



Wenn Köche fast weinen...

Rückblick auf den Generationen-Kochabend im Restaurant Adelfas by Jens im August



Chaîne des Rôtisseurs

Es war sehr lecker, sehr unterhaltend und sehr emotional. Der Star dieses August-Abends im Restaurant Adelfas in Nova Santa Ponsa war zweifelsohne Kochlegende Bertold Siber vom Bodensee. Er lernte und arbeitete etwa bei Paul Bocuse und Roger Vergé und machte deren damals neue Nouvelle Cuisine gemeinsam mit dem fast gleichaltrigen Eckart Witzigmann in Deutschland bekannt. Im Laufe seiner Karriere wurde er mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der gerade 79 Jahre alt gewordene Chaîne des Rôtisseurs-Koch, der sich schon lange aus dem aktiven Koch-Leben zurückgezogen hat und vorzugsweise in seiner zweiten Heimat Südfrankreich lebt, begeisterte mit Charme und Können die rund 120 Gäste. Viele da-

von waren ihm persönlich bekannt, denn sie reisten extra dafür aus der Bodenseeregion an wie etwa auch mehrere Mitglieder des Gourmetverbands Chaîne des Rôtisseurs, die sich an einem Tisch zusammenfanden – alle mit den prachtvollen Ketten der Gourmet-Vereinigung geschmückt.

Vier Köche, acht Hände, fünf Gänge

An Sibers Seite drei weitere Köche: Gastgeber Jens Bräuning vom Adelfas, Joachim Fecht vom San Martino in Konstanz und Gerhard Schwaiger. Diese drei haben eins gemeinsam: Sie haben alle bei Siber gearbeitet. So kam vor 42 Jahren als Jungkoch Gerhard Schwaiger zu ihm, der bis dato nur in einem schwäbischen Hotel entsprechende Küche gelernt hatte. Er erzählte launig, dass er damals die Speisekarte von Siber las und meinte: "Das kenne ich nicht, das kann ich nicht", aber diesen Kochstil dann so langsam von Siber erlernte. Auch eine andere Erinnerung von Schwaiger sorgte für allgemeine Erheiterung: "Damals waren teure Menüs selten, speziell in



unserer Gegend. Mein Vater fragte mich denn auch, was dieser Siber denn so für den unermesslich hohen Menüpreis von 80 Mark so machte." Auch er hat dann später selbst zwei Michelin-Sterne im früheren legendären Tristán im Hafen von Port Portals erkocht und betreibt heute sein eigenes, nach ihm benanntes Lokal. Für Fecht war es die erste Stelle und Erfahrung in einem Sternelokal. Später war er auch vier Jahre im Team von Tristán. Und schließlich der Gastgeber selbst: Jens Bräuning. Er machte seine Lehre bei Siber und nennt ihn bis heute liebevoll "Chef".



Bertold Siber und Joachim Fecht



Bertold Siber, Jens Bräuning

FUEGO GAUCHO

Das besondere Erlebnis

Das authentische BBQ-Catering für zu Hause. Wir entfachen unser Feuer mit natürlichem Holz und verarbeiten Produkte höchster Qualität direkt aus Mallorca.

PRIVAT- UND FIRMENFEIERN
BIS ZU 120 PERSONEN

JETZT KONTAKTIEREN

Tel: +34 635 640 852
fuegogauchomallorca@gmail.com
www.fuegogauchomallorca.com



v.li.: Joachim Fecht, Jens Bräuning, Willi Meyer, Gerhard Schwaiger, Bertold Siber

Kalbsfilet und schwarzes Schwein



Kein Wunder, dass bei der abschließenden Präsentation der Vier viele Erinnerungen ausgetauscht wurden und fast die Tränchen flossen.

Ob das Rindertatar mit Kräuter-Senfeis von Bräuning, Schwaigers exzellente klassische Garnelen-Ravioli mit Currybutter, Sibers opulente Bouillabaisse mit Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobs- und Miesmuscheln sowie einem einzigartigem Suquet oder der delikate Mix von Kalb und schwarzem Schwein mit Kohlrabisotto und Pfifferlingen von Fecht und Bräuning – alle waren hoch zufrieden mit dem fünfgängigen Menü samt Amuse gueules, Petit Fours und begleitender Weine.

Zudem belebte Conferencier Willi Meyer den Abend, der mit zwei weiteren Musikern – eine ukrainische Geigerin und ein kanadischer Pianist – für die musikalische Unterma- lung sorgte. Überraschungsgast war Nina Bräuning, die erst 17-jährige Tochter des Betreiberpaars Jens und Nicole, die als spannende Nachwuchssängerin bei ihrem ersten Auftritt viel Beifall einheimste und ihre Eltern stolz machte.



Nina Bräuning



Nicole und Jens Bräuning



Steinbutt im Brotmantel

Lohnt sich immer

Doch das Adelfas by Jens lohnt sich auch jenseits von solchen außergewöhnlichen Events. Eröffnet im Juli 2020 kochte sich Jens schnell in die Herzen vieler Feinschmecker. Viele davon schätzten ihn bereits als Chefkoch im Lila Portals. Hochwertige Ausgangsprodukte werden von ihm zu kreativen Gerichten verarbeitet. Tipps von der Karte sind gebratene Reis-Blutwurst mit marinierten Himbeeren und Himbeerkaramell auf Toast, seine schräge Kombi "My Hend'l", für das er ein österreichisches Backhendl mit vietnamesischem Küchenstil mischt und dazu Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade serviert. Auch die geschmorten Ochsenbacken in feinem getrüffeltem Portweinjus mit Blumenkohlpüree und Tomatenrelish

oder das Wolfsbarschfilet mit schwarzer Nudel-Fideua, Safran-Aioli und Krustentiersauce sind empfehlenswert. Spektakulär ist auch der Steinbutt in einer Brotkruste (nur auf Vorbestellung). Man sitzt angenehm auf der weitläufigen, von vielen Pflanzen umgebenen Terrasse oder im schönen Inneren, und Parkplätze sind in diesem Wohnviertel auch genügend vorhanden.

Adelfas by Jens

C/. Chopin 5 in Nova Santa Ponsa
Tel.: 871 774 151
www.adelfas-restaurant.com



Andreas "Naturópolis"



Das ist Dein blauer Samstag

Heidelbeeren auf Mallorcas einziger Plantage einfach selbstpflücken
- Blaubeermarmelade, Smoothies, Heidelbeer-Eis, blauer Kuchen -
Viele andere frische Früchte, Gemüse und Kräuter im Feldverkauf

Carretera Vieja, Carrer d'Artà, Km. 1,5 - 07550 Son Servera
www.naturopolis.es/blau | Tel. 653 30 10 80
Geöffnet Samstags 10 -18 Uhr