

Tapas – einmal ganz anders

Es gibt nicht mehr viele Lokale auf Mallorca, in denen es gute und dazu noch preiswerte Tapas gibt. Florian Zweig, ein Immobilienmanager aus München, hat die Marktlücke entdeckt und daraus ein florierendes Geschäft gemacht.

Von Peter Hauptvogel



Gastwirt aus Leidenschaft: Der Immobilienmanager Florian Zweig entdeckte seine Liebe zur Gastronomie erst auf Mallorca. Er lässt die Tapas auf Böcken servieren (siehe Bild unten)

Wenn Lambert Monet, ein ebenso erfolgreicher wie genussorientierter Galerist, in Palma essen geht, zieht es ihn nur selten in Nobelrestaurants. Deren Preise hält er inzwischen für ziemlich abgehoben. Sein Lieblingslokal, das „Sazon“, liegt in der Calle Apuntadores, inmitten der Altstadt. „Hier bekomme ich noch etwas Ordentliches für mein Geld“, sagt er. Mindestens ebenso wichtig ist für den Kettenraucher, dass er im „Sazon“ auch noch qualmen darf.

Tapas sind die Spezialität des Hauses. Um den Ursprung der kleinen Happen ranken sich viele Legenden. Die einen behaupten, dass sie ein Erbe der Muselmanen seien, die ja einst Spanien besetzt hatten. Andere wollen wiederum genau wissen, dass ein König einst seinen trinkfreudigen malagenischen Kutschern das Konsumieren von Tapas ver-



Inmitten der Altstadt von Palma de Mallorca: das Restaurant „Sazon“ von Florian Zweig. Hier gibt es Tapas mit asiatisch-mediterranem Einschlag zu annehmbaren Preisen

ordnet habe, damit sie nicht zu viel Wein tranken. Jedenfalls habe damals eine Scheibe Brot so groß sein müssen, dass sie das Weinglas bedeckte und damit das edle Getränk vor Fliegen schützte. „Tapa“ bedeutet im Spanischen nämlich Deckel.

Asien und Spanien standen Pate für das, was im „Sazon“ serviert wird

Brot wird zu den Tapas im „Sazon“ allerdings nur als Beigabe gereicht. Die hier servierten kleinen Köstlichkeiten haben auch einen etwas asiatischen Einschlag. Eine kleine Selektion, die auch schon satt macht, kostet 19,90 Euro, die große Auswahl 29,90 Euro. Dazu gehören eine Frühlingsrolle, zwei Sushis, Scampi, Spinattaschen, ein Hähnchenspieß, Ziegenkäse, Pulpo, Stücke von Schwein, Ente und Lamm und danach ein üppiger Dessertteller. Als „asiatisch-mediterran“ beschreibt Lokalbesitzer Florian Zweig die auf Holzböcken servierte Mischung.

Der jugendlich wirkende 42-Jährige aus München kam vor gut einem Jahr auf die Insel, eigentlich um ein Immobilienprojekt zu entwickeln. Es dauerte nicht lange, bis er Geschmack an der Gastronomie fand und in der Altstadt von Palma gleich drei Lokale erwarb: dem „Sazon“ gegenüber das „Provenzal“ und um die Ecke das „Sambal“. In letztgenanntem Lokal hat er sich auf Pasta und Salate spezialisiert. Im „Provenzal“ gibt es Tapas, im „Sazon“ auch noch Speisen à la carte. Wirtschaftlich zusammengefasst hat Florian Zweig die Restaurants in der „Grupo Golden Door“.

In allen drei Lokalen dient der Wirt nicht nur mit Speisen und Getränken, sondern auch noch mit Informationen, die vor allem für Urlauber nützlich sind. Schwarz auf weiß erfährt man einiges über Herkunft und Charakter der angebotenen Weine oder auch darüber, welche Speiszutaten erotisierend wirken. Ideen muss man eben haben! (www.grupogoldendoor.com) ■

