

„KingKa“-Restaurant in Palmas Golfclub Son Quint

Er gilt als einer der angesagtesten Music-Clubs Palmas: der King Kamehameha Club mit seiner Bar und dem Café am Paseo Marítimo. Nun wird von dem Lokal mit dem Zungenbrecher-Namen eine weitere Dependence eröffnet – allerdings mit einem etwas anderen Konzept. Denn dieses Mal machen die Frankfurter der King Kamehameha AG gemeinsame Sache mit der Arabella-Gruppe des Münchner Unternehmers Stefan Schörghuber. So wird ab dem 13. März das „K – Bar Restaurant Poolside“ im neuen Clubhaus des Golfplatzes Son Quint im Villenviertel Son Vida für das Wohl nicht nur von Golfspielern sorgen.

„Es ist das erste Clubhaus in Palma mit Pool und einer Küche, die bis Mitternacht warme Gerichte anbietet“, sagt Pressefrau Nadia Saadi. Küchenchef ist Mario Fritzsche, der auch die Gäste in der Bar und in dem Café an der Meerespromenade in Palma verköstigt. Neben Pastagerichten und Salaten wird Fritzsche mittags besonders die Liebhaber von Hamburgern verwöhnen – mit hausgemachten Burgern aus argentinischem Rindfleisch, American Prime Beef oder australischem Wagny Beef. Abends dann tischt er ein mehrgängiges, wöchentlich wechselndes Menü ab 30 Euro auf.

Versteht sich von selbst, dass in einem solchen Lokal Cocktails und Drinks serviert werden, auch an Zigarren und internationalen Weinen wird es nicht fehlen. Und wer sich danach etwas ausruhen möchte, kann auf eigens bereitgestellten Liegestühlen relaxen. Und das gilt für Clubmitglieder und Besucher gleichermaßen.



■ Eröffnen neues Eiscafé mit rund 30 Sitzplätzen: Christoph Ziegler (37, li.), Carlos Enriquez-Sanchez (36). FOTOS: BENDGENS

Zweiter Eisberg in Sicht

Nach „Iceberg“ eröffnet jetzt die „Iceberg Lounge“ in Palmas Lonja

Von **Kirsten Lehmkuhl**

Eine Eisdiele kommt selten allein. Jedenfalls wenn die Chefs selbst Unternehmensberater sind. Nach dem großen Erfolg ihres Geschäfts „Iceberg“ in Palmas Altstadt, das 2003 eröffnet wurde, werden Christoph Ziegler und Carlos Enriquez-Sanchez ab dem 22. Februar in ihrer neuen „Iceberg Lounge“ Kaffee-Spezialitäten – und natürlich Eis in den ungewöhnlichsten Variationen anbieten. „Neu ist in diesem Jahr zum Beispiel ein Wasabi-Eis“, sagt Ziegler. „Schmeckt wunderbar nach Sahne-Meerrettich.“ Und dann wäre da noch ein Sesam-Eis mit dunklem Sesam, ein Brownie- und ein Donut-Eis, ebenfalls neue Kreationen. Insgesamt rund

250 Sorten stellt das deutsch-spanische Team her, die freilich nicht immer alle gleichzeitig im Programm sind. So werden in den kühleren Monaten Kugeln aus Eis mit Lebkuchen- oder Karamellmit-Salzstangen-im-Schokomantel geformt. Im Sommer dagegen geht es frischer zu, mit einem Orangen-Minze-Mix zum Beispiel oder einem Basilikum-Zitronen-Sorbet. Jedes Eisbällchen kostet 1,50 Euro, wobei „sich über die Größe unserer Kugeln noch nie jemand beschwert hat, es sind ja auch regelrechte Eisberge“, sagt Ziegler. „Und: Qualität hat seinen Preis.“ Immerhin beliefert Iceberg mittlerweile 60 Restaurants der gehobenen Gastronomie auf Mallorca, darunter das Fünf-Sterne-Hotel Son Julià in Lluçmajor und das Zwei-Sterne-Restaurant Tristán in

Puerto Portals, für das eigens ein Rotwein-Eis kreiert wurde. Die Geschäfte florieren so gut, dass das Personal mittlerweile auf 15 Personen aufgestockt worden ist, wobei es sich die Chefs nicht nehmen lassen, immer mal wieder selbst hinter den schlichten Vitrinen aus Italien zu stehen. „Was gibt es Schöneres, als Kinder mit einem glücklichen Lächeln aus dem Laden gehen zu sehen“, fragt Ziegler. Und auch Ex-US-Präsident Bill Clinton, Komiker Bastian Pastewka und Schauspielerin Sonja Kirchberger haben schon an den Erzeugnissen der Jungunternehmer geschmeckt – mit einem seligen Lächeln wahrscheinlich.

Iceberg, Cl. Palau Reial, 3, Palma, hat wieder seit 12. Februar geöffnet; Iceberg Lounge, Cl. Apuntadors, 12, Palma (ab 22. Februar)

Schubeck: Neues aus dem Gewürz- Shop im Noah's

TV- und Sternekoch Alfons Schubeck aus München findet offenbar richtig Gefallen an Mallorca. Seit kurzem wird in dem afghanischen Restaurant Noah's an Palmas Plaça Progreso nicht nur mit seinen Gewürzen, ausgefallenen Senf- und Meerrettich-Sorten gekocht. Die Produkte werden dort auch nach dem „Shop-im-Shop-Prinzip“ zum Verkauf angeboten. Mit Erfolg. „Jeder dritte Gast nimmt eines der Gewürzgläser und -Dosen nach dem Essen mit nach Hause“, sagt der deutsche Hotel- und Gastronomie-Fachmann Ulli Beckmann, der zusammen mit der Afghanin Sofia Kakar das Noah's führt.

Doch jetzt soll darüber hinaus ein eigener Gewürz-Laden in Palmas Altstadt mit den Schubeckschen Erzeugnissen eröffnet werden. Das wäre dann die zweite Kooperation des bekannten Münchners mit den beiden „Mallorquinern“.

„Schon im März wird es so weit sein“, sagt Beckmann, der den Meister am Herd von früher persönlich kennt. Neben Gewürzen – zum Beispiel verschiedene Currys oder ein asiatisches Wokgewürz mit Kardamon, Kurkuma, Koriander, Ingwer und Zitronengras – sollen dort auch ausgewählte Essige, Öle und einige Teesorten im Angebot sein.

Damit nicht genug. Weil aller guten Dinge drei sind, ist im Rahmen der München-Mallorca-Connection ein Eis-Café in Planung, das noch rechtzeitig zum Saisonauftakt im Mai dieses Jahres seine Türen öffnen soll.

„Noah's“, Plaça Progreso 15, Santa-Catalina-Viertel, Palma.

INTEC ELEGTRIC

**ZUVERLÄSSIG
UND PROFESSIONELL**

Neubauinstallation
Elektroinstallation
Fußbodenheizung
Poolheizung | Sauna
TV-/SAT-Anlagen
Elektroinstandsetzung

EIB Installation
Klimaanlagen
Alarmanlagen

info@intec-electric.com www.intec-electric.com

INTEC SOLAR

Ihr Spezialist für
Photovoltaikanlagen

**DIE ENERGIE
DER SONNE NUTZEN**

Beratung, Planung
und Installation von
Solaranlagen

info@intec-solar.com www.intec-solar.com

INTEC LAMPS

**STILVOLLES
LICHTDESIGN**

Designerleuchten
Großer Showroom
Beratung vor Ort
Lichtplanung

info@intec-lamps.com www.intec-lamps.com

INTEC Ihr Fachbetrieb
mit Gesa/Endesa-Zulassung

Ctra. des Port, 153
07157 Port d'Andratx

fon (+34) 971 67 10 71
fax (+34) 971 67 13 98