

Vor nicht mal einem Jahr war er so gut wie ausgestorben, der mallorquinische Paprika *pebre vermell*. Nun versucht der balearische Ableger der weltweiten Slow-Food-Bewegung, dem ehemaligen Traditionsprodukt zu einem zweiten Leben zu verhelfen. 16.000 Pflanzen wurden mit Unterstützung des balearischen Landwirtschaftsministeriums auf mehreren Bio-Höfen der Insel angepflanzt. Jetzt hängen drei Tonnen dieser kleinen roten Schoten, gemäß der Tradition aufgereiht an langen Bändern, an einem ehemaligen Herrenhaus in Santa Maria zum Trocknen an den Außenwänden.

Noch rund eine Woche wird man die rote Vorhang-Installation in Santa Maria bewundern können, dann kommen die Schoten zu einem zweiten Trocknungsprozess in den Ofen, um danach in einer Mühle zu Paprikapulver verarbeitet zu werden. Die autochthone – also von den Balearen stammende – Paprikaart wurde traditionell bei der Herstellung der mallorquinischen Wurstspezialität *sobrassada* verwendet, sowohl zur Konservierung als auch zur Geschmacks- und Farbgebung. Die früher vorwiegend in Santa Marias Nachbarort Pórtol angebauten Pflanzen verschwanden jedoch nach und nach von den Anbauflächen der Bauern. Die Versalzung des Grundwassers, vor allem aber die preiswerteren Paprikaimporte aus Marokko und Brasilien machten dem heimischen *pebre vermell de tap de corti*, so der vollständige Name, den Garaus.

Die balearische Slow-Food-Vereinigung mit ihren beiden

Rückkehr der roten Fassaden

Wie der mallorquinische Paprika eine neue Chance bekommt



■ Das ehemalige „Haus des Apothekers“ in Santa Maria mit Vorhängen aus Paprikaschoten. FOTO: W. SCHÖNBORN

Vorsitzenden Laura Buadas und Maria Solivellas möchte diesen Prozess nun umkehren. Die beiden wollen den Verbrauchern bewusst machen, dass der *pebre vermell* ein qualitativ hochwertiges und zudem gesundes Naturprodukt ist. „Wir setzen uns für den Erhalt der Artenvielfalt ein“, sagt Maria Solivellas, „und der mallorquinische Paprika ist der importierten Massenware in allen Belangen überlegen.“

Allerdings ist die Produktion des Paprikapulvers relativ aufwendig. Insbesondere das Aufziehen der Schoten auf die Schnüre mit Hilfe von Nadeln, die durch die Stile geführt werden, erfordert Geschicklichkeit und beansprucht Zeit. Was früher von den Frauen aus den Dörfern erledigt wurde, organisierten Buadas und Solivellas unter anderem mit Hilfe von Freiwilligen, Rathausbediensteten und Gefangenen aus Palmas Gefängnis. Nach Trock-

nung der Schoten will Slow Food im Oktober Kurse für Bauern anbieten, um ihnen die Anbaumethoden des Paprikas näherzubringen.

Ob die Rückkehr des *pebre vermell* in die Verkaufsregale gelingt, wird am Ende von der Nachfrage der Verbraucher abhängen, weiß man auch bei Slow Food. „So ein Naturprodukt ist natürlich teurer“, sagt Maria Solivellas, „aber die bisherigen positiven Reaktionen stimmen optimistisch.“ ws

Wettbewerb: Werden Sie Restaurantkritiker

Mallorca sucht Restaurantkritiker, so heißt ein Wettbewerb, der jetzt von dem Internetportal mallorcagastromica.com vorgestellt wurde. Angesprochen werden sollen passionierte Restaurant-Besucher, die ihre Erfahrungen in Mallorcas Gastronomie aufschreiben und mit anderen teilen möchten. Interessierte können sich auf der oben genannten Homepage die entsprechenden Formulare herunterladen. Zu gewinnen sind unter anderem eine Reise zu einem noch nicht feststehenden Ziel in Spanien, ein Notebook-Computer und ein Weinfassschränkchen samt Inhalt. Der Gewinner des Wettbewerbs wird darüber hinaus als Jurymitglied bei verschiedenen Kochmessen mitwirken.

Die Sprache, in der die Kritiken abgefasst werden sollten, ist Spanisch. Allerdings werden auch Einsendungen in deutscher oder englischer Sprache berücksichtigt. Der Wettbewerb läuft noch bis Ende November 2009. Unterstützt wird die Initiative von der regionalen Handelskammer und mehreren Restaurationsverbänden. Jury-Präsident ist der Journalist Andreu Manresa, Balearen-Korrespondent von Spaniens größter Tageszeitung, „El País“.

DIE WAHRHEIT IST AUF DEM TELLER

Verdeckte Ermittlungen in Mallorcas Gastronomie. Heute: das Restaurant Hanaita an der Plaça Navegació, 8 in Palma, Tel.: 971 - 452 013

Der Meister redet nicht

Der Besuch des japanischen Restaurants Hanaita hat eine Vorgeschichte. Eigentlich wollte ich das Lokal auf der vorherigen Seite vorstellen, zum einen, weil es einen guten Ruf hat, zum anderen, weil der Besitzer ein traditionell in Japan ausgebildeter Sushi-Koch ist, der gewiss interessante Einblicke in die japanische Küche und Lebensweise gewähren könnte. Auf Anfrage teilte man mir mit, dass kein Interesse bestünde. Die Entschiedenheit der Ab-

sage machte mich stutzig. Ich fragte bei dem nächsten Japaner an. Nein danke, auf Wiedersehen. Hatte man mich richtig verstanden? Ich fuhr zu einem dritten mir bekannten Lokal in Cala Major, um persönlich zu erklären, dass ... nein, danke. Als ich zur Nachfrage ansetzte, hatte ich anstatt des ernststen Gesichts des Meisters die Tür vor der Nase. Natürlich stellt man sich Fragen. Habe ich einen alten japanischen Verhaltens-Kodex missachtet? Birgt die Sushi-Küche Geheimnisse, die nicht ans Tageslicht kommen sollen? Arbeiten dort Illegale? Komme ich unsympathisch rüber? Belassen wir es vorerst dabei. Unerkannt betrete ich

das Hanaita. Es ist ein kleines Lokal mit Platz für knapp 30 Gäste. Auf allen Tischen steht das Reserviert-Schildchen. Presse nötig hat das Lokal nicht. Der spanische Kellner fungiert als Regierungssprecher, der nicht alle Fragen beantwortet. Vor dem ersten Gang reicht er eine kleine, mit Krebsfleisch zubereitete Aufmerksamkeit des Hauses. Was das denn genau sei? Eine Kreation des Meisters. Aha. Ich bestelle Misoshiru, die mit weißer Misopaste gemachte Traditionssuppe. Eine kleine Schale, 7,50 Euro, mit feinem Aroma, allerdings käme der Inhalt in einem breiteren Gefäß besser zur Geltung. Als Hauptgang Sushi, 28

Euro (Preise ohne Mehrwertsteuer). Der Reis, so wie er sein muss. Der Fisch, frisch vom Olivar-Markt, versichert man mir, nichts aus der Zucht. Das schmeckt man. Herausragend das Tintenfisch-Sushi, zart, leicht süßlich, Punktlandung. Außergewöhnlich, die Variante mit Bellota-Schinken. Auch hier staunt der Gast. Wie man den Schinken denn zubereite? Eine Kreation des Meisters. Na gut. Mehr wage ich nicht zu fragen. Die Rechnung, einschließlich zweier Kirin-Bier: 47 Euro. Zum Abschied grüßt der Meister. Fast bin ich erleichtert. Das Hanaita gilt zu Recht als eines der besten Sushi-Lokale Mallorcas. ws

VOM 15. BIS 22. SEPTEMBER: BEIM KAUF EINER MÖBELGRUPPE SCHENKEN WIR IHNEN EIN SOFA.



Ladenpreis: ~~3.500€~~
1.750€
Importeurspreis F&G



Ladenpreis: ~~3.090€~~
1.545€
Importeurspreis F&G



Ladenpreis: ~~2.670€~~
ab 1.335€
Importeurspreis F&G

Besuchen Sie uns und schauen Sie sich unser Sortiment an.

SANTA PONÇA: Pol. Son Bugadelles: C/Alicante 50 · Tel. 971 696 143

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN: Von Montag bis Freitag von 10.00 bis 15.00 Uhr und von 17.00 bis 19.00 Uhr, Samstags von 10.00 bis 15.00 Uhr

www.garzen.eu