



Das neu eröffnete Hotel Es Princep in Palmas Calatrava-Viertel hat es auf Anhieb in die Liste der „Leading Hotels of the World“ geschafft. Fotos: L. Larrey (3), Nando Esleva (1)

„Wir sind zur Stadt hin sehr offen“

Sternekoch Andreu Genestra und seine rechte Hand Felip Moreno organisieren für das Spitzenhotel Es Princep die Kulinarik

VON
MICHAEL MAIER

Ruhig, fokussiert ausgeglichen, so der erste Eindruck von Mallorcas Sternekoch Andreu Genestra im kürzlich eröffneten Fünf-Sterne-Hotel Es Princep. Dies, obwohl am Wochenende seine neu bezogene Wohnung in Alcúdia komplett mit allen Habseligkeiten ausgebrannt ist, und am Dienstag eine Geschäftsreise nach Madrid angestanden hatte. „Ich wollte keine Termine absagen. Wir müssen die Sache abhaken und weitermachen“, so der erstaunliche Kommentar des 34-Jährigen, der mit seiner vierköpfigen Familie kurzerhand wieder in die alte Behausung in Inca eingezogen ist. Im Es Princep zeichnet Genestra für das kulinarische Konzept verantwortlich. Umgesetzt wird es vom ebenfalls beim Gespräch anwesenden Küchenchef Felip Moreno – sowohl im Gourmetlokal „Bala Roja“ mit der angegliederten Cocktail-Bar „Gremium“ als auch im Tagesrestaurant „Mura“ und in der Bar „Almaq“ auf dem Dach.

Mallorca Magazin: Was bedeutet es für Sie, in einem Haus zu arbeiten, das zu den „Leading Hotels of the World“ gehört?

Andreu Genestra: Das besichert uns eine erlesene Gästeschaf aus aller Welt und verpflichtet uns, nicht nur jeden Tag alles zu geben, sondern auch mit besonders ausgeprägten Qualitätsstandards zu arbeiten. Wir wollen hier Mallorcas beste kulinarische Seiten präsentieren.

MM: Wie setzt sich das Publikum zusammen?

Genestra: Unter dem Strich



Bei Andreu Genestra und seinem Küchenchef kann man auch als externer Gast zum Essen oder auf einen Drink vorbeischauchen. Foto: P. Lozano

kommen etwa 60 Prozent der Besucher von außerhalb, 40 Prozent sind Mallorquiner und internationale Inselresidenz. Das Hotel wirkt architektonisch eher geschlossen, aber wir sind zur Stadt hin sehr offen und heißen hier auch Gäste willkommen, die nur zum Essen oder auf einen Drink kommen.

MM: Wie gestaltet sich die Speisekarte?

Genestra: Das Abendmenü „Bala Roja“ mit sieben Gängen und einem Zeitaufwand von zweieinhalb bis drei Stunden gibt es für 74 Euro, und das etwas weniger umfangreiche Menü „Es Princep“ für 56 Euro. Die Einzelbestandteile kann man aber auch à la carte ordern – frische Erbsen mit Poularde und Zaviar zum Beispiel für 22

Euro, Filet vom schwarzen Schwein mit roher Mandelcreme für 24 Euro. Wir wollen niemandem eine Speisenfolge aufdrücken, sondern Wahlfreiheit geben. Sehr empfehlenswert ist auch das Drei-Gänge-Mittagsmenü für 19,50 Euro im Tagesrestaurant, das siebenmal die Woche geöffnet hat. Küchenzeiten für Gourmets im „Bala Roja“ sind von Dienstag bis Samstag zwischen 19 und 22.30 Uhr. Mittags ist dieser Bereich geschlossen.

MM: Warum zieht es derzeit alle Top-Köche nach Palma?

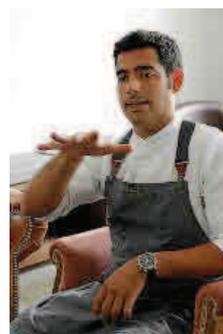
Genestra: Die Nachfrage wächst, und gleichzeitig haben einige Traditionsrestaurants geschlossen. Hier in der Umgebung des Hotels mangelt es zum Beispiel an kulinarischen Angeboten, und zudem kann

man Richtung Kongresspalast auch noch problemlos parken. Da fiel die Entscheidung nicht schwer. Aber unser Stammlokal bleibt natürlich das Sternrestaurant „Genestra“ im Landhotel Predi Son Jaumell bei Capdepera.

MM: Sie betreiben auch das

Aromata in Palma. Kann man auf drei Hochzeiten gleichzeitig tanzen?

Genestra: Joël Robuchon hatte 27 Restaurants, davon 26 mit Michelin-Stern. Zwar will ich mich nicht mit diesem Niveau vergleichen, aber irgendwo muss man ja mal anfangen. Außerdem arbeite ich seit sie-



„Man sollte nicht vergessen, dass Mallorca früher einmal weltweit die Gewürzhandelsbörse Nummer eins war.“

Andreu Genestra
Sternekoch

ben Jahren erfolgreich mit Felip Moreno zusammen. Er denkt genauso wie ich. Da muss ich nicht die ganze Zeit neben dem Küchenchef stehen. Heute kann man ja auch per Foto und Video kommunizieren.

MM: Am Airport Madrid machen Sie das VIP-Catering?

Genestra: Nicht nur in Madrid, sondern auch in Argentinien und in São Paulo. Das ist eine Zusammenarbeit mit der Objektmanagementfirma GIS. Wir kümmern uns um die Ausbildung des Personals und die Menügestaltung, wobei immer auch ein kleiner Hauch von Mallorca vermittelt werden soll, in São Paulo etwa mit der Salat Spezialität Trempó. Ansonsten sind aber lokale Saisonzutaten im Fokus.

MM: Ihr Auftritt bei der Gourmetmesse Madrid Fusión im Winter fand große Beachtung.

Genestra: Es ist natürlich sehr interessant, die eigenen Ideen vor 1500 Zuhörern erklären zu können. Bei meinem Auftritt ging es um Gewürze im Sinn der Ayurveda-Medizin. Ich war zweimal den Winter über in Indien. In der Küche geht es zwar nicht um Medizin, aber sehr wohl um Bekömmlichkeit und Wohlbefinden. Gewürze wie Zimt, Nelken oder Curcuma werden ja aus einem bestimmten Grund verwendet, zum Beispiel als Antihistaminikum gegen Erkältungen. Ich analysiere das und bringe es ein, auch auf der Grundlage von alten Rezeptbüchern wie dem „Llibre de Sent Soví“ oder bei Gastaufenthalten in Ländern wie Israel. Man sollte nicht vergessen, dass Mallorca früher einmal weltweit die Gewürzhandelsbörse Nummer eins war.