

Man nehme drei Spitzenköche und ihren Lehrmeister, lasse die Vier einen Abend lang gemeinsam kochen, serviere die Ergebnisse als Fünf-Gänge-Menü und erhalte einen kulinarischen Abend der Extraklasse



Die vier Generationen in Person: (v.r.n.l.) Bertold Siber, Lehrmeister und Vorreiter der Nouvelle Cuisine in Deutschland; Gerhard Schwaiger trug 20 Jahre lang zwei Michelin-Sterne als Küchenchef des Tristán und führt heute sein eigenes Restaurant namens Schwaiger Xino's in Palma; Jens Bräuning eröffnete vor zwei Jahren das Adelfas by Jens in Santa Ponça; Jochen Fecht reiste extra aus Konstanz an, wo er das Restaurant San Martino mit einem Stern führt.

Fotos: Robert Marekovic

Wiedersehen der vier Musketiere

VON ANGÉLIQUE BÉRARD

Ein deutsches Sprichwort besagt: Zu viele Köche verderben den Brei. „In unserem Fall lautet es eher: Wenn einer etwas verbockt, dann schiebt er die Schuld in der Küche auf den anderen“, scherzt Gastgeber Jens Bräuning bei seiner Rede, die den kulinarischen Abend einleitet.

Zum ersten Mal seit der Eröffnung seines Restaurants Adelfas by Jens in Santa Ponça vor zwei Jahren lud Küchenchef Bräuning am vergangenen Montag seine Gäste zu einer Großveranstaltung unter freiem Himmel. Die hellsten Sterne schienen an diesem Abend allerdings im Innenraum – der Küche.

„Ich wollte meinem Lehrmeister Bertold Siber unbedingt mein Restaurant vorstellen und ihm zeigen, was aus mir geworden ist – dank seiner herausragenden Ausbildung versteht sich“, erklärt Jens Bräuning mit einem Augenzwinkern, und erzählt wie es zu diesem Anlass kam. Doch die Sternekochlegende Siber wollte nicht einfach nur zu Besuch kommen. So wurden kurzerhand seine ehemali-

gen Schützlinge Jochen Fecht aus Deutschland sowie Lokalmatador Gerhard Schwaiger mit ins Boot geholt, und der Event „Generationen kochen“ nahm seinen Lauf.

Schon beim Cocktailempfang wird deut-

lich, dass viele der zirka 110 geladenen Gäste nicht nur mit dem Lokal, sondern auch mit den Köchen des Abends sehr vertraut sind. Die Stimmung ist locker, nahezu familiär. Man kennt sich. Doch selbst wenn die Person einem

gegenüber unbekannt ist, so schweift die geteilte Begeisterung über das Essen schnell zusammen – die Weinbegleitung und der aufmerksame Service, der kein Glas leer lässt, helfen sicherlich auch dabei.

Durch den Abend führt Mallorcas-Musikgröße Willi Meyer mit Live-Akts, wie einer Gesangseinlage von Jens Bräunings Tochter Nina, die das Ambiente in eine entspannte, unaufgeregte Atmosphäre hüllt.

Bereits mit dem ersten

Gang ist ein anerkanntes Raunen bei den Gästen zu hören. Kunstvoll angerichtet und dennoch schlicht gehalten, präsentiert Jens Bräuning seine Kreation eines Rindertatars mit Kräuter-Senfais. Farbenfroh und geschmackstintensiv zergeht die Vorspeise zartschmelzend auf der Zunge. Gefolgt von Gerhard Schwaigers Ravioli in leichter Currybutter, gefüllt mit mallorquinischen Gambas und dem Wunsch, der Teller möge nicht so schnell leer werden.

Bekannt für seine französische Küchenkunst, trumft Bertold Siber im Anschluss mit einer Bouillabaisse von Edelfischen auf, die seinem Ruf alle Ehre macht. „Wer bei dem Gang auch nur einen Tropfen der Flüssigkeit auf dem Teller lässt, der muss wahnsinnig sein“, hört man eine entzückte Stimme am Nachbartisch fast schon ermahnend in die Runde sagen.

Und auch der nächste Gang bringt einige Gäste dazu, die Augen genussvoll zu verdrehen: Butterweicher Kalbsrücken und BBQ-Terrine vom schwarzen, mallorquinischen Schwein, auf Kohlrabisot-



Der Meister und sein Schüler: Bertold Siber (l.) und Gerhard Schwaiger sehen sich nach 40 Jahren wieder.



Kunstvoll angerichtet, doch nicht nur optisch beeindruckten die aufgetischten Meisterwerke. Foto: ab



Jedem Koch wurde ein Gang zuteil, doch auch als Duo zaubern Jens Bräuning und Jochen Fecht: Kalbsrücken und BBQ Terrine. Foto: ab



Die Stimmung hinter den Kulissen war durchweg ausgelassen. (v. l.) Jens Bräuning, Bertold Siber, Jochen Fecht und Stephen Coyne.