



- 01 Kunstwerk auf dem Teller: Vorspeise im Yara.
- 02 Das Restaurant Yara am Hafen in Puerto Portals.
- 03 Jugendstil-Juwel: Kult-Bäckerei Forn des Theatre an der Plaza Weyler.
- 04 Frische Meeresfrüchte in der Olivar-Markthalle.
- 05 Palmas Wahrzeichen, die Kathedrale am Meer.
- 06 Simon Petutschnig: Vom Kärntner Görschitztal zum Chef von zwei Restaurants, dem Yara (02) und dem Fera in Palma.

# Mein Palma

SIMON PETUTSCHNIG, *Spitzenkoch aus Kärnten, ist Chef in zwei Top-Restaurants in Mallorcas Hauptstadt, die immer mehr „Foodies“ anlockt. Hier zeigt er uns sein ganz persönliches Palma.*

**M**ALLORCA IST MEHR als nur Baden, Party, Ballermann. Bester Beweis: ein Morgen in der Olivar-Markthalle. Eine Augenweide aus 56 Ständen mit überquellendem Angebot an Obst und Gemüse, Fisch- und Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel, Käse – und vor allem Schinken. Der Pata Negra von Eichel-gefütterten Iberico-Schweinen – erkennbar am schwarzen Etikett – zergeht auf der Zunge. Perfekt zum Genuss in einer der Tapasbars hier. Simon Petutschnig schlendert gerne durch die Hallen, wenn noch wenige Menschen unterwegs sind: „Der beste Platz, um mich von den Produkten der Saison inspirieren zu lassen, um sie für neue Gerichte im Fera und im Yara einzusetzen.“

Fera und Yara gehören zu den besten Restaurants in Mallorca, Simon dirigiert in beiden als Chefkoch insgesamt 85 Menschen. Das Fera, hinter dicken Mauern in einem Altstadtpalast verborgen, steht für Fine Dining mit perfektionistisch arrangierten, Instagram-tauglichen Geschmacksexplosionen. Das Yara

am Yachthafen von Puerto Portals, ein paar Taximinuten entfernt, ist einen Hauch legerer, die Küche bietet einen spannenden Mix aus mediterran und asiatisch. Vom Preisniveau in beiden Lokalen können Gourmets aus Österreich daheim nur träumen.

**NICHTS GEGEN DIE ALTSTADT**, aber Simons liebster Stadtteil in Palma liegt etwas westlich von ihr: Santa Catalina, ein zum lebendigen Kult-Viertel avanciertes früheres Fischerdorf. Von der Kathedrale bis zu den Windmühlen von Santa Cat, wie die Mallorquiner das coole Viertel nennen, sind es nur zehn Minuten Fußweg. „Ich gehe hier gerne durch die alten Straßen mit ihren vielen bunten Häusern, werfe einen Blick in angesagte Cafés, Restaurants und Geschäfte. Die Mischung mach't. Ich fühle mich manchmal sogar in die Vergangenheit zurückversetzt.“

Das soll aber jetzt nicht heißen, dass Petutschnig die Altstadt nicht mag. „Auch die engen Gassen hinter der Blumenmeile Ram-

blas gehören zu meinem Palma.“ Hat er noch einen ganz besonderen Tipp? „Ja, unbedingt den mittelalterlichen Adelspalast Can Bordils in der Calle Almudaina besuchen, das ist eines der ältesten Herrenhäuser“, sprach's und verabschiedete sich, um sein absolutes Leibgericht vorzubereiten: „Ohne Ravioli geht's gar nicht“, sagt er. Deshalb gibt es die auch im Fera und im Yara. KURT ZEILLINGER

Langversion & mehr Fotos

[www.oeamtc.at/autotouring](http://www.oeamtc.at/autotouring)

## Top Angebot

**Concepció by Nobis – Palma de Mallorca**  
z. B. 2 Nächte im November 2023  
p.P. im DZ inkl. Frühstück **ab € 267,-**  
**Transparente Flugpreise**  
[www.oeamtc.at/fluege](http://www.oeamtc.at/fluege)

**Info & Buchung:** bei ÖAMTC-Reisen,  
Tel. 01 711 99 34000 sowie im Internet  
► [www.oeamtc.at/reisen](http://www.oeamtc.at/reisen)

**ÖAMTC REISEN**