

Von **Martina Zender**

Kennen Sie *gofio*, *papas arrugadas*, *pepito de matalauve* oder rote sowie grüne *mojos*? Das sind kanarische Produkte und Gerichte. Kosten kann man sie im neuen Restaurant La Vieja in Palma. Besitzer und Chefkoch ist der 37-jährige Jonay Hernández, ein Kanare durch und durch, auch wenn er mittlerweile schon seit 16 Jahren auf Mallorca lebt, eine Mallorquinerin geheiratet und mit ihr einen auf Mallorca geborenen Sohn hat. Im Restaurant Flor de Sal in Camp de Mar, das zum Hotel Bahía Camp de Mar seiner Schwiegereltern gehört, kann er als Chefkoch zwar auch einige kanarische Gerichte integrieren, doch seit Langem reifte in ihm der Plan, parallel ein eigenes, rein kanarisches Lokal zu eröffnen. Wobei er bei einigen Gerichten mallorquinische und kanarische Produkte kongenial zusammenfügt.

Diesen Traum hat er sich nun mit dem La Vieja an Palmas neuem Gastro-Platz Raimundo Clar erfüllt. Dort, wo sich schon das La Juanita und das Burgerlokal Raimundo befinden und demnächst noch ein Fleisch- und ein Fischrestaurant sowie eine Bierkneipe und ein Wein-Café eröffnen werden, strahlt nun das bunte Logo von La Vieja. Es zeigt zum einen den gleichnamigen, in kanarischen Gewässern beheimateten dreifarbigigen Papageienfisch, der witzigerweise ein Kopftuch trägt, wie es eben eine ältere Frau (*La vieja*) mitunter tut, drei Stammeszeichen der kanarischen Ureinwohner Guanchen sowie den Teide, den höchsten Berg Teneriffas, seiner Heimatinsel. „An dem Logo habe ich mit Alberto, einem Freund, ewig gebastelt, bis es uns gefiel“, erzählt Hernández.

Die Verkostung beginnt mit den kleinen, leicht runzeligen gekochten *papas arrugadas*, die man mit Schale isst. Getunkt werden sie entweder in eine schon einige Tage gezogene rote Mojo-Sauce aus verschiedenen Paprikasorten oder in die grüne Variante aus Koriander, Knoblauch, Salz und Olivenöl, die frisch bei der Bestellung in einem Mörser gemacht wird.

Weiter geht es beispielsweise mit einem gekochten Tintenfisch in einer Tomaten-Gemüsesauce. Folgen könnte ein *pepito de matalauva* (kanarisches Anisbrötchen), das mit Schweinefleisch und kanarischem Frischkäse *majorero* gefüllt und dann getoastet wird. Das Fleisch dafür wird vor dem Braten 24 Stunden in ein Gemisch aus Essig und Gewürzen eingelegt. „Dieses Sandwich serviert man auf Teneriffa als Street-Food: Die Leute



■ Der Tintenfisch serviert das Mojo: im Innenraum von La Vieja. FOTO: NELE BENDGENS

Kanarisch kulinarisch

Für diese Reise benötigen Sie kein Ticket: Es geht ins La Vieja nach Palma



■ Jonay Hernández. FOTO: BENDGENS

verkaufen es oft in ihren Garagen.“ Diese temporären Lokale, in denen ausschließlich Produkte und Wein aus eigener Erzeugung serviert werden, nenne man *guachinches*.

Kroketten sind die nächste Option. Sie werden gemacht aus einer Gofio-, Bacalao- und

Fischsud-Masse und belegt mit etwas Zwiebelkompott und eingelegerter roter Zwiebel. Im Gegensatz zu „normalem“ Mehl werden beim *gofio* die Ausgangsprodukte – Gerste, Weizen, Mais oder Hülsenfrüchte – zunächst geröstet und dann erst gemahlen. Das verleiht dem resultierenden Mehl intensivere Aromen. Das *gofio* wird Hernández von einer kleinen Mühle auf Teneriffa geliefert, die er schon seit seiner Kindheit kennt. Ebenfalls auf dem Luftweg kommen die Kartoffeln sowie andere typisch kanarische Produkte, was einige Gerichte teurer macht, „aber auch authentisch“, wie Hernández betont. „*Papas arrugadas* gibt es hier nun mal nicht.“ Ebenfalls delikat: ein kleines Waffelröllchen, gemacht aus Kartoffeln, gefüllt mit einer Variante der *ensaladilla rusa*.

Hernández arbeitet auch im La Vieja mit einem mallorquinischen Töpfer-Pärchen zusammen, das schon im Flor de Sal für ausgefallenes Geschirr sorgte. Dessen Kunst zeigt sich bei hübschen Fisch- oder Tintenfisch-Tellern

oder beim nächsten Gang unserer Verkostung: In einem kleinen, dunkelgrauen Keramikschweinchen liegen Scheiben vom Schulterfleisch des schwarzen Schweins. Es wird 24 Stunden lang in einer Salzlake mariniert, bevor es neun Stunden in einem Kamado-Ofen schmurgelt, dünn aufgeschnitten und dann mit dem entstandenen eigenen Fleischsaft beträufelt wird.

Weiter geht die kanarisch-kulinarische Tour mit Cannelloni aus Brikteig, die mit *ropa vieja* gefüllt sind. Übersetzt wären dies „alte Klamotten“, was nichts anderes bedeutet, als dass man normalerweise für dieses Gericht Reste nutzt. Was Hernández natürlich nicht macht: Er mischt Huhn- und Rindfleisch mit Ziegenfleischsaft und Kichererbsenmehl.

Platz lassen sollte man auch für den Nachtisch – mal eine Kombi aus Grünem (Biskuit aus Matcha-Tee, Limonen-Macarons, Pistazieneis), serviert in einer grünen Hulk-Keramikhand, mal ein Schoko-Dessert mit 62- und 71-prozentiger Schokolade, einem Haselnuss-Crumble und Gofio-

Eis (Tapas für eine Person 2,50–5,50 Euro, Tapas zum Teilen 7,50–18 Euro, Tagesgericht 9,50 Euro).

Das La Vieja ist leger, macht Spaß und ist bezahlbar. „Für einen Besuch bei uns muss man weder sein Bankkonto plündern noch sich schick anziehen.“ Man sitzt entweder unter dem eindrucksvollen Tintenfisch, einem fantastischen Wandgemälde, geschaffen von Nacho, einem Freund von Jonay, oder aber auch an der blau-weiß gekachelten Theke („die Farben der Teneriffa-Flagge“), um den Köchen dahinter bei der Arbeit zuzuschauen. Es gibt keine Kellner, sondern die Köche tragen das Essen selbst an den Tisch. Natürlich werden dazu auch kanarische Weine kredenzt.

NEU, LÄSSIG, LECKER

La Vieja by Jonay Hernández, geöffnet Di.–Sa. 13–15.30 Uhr, Mo.–Sa. 19.30–23 Uhr, Plaça Raimundo Clar, 11, Palma. Tel.: 871-53 17 31, FB: La Vieja de Jonay Hernández

Restaurant - Agroturisme SA TORRE DE SANTA EUGENIA

Unsere Spezialitäten:

Degustationsmenü mit 6 Gängen, das sich monatlich ändert. Gehobene Küche mit lokalen Produkten.

Öffnungszeiten:

Abends: Dienstag bis Samstag von 20 - 22.30 Uhr · Mittags: nur am Samstag von 13.00 bis 15.00 Uhr



SA TORRE
DE SANTA EUGENIA
RESTAURANT
AGROTURISME

Carretera Santa Maria-Sencelles Km.7
Tel: +34 971 144 011
info@sa-torre.com · www.sa-torre.com

Torre Lario
RESTAURANT

Degustationsmenü
Zutaten aus
eigener Herstellung
Mallorquinische Küche
nach Art des Chefs

Öffnungszeiten: Mo-Sa 13.30 - 15.30 + 20.30 - 23.00 Uhr · Sonntag Ruhetag
C/ Guillem Santandreu 38, 07360 Lloseta · Reservierungen: +34 971 514 380