

# Ein Trio sorgt für Furore

Die Schweizer Unternehmer Ivan und Sheela Levy haben auf Mallorca soeben ihr zweites Nobelrestaurant eröffnet: Das «Yara» liegt direkt am Meer, mit Blick auf den mondänen Puerto Portals.

Von Christina Hubbeling



Das «Fera» in der Altstadt von Palma verfügt über einen zauberhaften Garten.

Wer Mallorca mit Party, Sonne, Sand und Sangria gleichsetzt, tut der Baleareninsel Unrecht. Natürlich lockt die beliebte Feriendestination jedes Jahr Millionen von Touristen an, darunter auch das eine oder andere heitere Partyvölkchen. Doch wer ein entspanntes Wochenende unter der Mittelmeersonne verbringen möchte, ist auf Mallorca definitiv am richtigen Ort. Und das nicht nur im unberührten Landesinneren, sondern auch in der Inselhauptstadt Palma: Im Stadtzentrum findet man mehrere kleine, elegante Boutiquehotels voller Charme und Atmosphäre. Ein vielfältiges kulturelles Angebot - von spannenden Galerien und Museen über ein hochkarätiges Musikfestival bis zu imposanten Kulturdenkmälern - macht die Insel auch für Kunst- und Kulturinteressierte interessant. Darüber hinaus kommen Gourmets in den Genuss eines erstklassigen gastronomischen Angebots.

Einen wesentlichen Beitrag dazu, dass man auf Mallorca gut essen und trinken kann, leistet das Unternehmerpaar Ivan und Sheela Levy zusammen mit dem Koch Simon Petutschnig. Der gebürtige Schweizer Ivan Levy ist ein Hansdampf in allen mallorquinischen Gassen. Aufgewachsen an der Zürcher Goldküste, ging er nach der obligatorischen Schulzeit auf ein Internat in England und studierte anschliessend an einer englischen Universität, wo er seine Frau Sheela kennenlernte.

Von Kopf bis Fuss in Weiss gekleidet, empfängt uns der grossgewachsene 66-Jährige mit einem strahlenden Lächeln im Gesicht am Hafen von Portals. Der Puerto Portals liegt eine gut zwanzigminütige Autofahrt von Palma entfernt. Hier hat das Trio diesen Frühling sein zweites Restaurant - das «Yara» - eröffnet, ein asiatisch-mediterranes Grillrestaurant an Toplage:

direkt an der Hafepromenade gelegen, mit Blick auf die Luxusyachten, die hier vor Anker liegen und die Blicke auf sich ziehen.

Sheela Levy erwartet uns bereits im Restaurant. Vor ihr steht ein Glas Agua Fresca, ein erfrischender Cocktail aus japanischem Gin, Basilikum, Limetten und Zitronensaft, gebunden mit Gelatine und über Nacht im Kühlschrank durch ein Mulltuch abgeseigt, wie uns Simon Petutschnig später erklären wird. So unscheinbar dieses Getränk optisch auch daherkommt, so unglaublich ist seine Wirkung im Gaumen: eine Aromenexplosion sondergleich, die einen Vorgeschmack darauf gibt, was den Gast punkto Essen erwartet.

## Design und Feng-Shui

Ein laues Lüftchen weht durchs offene Lokal, lifestyler Sound erklingt aus den Lautsprechern, und wie jeden Abend ist das «Yara» auch heute bis auf den letzten Tisch besetzt. Dass das Restaurant so gut besucht ist, hat in erster Linie natürlich mit Petutschnigs herausragender Küche zu tun. Ein weiterer Faktor ist das stilvolle, gemütliche Ambiente, für das Sheela Levy verantwortlich zeichnet. Will man ihr Glauben schenken, so steckt weit mehr hinter der Einrichtung als guter Geschmack und ein Flair fürs Design: Die ganze Innenarchitektur basiert auf der chinesischen Philosophie und Harmonielehre Feng-Shui.

Sheela Levy, die als Tochter indischer Textilfabrikanten in Kenia aufgewachsen ist, kam bereits vor vielen Jahren mit Feng-Shui in Berührung, zu einer Zeit, als die Levys noch für The Body Shop tätig waren: Das Paar hat in den 1980er-Jahren The Body Shop in die Schweiz gebracht und hierzulande in kürzester Zeit zu einer erfolgreichen Marke gemacht. An die 50 Läden waren es, als die Levys im Jahr 2010 beschlossen, ihr Lebenswerk an den Detailhändler Coop zu verkaufen.

Nichts an der Einrichtung im «Yara» ist zufällig, alles hat seine Bestimmung und wurde von einer erfahrenen Feng-Shui-Meisterin festgelegt. Die vielen Pflanzen sowie die Bilder von den grossen Bäumen beispielsweise sehen zwar sehr dekorativ aus, erfüllen aber in erster Linie einen Zweck: Sie sollen die Energie des Wassers, das für Reichtum steht, bündeln und dafür sorgen, dass sie sich nicht verflüchtigt. Auch die geschwungene Bar beim Eingang soll den Energiefluss lenken, genauso wie das Restaurant an einem ganz bestimmten Datum, nämlich am 1. Juni 2023 um Punkt 12 Uhr, eröffnet werden musste. Eigentlich wäre man

noch nicht ganz so weit gewesen und hätte etwas mehr Zeit für die Fertigstellung gebraucht. Aber die Levys überlassen nichts dem Zufall - hier sind Perfektionisten am Werk.

Harmonie herrscht auch im Zwischenmenschlichen: Simon Petutschnig und die Levys sind ein eingespieltes Trio, führen sie doch zusammen seit 2017 mit grossem Erfolg das Fine-Dining-Restaurant Fera in einer kleinen Gasse in der Altstadt von Palma. Ihr Erfolgsrezept basiert von einem auf den unterschiedlichen Fähigkeiten und Erfahrungen, das drei einander entgegenbringen: «Sheela,

Ivan und ich sind ein Superteam. Wir ergänzen uns, respektieren einander, lassen uns aber auch viel Freiraum», erzählt Simon Petutschnig. «Wir kommunizieren sehr offen, sagen einander die Meinung, aber wir mischen uns nicht in die Angelegenheiten der anderen ein. Vor allem aber lachen wir viel zusammen, was sehr wichtig ist.»

## Ein Traum geht in Erfüllung

Der gebürtige Österreicher lebt seit 23 Jahren in Spanien. Nach 15 Jahren in der Gourmethochburg Barcelona, wo er unter anderem in einem renommierten Sushirestaurant sowie im Hotel

Majestic, dem ältesten Fünfsternehaus der Stadt, tätig war, kam er 2015 nach Mallorca. Zunächst in der Funktion als Küchenchef im angesagten Luxushotel Sant Francesc in Palma. Zwei Jahre später holten ihn Sheela und Ivan Levy ins «Fera».

Mit dem neuen Restaurant Yara geht für ihn ein Traum in Erfüllung, sagt Petutschnig. Wenn das Fine-Dining-Lokal Fera in erster Linie ein mediterranes Restaurant sei, so verfüge das «Yara» über ein «mediterranes Herz und eine asiatische Seele», erläutert der Koch. Die Atmosphäre im stylischen Lokal am Hafen von Puerto Portals ist etwas entspannter, die Musik einen Tick lauter, die Gerichte eine Spur weniger aufwendig als im «Fera». Auf dem Teller ist Petutschnigs Handschrift klar erkennbar: eine sehr geschmacksintensive Küche, bei der die Qualität der Produkte an erster Stelle steht. Gespart wird nicht, weder beim Wagyu-Beef noch beim Oscietra-Kaviar oder beim echten japanischen Wasabi, der nach traditioneller Methode auf einem mit Haifischhaut bespannten Holzbrettchen vor den Augen der Gäste am Tisch über die Fusion-Häppchen gerieben wird. Die Sushis im «Yara» sind übrigens sensationell - unbedingt probieren!

## Salz und Olivenöl sind die Basis

Inspirieren lässt sich Petutschnig von der Umgebung, von der Natur, manchmal auch von der Kunst: Das aktuelle Wolfsbarschgericht auf der Karte beispielsweise ist eine optische Reminiszenz an das Bild des zeitgenössischen regionalen Künstlers Toni Pedraza, das in der Bibliothek des «Fera» an der Wand hängt. Die wichtigsten Basisprodukte in seiner Küche seien Salz und Olivenöl, sagt Petutschnig. Selbstredend verwendet er ausschliesslich Son-Naava-Öl: Es wird vom Landwirt Carlos Felu nach biologisch-dynamischen Richtlinien hergestellt, aus Oliven, die

auf Ivan und Sheela Levys gleichnamiger Finca gedeihen. In ihrem Garten stehen rund 3000 Olivenbäume. Seit einigen Jahren werden deren Früchte sogar in einer eigenen Ölpresse verarbeitet, um sicherzugehen, dass es beim Verarbeiten nicht zu Verunreinigungen kommt. Der Aufwand lohnt sich: Das Son Naava, das in der Schweiz bei Coop erhältlich ist, ist das einzige Demeter-zertifizierte Olivenöl Mallorcas und wurde dieses Jahr am «International Olive Oil Award Zurich» mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. «Olivenöl steckt in fast jedem meiner Gerichte. Wir verwenden es für unsere Emulsionen, zum Bepinseln der Speisen, zur Herstellung einer Vinaigrette oder auch für unsere Dessertkreationen», erzählt Petutschnig.

Carlos Felu, Landwirt und Chef der Bodega Can Felu in Porreres, stammt aus einer alteingesessenen mallorquinischen Familie und hat unter anderem in den USA Agronomie studiert. Der Bauer ist felsenfest davon überzeugt, dass die biologisch-dynamische Landwirtschaft nicht nur für Mensch und Natur gut sei, sondern auch geschmacklich und qualitativ zu besseren Ergebnissen führe. Seine Bodega Can Felu ist ein in sich geschlossenes Mikrouniversum: Nebst dem Bauernhof mit seinen verschiedenen Tieren - darunter freilaufende Hühner und ein stolzer Guggel, hellbraune Mutterkühe mit ihren Kälbern, dicke, zufriedene Ibérico-Schweine, Pferde, Esel und ein energiegeladener Hund - gehört auch ein kleines Agriturismo mit neun Zimmern dazu.

Carlos Felu und Ivan Levys grosse Passion gilt dem Weinbau. Unter den Labels Son Naava und Montesión kelttern die beiden herausragende Weine in biologisch-dynamischer Qualität. Wenn Levy über seine Weine spricht, leuchten seine Augen noch eine Spur heller, und man merkt sofort, dass auch hier kein Aufwand gescheut wird, um die Bodega Can Felu in eine Spitzenliga zu heben.



Aus dem «Yara» blickt man auf den Puerto Portals.



Eine Gazpacho kann auch mal grün sein.



Ivan Levy produziert auch Bioweine.



Das neue Grillrestaurant Yara zelebriert Fine Dining auf entspannte Art.



Präzisionsarbeit: Simon Petutschnig beim Anrichten.

## Rezept von Simon Petutschnig, Chefkoch Restaurant Fera und Yara, Mallorca

### Avocado-Apfel-Gaspacho

Das Original aus Andalusien wird mit Gurken, grüner Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und vielen Tomaten zubereitet. Doch wer sagt denn, dass die Suppe immer rot sein muss?

«Besonders gelungen finde ich eine Kombination aus Avocados und grünem Apfel, mit Ziegenkäse oder Joghurt», sagt Simon Petutschnig, Chefkoch des «Fera» und des «Yara».

### Zutaten für 4 Personen

- 2 reife Avocados
- 10 Blätter Koriander
- 1 Saft einer Limette
- 30 ml Reissig
- 6 g Tabasco
- Salz nach Geschmack
- 500 ml Wasser
- 25 ml Olivenöl

### Für die Garnitur

- 1 reife Avocado
- Salz, Pfeffer
- Ziegenkäse oder Joghurt
- 1 grüner Apfel
- Korianderblätter für die Deko
- etwas Olivenöl

### Zubereitung

Für die Suppe: Zwei Avocados entsteinen, Fruchtfleisch herauslösen, grob würfeln. Bis auf das Öl mit den anderen Zutaten in eine Schale geben, mit dem Stabmixer mixen. Olivenöl hinzugeben und alles mixen. Für die Garnitur: Das Fruchtfleisch der dritten Avocado herauslösen, in kleine, gleichmässige Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorsichtig vermischen, damit nichts kaputt geht. Anrichten: Avocado-Ragout in der Mitte des Tellers anrichten, etwas Ziegenkäse, Joghurt- oder Ziegenkäse-Eis darauf geben. Apfel waschen, mit der Schale in dünne Scheiben schneiden, diese wiederum in kleine Längsstreifen zerteilen, auf Käse oder Eis geben. Korianderblättchen darauf verteilen, Gazpacho in den Teller giessen, einen Löffel feines Olivenöl drumherum träufeln.



Ivan und Sheela Levy führen auf Mallorca zwei Restaurants, produzieren Olivenöl und Wein in Demeterqualität und realisieren verschiedene Bauprojekte.



So unscheinbar dieses Getränk optisch auch daherkommt, so unglaublich ist seine Wirkung im Gaumen.