



TOP-LOCATION. Die direkten Nachbarn des Yara sind superteure Luxusyachten (links). Die begehrtesten Plätze im Restaurant: Hier speist man erste Reihe fußfrei am Nobelhafen (oben)



TOP-KOCH. Simon Petutschnig, im Feng-Shui-Ambiente des Yara mit über 200 Sitzplätzen

CHEFMENÜS IM NOBELHAFEN

Der Kärntner Simon Petutschnig ist kulinarischer Mastermind an Mallorcas wohl berühmtester Restaurantadresse: Das Yara – früher Tristan – im Nobelhafen Puerto Portals. Ein Lokal-Augenschein.

REDAKTION: Heinz Grötschnig | FOTOS: KK, Groemedia

Puerto Portals ist Mallorcas nobelster Yachthafen, 15 Kilometer westlich von Palma. Hier schaukeln gut vertaut an die 700 Luxusyachten Backbord an Steuerbord, hier trifft sich der Jetset. Stars, Scheichs, Millionäre, Oligarchen – und natürlich das gemei-

ne Volk, das den zur Schau gestellten Luxus der Ferrari-Bentley-Aston Martin-Fraktion schnuppern will (und darf).

Der Nobelhafen hat selbstredend eine hohe Geschäfts- und Lokaldichte, die Yachtpeople wollen versorgt sein, die Luxusschnupperer auch. Die berühmteste

Ess-Location liegt am Westrand des Hafenbeckens: das Yara, das in seiner Vorgeschichte als Tristan insulare Kulinarikgeschichte geschrieben hat. Der Deutsche Gerhard Schwaiger hat hier als Mallorcas erster Küchenchef zwei Michelinsterne erkocht.

Jetzt hat der Ebersteiner Simon Petutschnig hier das kulinarische Sagen über 200 Sitzplätze in bester Hafenposition. Der Kärntner ist auch im Restaurant Fera in Palma Chefkoch und da wie dort Teilhaber von Ivan und Sheela Levy, die mit den Schweizer Bodyshops ein Vermögen gemacht und sich danach auf Mallorca dem Genussbusiness verschrieben haben. Das nach Feng-Shui-Prinzipien eingerichtete Fera zählt zu den besten Lokaladressen Palmas. „Wir sind praktisch jeden Tag ausgebucht, haben unheimlich viele Stammgäste“, sagt Petutschnig.

Das soll auch im heuer eröffneten Yara so werden. Aber: Zwei Lokale, doppelter Stress? „Ich würde sagen, dreifacher Stress. Wir haben jetzt insgesamt 85 Mitarbeiter. Da muss ich viel Zeit investieren.“ Das tue Petutschnig vor allem bei den Einstellungsgesprächen, die bis zu zwei Stunden dauern können. „Danach weiß ich, ob der Mitarbeiter zu uns passt.“

Setzt der Kärntner im Fera in Palma hauptsächlich auf Mediterranes, hat im Yara Asien den Vorrang. Zwei Menüs und

eine umfangreiche À-la-carte-Karte stehen zur Wahl, die Preise sind gehoben, aber nicht abgehoben. Soll heißen: Das 7-Gang-Menü kostet 95 Euro, Vorspeisen starten bei 17, die Flasche Wein bei 35 Euro. Auch Yachtbesitzer sind – so Petutschnig – mitunter durchaus preisensibel.

Elferschießen in der Küche. In der Küche des Yara arbeiten 15 Köchinnen und Köche aus mehreren Nationen. Vor der Schicht – das Lokal ist nur abends geöffnet – gibt es für die Mannschaft ein Motivationsgespräch, das mit einem kollektiven und lauten „uno, dos, tres – Yara!“ („eins, zwei, drei – Yara“) endet. Das erinnert an Fußballmannschaften vor einem entscheidenden Elferschießen. „Ein motiviertes Team ist das Wichtigste“, erklärt der Chef, der im Kurbad Althofen seine ersten Lehrschritte absolviert hat. Aber nun lebt er schon fast die Hälfte seines Lebens in Spanien. „Die Lebensqualität auf Mallorca ist sensationell. Du hast an mehr als 300 Tagen des Jahres Sonnenschein,

blauen Himmel, blaues Meer – das macht viel mit dem Kopf.“ Er genießt die Insel auch als Harley-Davidson-Biker und im Sportwagen – die Marke verschweigt er verschmitzt, aber der Porsche-Aufdruck am Küchen-Jackett wird wohl nicht grundlos ebendort sein. Außerdem richtet er für Porsche immer wieder Events aus.

Für Besuche in Kärnten hat der 44-Jährige derzeit wenig Zeit, erst müsse das Yara völlig rund laufen. Bei Kärnten denkt er in erster Linie an Kasnudeln (seine heimische Leibspeise), an Glund'nen Kas, Speck und an Buschenschenken. „Die sind mit ihrem regionalen Konzept im internationalen Vergleich sensationell“, sagt er. Apropos regional: In sein Team kämen in letzter Zeit immer häufiger Österreicher und mit Hubert Wallner vom Wörthersee sei ein Gastkocher angebracht. „Es wäre super, wenn der Hubert nächstes Jahr bei uns auf Mallorca aufkocht.“

Der Stern fehlt noch. Wie schaut nun ein Menü im Yara aus? Im Falle des



KÖSTLICH. Die Gillaudeau-Auster eröffnet das Menü, dann dürfen sich Sashimi im Trockeneisnebel mystisch entfalten

KUNSTVOLL. Die mit Tuna gefüllten Maki-Rollen und das fruchtig-erfrischende Dessert



ZWEIFACHSWIRT. Petutschnig in seinem Erstlokal Fera in der Altstadt von Palma

Chef-Menüs (125 €) beginnt es mit einer taufrischen Gillaudeau-Auster mit Sake und Apfel und gar vorzüglichem Tatar vom Wagyu Beef mit Osietra-Kaviar. Sodann darf eine perfekte Sushi-Sashimi-Variation im Trockeneisnebel ihren spektakulären Auftritt haben – serviert mit frischer, japanischer Wasabi, Kilopreis 350 Euro. Weiter geht's mit Tatar vom Simmental Rind mit Trüffel sowie Foie Gras, dann dürfen Tempura-Gambas und Dim Sum mit dem berühmten Jamon Iberico de Bellota den Gaumen verwöhnen. Als Hauptgang stehen Wolfsbarsch mit Wakame-Creme und Filetsteak vom Simmental-Rind mit Perigueux-Sauce

am Programm, den süßen Abschluss bereitet ein umwerfend köstliches Schoko-Coulant mit Miso-Karamell. Fazit: Uff, war das gut (und reichlich).

Für Qualität und Geschmack des Essens bei Petutschnig kann man Starkoch Johann Lafer zitieren: „Ich wundere mich, dass er im Fera noch keinen Michelin-Stern trägt.“ Ja, der Guide Michelin ist bei Neuaufnahmen bisweilen träge, allerdings gibt es das Fera in Palma nun doch schon sechs Jahre – und da wunderten sich schon einige Medien, dass es noch nicht einmal im Guide aufscheint. Beim Yara ist es klar, das wurde ja eben erst geboren. Apropos. Der Name

Yara kommt „aus dem Hindu und bedeutet Stärke, Selbstvertrauen, Kraft. Das passt perfekt“, erklärt Petutschnig und ergänzt: „In Brasilien steht Yara für einen Schmetterling, in einer afrikanischen Sprache für einen Ort, an dem sich Freunde treffen.“

Kärntner auf Mallorca. Heuer haben sich – aufgrund der Ryanair-Flüge ab Klagenfurt – auch viele Kärntner Freunde in Petutschnigs Mallorca-Restaurants getroffen. Im Winter kann man ab Wien direkt nach Palma fliegen. „Der Winter ist eine wunderbare Zeit für Mallorca. Viel weniger Touristen, viel wärmer

als in Österreich, meistens Schönwetter. Herrlich zum Motorradfahren, Wandern, Entspannen.“ Und auch kulinarisch interessant: Die Fischmärkte sind im Winter viel reichhaltiger bestückt als im Sommer.

BUCHTIPP. Mallorca, umfang- und tippreicher Reiseführer, Michael Müller Verlag. 23,50 €



INFOBOX

Simon Petutschnig: 44-jähriger Spitzenkoch aus Eberstein. Lehre im Kurbad Althofen, dann viele internationale Stationen. Seit 2005 in Spanien, seit 2017 Küchenchef und Teilhaber im Restaurant Fera in Palma, seit 2023 auch im Yara in Portals Nous. Verheiratet mit Vanessa, einer Brasilianerin.

Portals Nous: Küstenort ca. 15 km westlich von Palma mit dem 1986 eröffneten Yachthafen Puerto Portals. Glamour-Hotspot mit vielen Boutiquen und Lokalen, große Promi-Dichte. Beliebtes Ausflugsziel.

Restaurant Yara, 07181 Puerto Portals, Local 1, T +34 616 45 38 09, yarpuertoportals.com

Restaurant Fera, 07012 Palma, Carrer de la Concepció 4, T +34 682 31 94 71, ferapalma.com

Mallorca: Größte Baleareninsel, auch im Winter beliebtes Reiseziel für Genießer und Wanderer. Entspannter als im Sommer. Im Winter Flüge ab Wien mit AUA und Ryanair, ab März wieder mit Ryanair ab Klagenfurt. www.checkfelix.com

WIR GEBEN KINDERN WIEDER EIN ZUHAUSE

– Kostenlose Anzeige –



SPENDEN UNTER WWW.PROJUVENTUTE.AT
SPENDENKONTO: IBAN: AT61 2040 4000 4040 4600

MARKENGESCHENKE FÜR JEDES BÖRSERL

TK Maxx – immer der bessere Deal



Serviettenring gold, € 5,99



Snackbehälter, € 2,99



Diffuser, € 16,99



Nussknacker Maus, € 9,99



Wintermantel braun, € 69,99



Augenmaske, € 4,99



DEIN NÄCHSTER LIEBLINGSSTORE

TK MAXX

ATRIO VILLACH

Kärntner Straße 34, 9500 Villach

CITY ARKADEN KLAGENFURT

Heuplatz 5, 9020 Klagenfurt

www.tkmaxx.at oder auf Instagram unter [#tkmaxxat](https://www.instagram.com/tkmaxxat)

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG © TK MAXX

Bei Geschenken sparen? Nicht bei TK Maxx. Egal ob eine Designer-Handtasche für die beste Freundin, große Marken für die kleinen Lieblinge, Make-up für Beauty-Fans oder Deko-Highlights für Interieur-Lover: Bei TK Maxx gibt es Schätze in den Kategorien Home, Fashion, Accessoires, Kids sowie Beauty – und damit garantiert für jeden das passende Geschenk, zu einem unfaßbaren Preis!

Schau in deinem Lieblingsstore in deiner Nähe oder auf tkmaxx.at vorbei

und entdecke eine unfaßbare Auswahl an Markengeschenken um bis zu 60% günstiger als der UVP! Mehrmals wöchentlich gibt es neue Lieferungen und damit immer wieder etwas Neues zu entdecken!

Tipp: Wer nicht nur einzigartige Geschenke, sondern gleich eine Schatzsuche verschenken möchte, punktet mit einem TK Maxx Gutschein! Dieser ist unbegrenzt gültig und online auf tkmaxx.at sowie in allen Stores in Österreich einlösbar!