

Sauerschell und sein Team sind stets mit Freude und Perfektionismus bei der Sache. Foto: pl

Der deutsche Sternekoch Josef Sauerschell aus Deià hat für seine herausragende berufliche Laufbahn einen Preis bekommen. Geehrt wurden auch weitere Persönlichkeiten aus den Bereichen Gastronomie und Lebensmittel



Auszeichnung für das Lebenswerk

VON
MICHAEL MAIER

Grund zur Freude gab es am Rosenmontag für acht verdiente Inselformen, denn die Vereinigung der gastronomischen Fachjournalisten und Schriftsteller der Balearen hatte in Palma zur jährlichen Preisvergabe geladen.

Während die Wahl zum Koch des Jahres erwartungsgemäß auf Fernando Pérez Arellano mit seinem neu erworbenen zweiten Michelin-Stern fiel, zeigte sich Josef Sauerschell überrascht von der Auszeichnung für seine berufliche Laufbahn. Dabei ist sie mehr als verdient: Der 61-Jährige gilt auf Mallorca als kulinarische Institution und darf als derzeit einziger Deutscher einen Stern tragen. Insgesamt 21 Jahre Michelin-Erfahrung prägen das Lebenswerk des gebürtigen Franken, der sechs Jahre lang im Hotel La Residencia Regie führte, seit mittlerweile 15 Jahren

aber auf Spitzenniveau im eigenen Lokal Es Racó d'es Teix kocht und in Deià hoffentlich noch lange Zeit für die Gäste da sein wird.

„Altbewährtes immer weiter zu verbessern ist für mich Perfektion. So ähnlich wie beim Porsche 911“, definiert Sauerschell seine Philosophie auf Grundlage einer mediterranen Küche. „Frisch auf dem Markt einkaufen, sich zusammensetzen und an Gerichten tüfteln“, erklärt er, wie die Zusammenarbeit mit seiner Sous-Chefin Katrin

Lustig funktioniert. Die End-Zwanzigerin hat ihre Ausbildung bei Harald Wohlfahrt im Drei-Sterne-Restaurant Traube Tonbach absolviert und arbeitete auf der Insel zunächst im Restaurant Molí d'es Torrent, bevor sie nach Deià wechselte.

„Den Stern hätte normalerweise die ganze Brigade verdient“, meint Sauerschell, „allein könnte ich wenig ausrichten.“ Unterstützt wird der Meister nicht nur von einem vierköpfigen Küchenteam und

diversen Service-Mitarbeitern, sondern auch von der mallorquinischen Ehefrau Leonor Payeras sowie im Sommer ebenfalls von den drei erwachsenen Töchtern, die beruflich aber allesamt noch ein anderes Standbein neben der Gastronomie haben.

Spätestens am Samstag, 13. Februar, startet das Restaurant in die neue Saison. Je nach Reservierungslage gibt es eventuell aber auch schon Tische für Freitag, 12. Februar. Das Mittagsmenü bei Sauerschell ist bereits für 38 Euro zu haben, ein Abendessen schlägt mit etwa 100 Euro pro Person zu Buche. Empfohlene Vorlaufzeit: ein bis zwei Wochen – je nachdem, ob man dinieren oder nur zu Mittag essen will. Im Februar und März sind Plätze teils auch spontaner zu bekommen (Tel. 971-639501).

Parallel zum Racó d'es Teix öffnet übrigens auch das Restaurant Zaranda von Fernando Pérez Arellano am Freitag, 12. Fe-

bruar, wieder seine Tore. Wobei sich der Betrieb diesen Monat zunächst auf jeweils drei Wochentage beschränken wird.

Weitere Gastronomiepreise gab es unterdessen für den aus Moskau zurückgekehrten Adrián Quetglas („Entdeckung des Jahres“), für Konditor Jaume Oliver aus Algaida, für den bekannten Sommelier Roberto Durán, der inzwischen in London arbeitet, für Cocktail-Mixer Rafa Martín und sein Team aus dem Brassclub, sowie für die Gebrüder Gelabert vom Restaurant Can March in Manacor (Coty-Juan-de-Corral-Preis für mallorquinische Küche).

Für seine Verdienste um lokale Produkte wurde zudem der Landwirt Biel Torrens ausgezeichnet. Er gehört zu den Gründern des ökologischen Samstagsmarkts in Palma und kämpft für die Wiederbelebung der einheimischen Paprika-Sorte „Tap de Cortí“.

PREISTRÄGER 2015/2016

Koch des Jahres: Fernando Pérez Arellano (Restaurant Zaranda im Hotel Castell Son Claret, Es Capdellà)

Entdeckung des Jahres: Adrián Quetglas (Restaurant Paseo Mallorca, Palma)

Bester Konditor/Pâtissier: Jaume Oliver (Konditorei Forn Can Salem, Algaida)

Bester Sommelier: Roberto Durán (Club 67 Pall-Mall, London)

Berufliche Laufbahn: Josef Sauerschell (Restaurant Es Racó d'es Teix, Deià)

Preis für Verdienste um lokale Produkte: Biel Torrens (Landwirt aus Ruberts bei Sencelles)

Coty-Juan-de-Corral-Preis für lokale Küche: Gebrüder Toni, Tolo und Miguel Gelabert (Restaurant Can March, Manacor)

Beste Bar/Gastrobar: Brassclub (Rafa Martín, Paseo Mallorca, Palma)



Josef Sauerschell mit Sous-Chefin Katrin Lustig (l.), Ehefrau Leonor Payeras und Sommelier Javier Gómez. Foto: mic