

Sterne leuchten über Mallorca III



Be my guest:

ES FUM – l'art de cuisine



Wer sich ein bisschen umschaute und sich auskennt auf Mallorca, der findet so manches Kleinod, das mit dem weit verbreiteten Image der Insel nichts zu tun hat. Sei es da und dort eine kleine verträumte Bucht ganz ohne Menschenmassen oder ein kleines typisches Schmankerllokal, versteckt in den engen Gassen Palmas oder in einem der vielen kleinen, auf der ganzen Insel verstreuten Dörfchen. Ein wahres Eldorado für Feinschmecker ist jedoch das ES FUM im feinen Luxushotel St. Regis Mardavall am Kliff der Costa d'en Blanes. Bereits auf dem kurzen Fußweg vom nahe gelegenen Jachthafen Puerto Portal begrüßt Thomas Kahl, der Küchenchef des Es Fum, seine Gäste auf einer riesigen Plakat-

wand. Dies ist eine sicherlich nicht ganz alltägliche Art, um auf sich als Person, das Hotel und auf das Gourmetrestaurant aufmerksam zu machen. Insider sehen darin eine neue kulinarische Ausrichtung des Feinschmeckerrestaurants, die der österreichische Spitzenkoch und ehemalige Kochschulleiter von Johann Lafer hier umsetzt. Thomas Kahl ist 33 Jahre jung und kein junger Wilder, sondern ein begnadeter Meister seines Fachs. Seit eineinhalb Jahren ist seine Heimat die Küche des Es Fum. Dass er kein Shooting-Star für die Öffentlichkeit ist, mag die Begründung dafür sein, warum ihn die Michelinsterne noch nicht entdeckt haben. Übereinstimmend loben seine Gäste die raffinierten Kombinationen und seine Experimentierfreudigkeit auf einer soliden, klassischen Basis.

Die sechs-, acht- oder zehngängige Menükarte ist es wert, gerahmt zu werden (Auszug April 2010):

Gepfeffertes Thunfisch und mariniertes Taschenkrebs

mit Spargel, Grapefruit und Estragon,

Jakobsmuscheln in Holzkohle Tempura mit

Curry-Bananen und Saubohnen,

Hummer mit Langostino im Fenchel-Bohnensud

und Gurke mit Ginger Ale,

Glasierter Nacken vom Iberico-Schwein

mit Meerrettichschaum,

Ratatouille-Röllchen mit Lardo di Colonnata,

Rhabarber mit Quark und Basilikum.



300 Jahre Bordeaux Weinverkostung

Auf Seite 108 haben Sie den Bericht über ein Jahrhundertereignis gelesen: 300 Jahre Bordeaux-Weinverkostung. An diesem denkwürdigen Abend war das Es Fum ausschließlich für den »Circle der 18 Namenlosen« reserviert. Die

Organisatoren hatten ganz bewusst diese Location ausgewählt, da es schon einer gehörigen Portion Mut, Weinwissens und Sachverstands bedarf, um dieses Ereignis mit einem kreativen Gourmetmenü zu begleiten. Dass es in Verbindung mit den begleitenden Weinen*) die eigentliche Grundstruktur der Bordeaux-Weinverkostung keinesfalls behindern, geschweige denn »stören« darf, war die Grundvoraussetzung der Entscheidung für das Es Fum – und für Thomas Kahl eine Herausforderung. Dass an dieser Aufgabenstellung, so war unter vorgehaltener Hand zu vernehmen, schon »manch einer der hohen Kochkünstler« verzweifelte, lässt die Leistung von Thomas Kahl in einer noch höheren Sphäre (sterneverdächtig) erscheinen. Eines wird klar: Diese Privat-Bordeaux-Verkostung war als absolut hochkarätig anzusehen und erforderte eine mehrmonatige Vorbereitung. Somit war der abschließende Beifall für den Küchenchef, das Servicepersonal und den eigens angereisten Privat-Sommelier laut und lang anhaltend. Für die Damen (Anm. d. Red.: Die Runde bestand explizit nur aus Herren) signalisierte der lang anhaltende Applaus das Ende der außergewöhnlichen mehrstündigen Bordeaux-Verkostung. Während die Männer noch über den »verinnerlichten« letzten Wein, einen 2000 Château Lynch Bages, Pauillac, diskutierten, durfte/konnte die weibliche Gruppe nun vorführen, was sie zwischenzeitlich beim Shoppen in Palma an äußerlich sichtbaren Kostbarkeiten erstanden hatte. So etwas nennt sich dann ausgleichende Gerechtigkeit. Text und Fotos: Frank J. Gindler ■

*) Begleitende Weine zum 5-Gänge-Gourmetmenü: (Auszug April 2010)

1989 Château Haut-Brion Blanc, Pessac-Léognan, serviert zu Hummer mit Langostino auf Ravioli im leichten Fenchel-Bohnensud

2003 Chardonnay, Spätlese, Hans-Jörg Rebolz, Pfalz, serviert zu gebratenem Steinbutt auf Morchel-Erbsenrisotto und Périgord-Trüffeljus

1971 Wehlener Sonnenuhr Auslese, J.J. Prüm, Mosel, serviert zu Tarte von Vacherin Mont d'Or mit karamellisierten Birnen

