

UNTER UNS

Das Mallorca-Wortspiel



Janina Felicitas Zweig

Die Gastronomin führt seit rund einem Jahr das Restaurant Janina in Puerto Portals. Ursprünglich kommt die Münchnerin aus dem Fashion-Bereich. Sie wagte mit ihrem Mann Florian und ihren drei Kindern vor wenigen Jahren einen Neustart auf der Insel.

Mallorca bedeutet für mich ... Mallorca ist seit drei Jahren mein Zuhause, mein sicherer Ort mit meiner Familie und der Ort, an dem ich meine Leidenschaft für mein Unternehmen, das Janina Restaurant, begonnen habe.

Wenn ich mir etwas richtig Gutes tun will ... versuche ich, mir Zeit zu nehmen, um mit meiner Familie zu reisen und gemeinsam schöne Momente zu erleben.

Mein Lieblingsplatz auf der Insel ist ... Puerto Portals. Ich liebe den Spirit und das kosmopolitische Flair dieses Hafens.

Ich könnte nie verzichten auf ... meine Familie, meine Freunde und die Kreativität meiner Arbeit.

Zum Lachen bringen mich ... meine Kinder.

Auf Mallorca nervt mich manchmal ... nichts, deshalb habe ich mich entschieden, hier zu leben. Na ja, vielleicht ein bisschen die Engstirnigkeit bei Musiklizenzen

Mein schönster Lustkauf war ... ich kann mich an keinen „Frustkauf“ erinnern. Aber meine schön-

sten „Lustkäufe“ waren all die powervollen Kristalle, die ich in meinem Restaurant platziert habe!

Die überflüssigste Erfindung ist für mich ... der Regenmantel für Handtaschen!

Mein persönliches Erfolgsrezept ist ... alles, was du machst, musst du mit Disziplin, Freude und Leidenschaft machen, rennt man nur dem Geld hinterher, wird man niemals wirklich erfolgreich sein.

Zum Essen einladen würde ich gerne mal ... die spanische Königsfamilie – unsere Türen stehen immer offen!

Kulinarisch schwöre ich auf ... einfache Gerichte mit gesundem Hintergrund und Wow-Effekt.

Eine Versuchung ist für mich ... Schokolade und überall Glitzer!

Meine Lieblingschauspielerin ist ... Brigitte Bardot.

Meine Lieblingsfigur in Literatur oder Geschichte ist ... Paulo Coelho – „Der Alchimist“ hat mich mein ganzes Leben lang begleitet.

Mein Traumfahrzeug ist ... da ich drei Kinder und drei Hunde habe, kann ich nur praktische Autos gebrauchen und fahren. Marken sind mir nicht wichtig – aber ich mag weiße Autos!

Mein Lieblingswort auf Spanisch heißt ... „Sol“ (Sonne) – das ist mein Lieblingswort in jeder Sprache. Wenn die Sonne scheint, ist der Tag einfach besser!

Richtig ärgern kann ich mich über ... Faulheit und Langsamkeit.

Am liebsten höre ich ... italienische Musik, da ich italienische Wurzeln habe und den Großteil meiner Kindheit dort verbracht habe.

Am besten entspanne ich mich ... in meinem wunderschönen Zuhause.

Deutsche und Mallorquiner sind ... beide sehr traditionsverbunden.

Mallorca braucht ... Mallorca ist ein Juwel – aber es braucht in einigen Aspekten eine neue Welle an Innovationen, coolere Orte, die dem Outdoor-Lifestyle dieser Insel gerecht werden.

Die Königin aus Port de Sóller lebt im Meer

Das Orangental ist für Vieles bekannt: seine Zitrusfrüchte, die nostalgische Bahn „Roter Blitz“ und die Wanderwege durch die Serra de Tramuntana. Doch Gourmets und Einheimische wissen auch: Die wahre Kostbarkeit liegt vor der Küste. Die „Gamba roja“, also die Rote Garnele, ist hier nicht einfach nur ein Meeresbewohner. Sie ist in Sóller Kulturgut, Genussmoment und kulinarische Offenbarung zugleich – ein Grund, warum eine riesige Garnelenstatue auf dem Kreisel am Ortszugang in Port de Sóller thront. Die Gamba gilt als eines der edelsten Krustentiere im Mittelmeer. Ihr Fleisch ist zart, ihr Geschmack intensiv und leicht süßlich.

Doch es gibt ein Problem: Seit geraumer Zeit ist der Fischfang im Mittelmeerraum streng limitiert. Das bereitet Experten und betroffenen Fischern große Sorge. Denn: die Zukunft sieht die Rote Gamba gar als Tradition bedroht. Dazu äußerte sich der balearische Landwirtschaftsminister Joan Simonet erst kürzlich auf einer Podiumsdiskussion im Rahmen der Fischermesse „Catalonia Hub Seafood 2025“ in Barcelona. Dort forderte er, die geltenden Limitierungen der Fischerei zu überdenken.

Simonet vertritt die Meinung, dass die schrittweise Reduzierung der Fangtage (von 180 auf nur noch 130 Tage pro Jahr) nicht nur die wirtschaftliche Überlebensfähigkeit des Sektors gefährdet, sondern auch ein ganzes kulturelles Gefüge, das mit hochwertigen Pro-



Bis die Roten Garnelen fein ordentlich in den Schalen für den Vertrieb liegen, ist viel Handarbeit notwendig: Foto: A Montenegro

Grüße aus dem Orangental

Von Carina Groß



dukten wie der Garnele von Sóller verbunden ist. Dieses Statement veröffentlichte auch die Lokalzeitung „Sa Veu“, die ihren Sitz in Sóller hat.

Wer übrigens frühmorgens aufsteht, kann zusehen, wie die ersten Kisten frisch gefangener Garnelen in die kleinen Fischläden und Restaurants gebracht werden. Die gute Qualität der Tiere wird auch damit begründet, dass die lange Nordwestküste, wo die Tiere vor kommen, weitgehend frei ist von Bebauung, Industrie und Abwassereinleitung.

Zubereitet wird die „Gamba Roja“ am besten ganz simpel: in der Pfanne „a la plancha“ mit Oli-

venöl, Knoblauch und etwas Meersalz – fertig. Wer Meeresfrüchte mag, dem läuft hier mit Sicherheit bereits das Wasser im Munde zusammen.

Der Preis für die Garnelen aus der Tramuntana ist jedoch weniger schmackhaft. Ein Kilo Gamba de Sóller kann locker 100 Euro und mehr kosten – und trotzdem ist die Ware schnell vergriffen. Denn die Garnelen sind mehr als nur ein Gericht: Sie sind ein Stück mallorquinische Identität.

Beim nächsten Besuch in Sóller empfehle ich, wie folgt vorzugehen: einen Tisch mit Blick aufs Wasser ordern, ein Glas mallorquinischen Weißwein „Vi de la Terra“ – und eine Portion Gamba – so kreiert man das perfekte, mediterrane Sommergefühl. ¡Buen provecho!

Die Autorin arbeitet als Guest Relation Managerin in der Hotellerie und lebt seit 2017 in Sóller

Aqua Fun Bootsschule Porto Petro
SBF-Binnen - See - UBI - SRC

Sportboot-Führerschen
unter Motor gültig auf Binnenschiffahrtsstrassen

Classic-Kurs 380 €
Theorie- & Praxisausbildung
inkl. Lehrmittel zzgl. Prüfungskosten

Aqua Fun Mallorca S.L. Carrer d'es Far 8 E-07691 Porto Petro
Tel. +496101-1011 www.aquafun.de

So geht Auswandern heute.

TODO! Mallorca

NIE-Nummer
Residencia
Kfz-Ummeldung
Immobilien
„¡Vamos al Amt!“

... y mucho más.

Tel.: +34 634 366 233
E-Mail: info@todo-mallorca.es
www.TODO-mallorca.es