



Der deutsch-mallorquinische Unternehmer Helmut Clemens investiert an der Plaça d'Espanya in ein markantes denkmalgeschütztes Gebäude aus dem Jahr 1916. Fotos: Patricia Lozano

Die Lücke, die die traditionsreiche Bar Cristal an Palmas Plaça d'Espanya zu hinterlassen schien, wird schnell wieder gefüllt. Statt des angekündigten Mobilfunkbetreibers ist der deutsche Gastronom Helmut Clemens in die Bresche gesprungen und eröffnet in bester Lage die neue Zentrale seiner kleinen mallorquinischen Spezialitätenkette Es ReboSt mit den Filialen Oms und Jaime III.

Die Renovierungsarbeiten in dem denkmalgeschützten Gebäude aus dem Jahr 1916 sind nahezu abgeschlossen. Für

Freitagmorgen, 20. April, oder spätestens Samstag, 21. April, ist ein „Soft Opening“ geplant. Die große Einweihungsparty folgt eine Woche später, am Freitag, 27. April.

Am Dienstag wirbelten noch ein gutes Dutzend

Bauarbeiter durch die Räume, die MM vorab besichtigen durfte. Der Treppen befindet sich nun auf der linken Seite. Um die Fassade in ihren historischen Urzustand zurückzusetzen, wurde zudem der bestehende Vor-

bau abgerissen. „Zwischen Fenster und Säulen gibt es jetzt wieder Freiraum, so wie es der Architekt Gaspar Bennassar geplant hatte“, sagt Helmut Clemens im MM-Gespräch. Denkmalgeschützt seien lediglich die Metallsäulen im

Gastraum sowie die Fassade mit dem Metallgestänge des Vordachs, nicht jedoch der frühere Treppen oder andere Elemente im Innenraum, erläutert er. Beim Freilegen des Fußbodens seien zwar traditionelle mallorquinische Ke-

ramikfliesen zutage getreten – allerdings mit so großen Schäden, dass nur noch Einzelstücke als Elemente für den Türgriff zu gebrauchen waren.

Eine Etage tiefer befinden sich nun Toiletten, Lager Räume und eine Großküche. Hinunter geht es entweder über eine Treppe hinten im Lokal oder mit einem behindertengerechten Aufzug. Zuvor musste aufwendig eine falsche Zwischendecke entfernt werden. Für das deutsch-mallorquinische Unternehmen Es ReboSt ist es bisher die größte Investition seiner noch jungen Geschichte. (mic)

## Würdiger Nachfolger für die Bar Cristal

Es ReboSt plant „Soft Opening“ am Freitagmorgen, 20. April.  
Offizielle Einweihungsparty folgt eine Woche später

## Leckerer Saisonstart im Mardavall

Attraktive neue Frühlings- und Sommerkarte – viele Zimmer renoviert und neu ausgestattet

Gleich zum Saisonstart in Bestform präsentierte sich Sternekoch José Miguel Navarro vom Restaurant Es Fum im St. Regis Mardavall Mallorca Resort in Costa d'en Blanes. Ausgewählte Medienvertreter bekamen eine Kostprobe der aktuellen Frühlings- und Sommergerichte, die sich in den nächsten Monaten auch die gestrengen Tester des Guide Michelin zu Gemüte führen werden.

Enttäuscht werden dürfen sie wohl nicht, denn José Miguel Navarro und sein Team mit dem preisgekrönten Sommelier Javier Gómez glänzten mit Leckerereien wie einem Seeigel-Risotto mit Roten Söllergambas und einem Hauch Grapefruit Rosé oder Täubchen an Spinatstern, Auberginen, Miso und Périgueux-



Bei Sternekoch José Miguel Navarro isst immer auch das Auge mit.  
Foto: Mardavall

Soße. Die Dessert-Kreationen – etwa Hibiskusblüten, Rhabarber und Ziegenkäse-Joghurt – mundeten den Gästen derart gut, dass sogar der Nachschlag dankende Abnehmer fand.

Am Rande wurde bekannt, dass Mardavall-Direktor Christian Fromm das Haus zum 30. April verlässt. Er wird in Zukunft das Ritz Carlton in Wolfsburg leiten und dort auch den Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld unter seine Fittiche nehmen. Möglicherweise ergeben sich dadurch auch neue Chancen für einen deutsch-mallorquinischen

Austausch. Schließlich kochte José Miguel Navarro zwei Jahre lang bei Elverfeld und versteht seit seiner Zeit in Wolfsburg gut Deutsch.

Im Anschluss wurden die neu mit Möbeln, Holzböden, Tapeten und Design-Elementen ausgestatteten Hotelzimmer präsentiert. Demnächst steht im Schwesterhotel Son Vida zudem die Einweihung eines komplett neuen Spas auf dem Programm. Die Häuser gehören nach wie vor der Familie Schörghuber, werden nun aber von Marriott unter verschiedenen Labels geführt. (mic)