



Sein erstes Lokal in der Luxusmeile Jaume III (Bild) hat Helmut Clemens 2013 in Betrieb genommen. Vor zwei Jahren folgte der Standort im Carrer Oms. Foto: P. Lozano

# Es Rebost öffnet in der ehemaligen Bar Cristal

VON  
MICHAEL MAIER

Die Wände mit mallorquinischen Flammenstoffen in Knall-Orange bezogen, die abgehängte Decke aus Schilfrohr und Olivenholz, so der erste Eindruck im „Es Rebost“ an Palmas Einkaufsstraße Jaume III. Der deutsche Betreiber Helmut Clemens hat Geschmack und scheint etwas von professionellem Marketing zu verstehen. Zumindest sind der 48-Jährige und seine beiden Geschäftspartner so erfolgreich, dass sie nach den Standorten gegenüber vom Kaufhaus El Corte Inglés und im Carrer Oms bald eine dritte Filiale in Top-Lage an der Plaça d'Espanya eröffnen können. „Das wird ein Flagship-Store, der uns zusätzliche Sichtbarkeit gibt“, sagt Clemens im MM-Gespräch. Nicht nur, dass die Publikumsfrequenz dort noch einmal weitaus höher sein dürfte, auch im Hinblick auf die Bekanntheit der Marke und eine weitere Expansion bieten sich laut Clemens ganz neue Chancen.

Die Rede ist von den denkmalgeschützten Jugendstilräumen der ehemaligen Bar Cristal. Unter dem Motto „Mallorca Fast Slow Food“ ist die Eröffnung Anfang April vorgesehen. „Fast“ bezieht sich darauf, dass neben Menü, üppigen Burgern und diversen Gerichten à la carte auch viele Snacks ohne komplizierte Zubereitung serviert werden. „Slow“ soll bedeuten, dass nur hochwertige lokale Produkte zum Einsatz kommen. So beinhaltet das „Bikini“-Sandwich für 4,75 Euro etwa hochwertigen

Der deutsche Unternehmer Helmut Clemens plant an der Plaça d'Espanya in Palma eine neue Filiale seiner mallorquinischen Feinkostkette Es Rebost („Die Speisekammer“). Der neue „Flagship-Store“ mit kulinarischem Angebot zum Verweilen und Mitnehmen öffnet Anfang April – die Preise sollen moderat bleiben

Mahón-Käse von der Nachbarinsel Menorca. Das Brot wird von der über 100 Jahre alten Traditionsbäckerei Ca Sa Camena im Szeneviertel Santa Catalina bezogen. „Das ist etwas anderes, als im Großmarkt einzukaufen. Wir legen hier Wert auf die Liebe zum Detail“, sagt Clemens. Der Kaffee kommt von Marabans Nero in Can Picafort, die pizzaähnlichen Mürbeteignissen (Coca) seien hingegen hausgemacht – zum Beispiel mit Zwiebeln, Honig und Rosmarin.

Mit zwei Euro pro Coca sind die Preise im Übrigen eher mallorquinisch als schwedisch, und auch der Café con leche hält sich im ortsüblichen Rahmen. „Über 90 Prozent der Zutaten sind aus lokaler Erzeugung“, so Clemens, der nach eigenen Worten nicht auf das Luxus-Segment abzielt, sondern auf gute Qualität zu einem fairen Preis mittlerer Höhe. Gruppenmenüs ab acht Personen sind etwa für 23 bis 27 Euro zu haben. Neben den Sandwich-Varianten gibt es natürlich auch für die Inselhauptstadt typische Llonguet-Brötchen oder mediterran belegtes Pa amb oli – also eine Art Variante des aus Italien bekannten Bruschetta.

„Abends wollen wir das Angebot noch weiter ausbauen, etwa mit Inselgerichten wie Zunge mit Kapern (Llengo amb tapes) oder Schweinelende in Kohl (Llom amb col)“, erläutert der Gastronom seine Pläne für die nächste Zeit. Die Tätigkeit als Unternehmensberater weltweit werde unterdessen voraussichtlich etwas zurückstehen müssen.

## „Kein Weltkonzern à la Starbucks oder McDonald's“

Kaum sind die Pläne für die Saffbar „Juice Factory“ in den Räumen des ehemaligen Café Lírico in Palma bekannt, schon gibt es Diskussionen um den Denkmalschutz in dem historischen Jugendstilgebäude. Ein vorübergehend aufgehängtes Schild in intensivem Fuchsia-Rot erregte den Ärger der Vereinigung Arca, die von Verstößen gegen die Vorschriften und einem „Attentat gegen die Ästhetik“ spricht.

„Alles falsch“, entgegnet Operations Manager Leonel Buenaventura. Das Markenschild sei nur testweise platziert worden und übers Wochenende hängen geblieben. Zwar habe man Be-

such vom Bauinspektor bekommen und befindet sich derzeit in der Abstimmung mit den Behörden, von einem Bußgeldverfahren könne aber keine Rede sein. Eine Journalistin, die anderslautend berichtet hatte, wolle man sogar verklagen, heißt es.

Auch Juice-Factory-Gründer Clemens Rieder

setzt sich zur Wehr: „Wir sind ein kleiner Betrieb mit 40 Mitarbeitern. Uns verbindet eine besondere Liebe mit Mallorca, da wir familienbedingt sehr oft auf der Insel sind – eine eigene Filiale in Palma war von Beginn an immer ein Traum – dieser wird nun Wirklichkeit – ich hoffe, dass wir auch nicht als Weltkonzern à la Starbucks oder McDonald's wahrgenommen werden. Wir sind ein Familienbetrieb, der 2012 die erste Filiale in Wien aufgesperrt hat!“, so der Mitinhaber zu MM. (mic)



Um die Jugendstilfassade des Café Lírico ist ein Schilderstreit entbrannt. Foto: UH

glaubt der Betreiber, der sein Studium als Hotelier an der bekannten Glion-Fachschule in Montreux abgeschlossen hat. Auf Mallorca leitete er unter anderem die Fünf-Sterne-Häuser La Residencia, Son Net und Son Brull. Die Liebe zum Gastgewerbe sei es auch, die ihn letzten Endes zur Gründung des eigenen Unternehmens bewogen habe, meint der Deutsche, den es schon mit 16 auf eigene Faust nach Frankreich gezogen hatte, um dort das Baccalauréat (Abitur) zu absolvieren. Den Lebensunterhalt verdiente er sich in dieser Zeit als Kellner und Tellerwäscher, bevor er auch in Deutschland seinen Schulabschluss machte und in Berchtesgaden den Wehrdienst bei den Gebirgsjägern absolvierte.

Nun tritt er also in die Fußstapfen der ehemaligen Betreiber der Bar Cristal. Am 5. September hatte das Lokal wegen einer Mieterhöhung für immer die Tore geschlossen. Damals hieß es, dass eine Telefongesellschaft dort einen Laden eröffnen und 25.000 Euro monatlich bezahlen wolle. Anders als die mit Palmas Ex-Bürgermeister verwandte Besitzerfamilie Isern kalkuliert hatte, folgten jedoch viele Monate Leerstand.

Zur schlussendlich ausgehandelten Miethöhe will sich Helmut Clemens nicht äußern, legt jedoch Wert darauf, dass er die ehema-



Die Bar Cristal musste im September nach einer Mieterhöhung schließen. Foto: pl

ligen Nutzer nicht kennt. Will heißen: Den Neuen trifft keine Verantwortung für die Schließung des Traditionslokals. Auf die Frage, ob oder wie sich der Fortschritt und Erfolg einer Touristendestination mit günstigen (Gewerbe-)Mieten vertragen kann, darauf hat indes auch der deutsche Investor keine allgemein seligmachende Antwort. Den „Café con leche“ (Milchkaffee) soll es bei ihm aber auch weiter für unter zwei Euro geben.



Der Blättermagen vom jungen Rind hat mit normalen Kutteln wenig zu tun, denn das Aroma ist um ein Vielfaches feiner. Foto: P. Lozano

**K**aum jemand kennt Kutteln aus Blättermagen. Er ist in Kugelform klein, und im Inneren sind viele kleine Blätter, die wie Tabakblätter ausschauen. Dadurch lässt sich der Magen leicht fein schneiden und hat auch nicht den starken Geschmack wie seine dickwandigen Kollegen.

Durch die Zubereitung mit Weißwein – perfekt ist natürlich Champagner – bekommt das Ganze eine sehr frische elegante Note. Viele bemängeln, dass Kutteln angeblich nach Kuhstall schmecken, diese mit Sicherheit nicht. Für mich ein Highlight, das ganz sicher zu den Top-Ten meiner Lieblingsgerichte zählt:

**Zutaten für vier Personen:**  
1 Kilo Blättermagen vom jungen Rind  
400 Gramm weiße Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
100 Gramm Butter  
1/2 Liter Weißwein (trocken)  
1/4 Liter Geflügelbrühe  
Salz  
Pfeffer  
1 Nelke  
10 Stück Kümmel  
2 Lorbeerblätter  
1 Esslöffel Crème fraîche

**Zubereitung:** Den Magen in ganz feine Streifen oder Scheiben schneiden, ebenso die Zwiebeln. Diese in der Butter farblos andünsten, den Weißwein dazugeben und auf ein Drittel einkochen. Die Kutteln, Gewürze und die Brühe dazugeben und zugedeckt eineinhalb Stunden köcheln lassen. Wenn die Kutteln weich sind, durch ein Sieb passieren, den Fonds mit etwas Stärke abbinden, die Crème fraîche dazugeben. Aufmixen und zu den Kutteln geben.

Innereien werden von manchen grundsätzlich verschmäht – zu Unrecht, denn diese Weißweinkutteln bringen die Fans teilweise regelrecht zum Ausflippen. Auch beim einen oder anderen Sternekokoch unter den Gästen kommen sie ausgesprochen gut an. Beim Mittagmenü starten wir jetzt im Winter eine

Aktion mit optionalen Zusatzgerichten, die nicht jeder gewohnt ist. Gegen einen geringen Aufpreis kann man ausgefallene Dinge verkosten, zum Beispiel geschmorten Spanfer-



kelkopf, der am Tisch tranchiert wird. Auch Schmankekn wie Lammnieren oder Hirn sollten in der Küche nicht tabu sein. Schließlich bestehen Tiere nicht nur aus Filet- und Rückenstücken. Bei 600 Kilo Gewicht eines Rindes entfallen vielleicht zehn Ki-

lo auf diese begehrten Partien. In einer Welt der begrenzten Ressourcen geht es aber auch aus ethischen Gründen darum, das Fleisch wirklich von Kopf bis Fuß zu verwerten. Das ist weit mehr als Resteverwertung, sondern kann sehr lecker sein. Man denke nur an die beliebten Schweinshaxen.

Schließlich ist auch durch die Filetstücke nicht nur Weihwasser geflossen. Und Raubtiere essen bei der Jagd immer zuerst die Innereien der frisch erlegten Beute. Das hat mit Instinkt und Nährwert zu tun, da darin oftmals wertvolle Mineralien enthalten sind. In der Leber ist es zum Beispiel der hohe Eisengehalt, der für den typisch metallischen, leicht oxidierten Geschmack sorgt. Dass Spinat besonders eisenhaltig sein soll, ist hingegen ein Gerücht,

das sich durch einen immer wieder von oberflächlich arbeitenden Journalisten und Kochbuchautoren kolportierten Kommafehler hartnäckig über Generationen gehalten hat. Lassen Sie sich also nicht irreführen, sondern probieren Sie es zur Abwechslung mit weichen und zarten Fleischteilen, die mit ihrem hohen Kollagengehalt nicht nur eine leicht klebrige Konsistenz bieten, sondern vor allem ein intensives Aroma. Sollte es nicht schmecken, nehmen wir im Restaurant auch mal ein Gericht zurück.

Ansonsten gilt unser Küchenmotto für 2018: „Das alte Gute behalten wir. Das neue Gute suchen wir. Das alte Schlechte verlassen wir, und das neue Schlechte vermeiden wir.“

Der Autor ist Chef im Restaurant Schwaiger Xino's

## Weißweinkutteln für Feinschmecker

Aus manchen Innereien lassen sich wahre Gourmet-Gerichte zaubern