  
*Restaurant Sa Botiga*

**Öffnungszeiten**  
Täglich 8.30 – 23 Uhr. Sonntags 10 – 23 Uhr.  
Mittwochabends geschlossen.

Hotel Santanyi, Plaza Constitución 7, 07650 Santanyi  
+34 971 64 22 14 • e-mail: info@hotel-santanyi.com