

„Happy Place“ im Nobelhafen

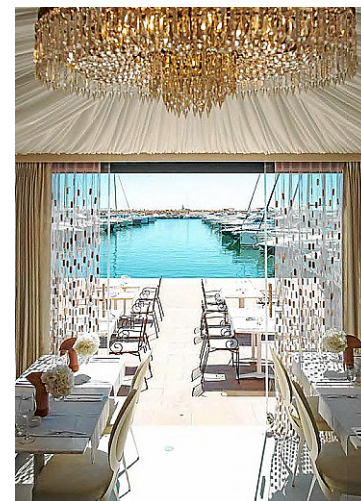
Das **Restaurant Janina** gehört mit seiner **Haute Cuisine** zu den versteckten Schätzen in **Puerto Portals**

VON
DOMINIK SAROTA

Klein, fein und höchst außergewöhnlich: Diese Adjektive treffen auf das Janina Restaurant im Glamour-Hotspot Puerto Portals zu. Das gastronomische Juwel in dem Nobelhafen im Südwesten der Insel überraschte beim MM-Besuch positiv mit seinen Delikatessen – ein Mix aus japanischer Raffinesse (wie etwa Sushi-Spezialitäten) und mexikanischer Küche. Neben so manchem edlen Tropfen finden sich auch Leckereien aus dem österreichischen Raum, wie Salzburger Nockerl oder Kaiserschmarrn, zum Dessert vor. Erst vor rund einem Jahr eröffnete die aus München stammende Neugastronomin Janina Zweig ihr charmantes Restaurant, das über einen Blick auf den Yacht-Hafen verfügt. Bei der Dekoration und Ausstattung achtete die studierte Interieur-Designerin bei der Ausstattung minutiös auf jedes Detail. Neben den zahlreichen japanischen Vasen, den vielen Kristallen, einer Bar aus hochwertigem griechischen Alabastrostein und einem luxuriös wir-



Janina Zweig (l.) vor ihrem Lokal in Puerto Portals. Die Gastronomin hat den Anspruch, japanische Raffinesse mit mexikanischer Leidenschaft zu vereinen (M.) Fotos: privat



Das 2024 eröffnete Fusionsrestaurant setzt bei der Kulinarik asiatische Akzente

kenden „Instagram-Bad“ fällt vor allem ein großer, 180 Millionen Jahre alter Amethyst ins Auge, der das Erkennungszeichen des Restaurants ist. Ein optisches Highlight ist auch die offene Kü-

che, in der die Gäste dem Chefkoch Ryu beim Zubereiten von Gerichten wie Burrata mit Tomaten, Austern mit Mangosalat oder dem Dekorieren des Yuzu-Dressings auf den Sashimi-Tellern zuschauen können. „Vor allem bei der Auswahl des Gemüses setzten wir auf lokale, frische Produkte“, so Zweig. Das Restaurant Janina (Puerto Portals, Local 44, 07181 Portals) setzt auf erstklassigen Service beim Bedienen der Gäste und bietet daher

sogar einen Chauffeur Service an. Die Lokalinhaberin sagte ferner: „Der Anfang war schwierig, ich musste viel umstrukturieren. Man muss sich zunächst einen Namen machen auf der Insel, doch nun läuft alles bestens.“ Der große Wunsch von Janina Zweig war es, ihr Restaurant, was ihr Herzensprojekt ist, zu einem „Happy Place“ zu gestalten. Hier können ihre Gäste neben höchstem kulinarischen Genuss auf Fashion und Lifestyle treffen. Die

Inhaberin leiht ihren Namen dabei nicht nur dem Restaurant an sich (www.janina-restaurant.com), denn auch auf der Speisekarte findet man das Sushi-Gericht „Janina Roll“ und den kreativen Cocktail „Janina Spritz“ (mit Wermut, Pink Tonic und Cava). „Ich komme aus dem Modebereich und möchte diese Passion in Zukunft bei eigenen Fashion-Events noch stärker bei gutem Essen mit einfließen lassen“, so Zweig über ihre Vision.

Deutsches Küchenstudio jetzt auch auf Mallorca

Bei einem Insel-Aufenthalt entschieden sich zwei Küchenstudio-Inhaber spontan, ihren **Traum** auf der **Baleareninsel** zu verwirklichen

Ein Küchenstudio im Urlaubsort, passt das zusammen? Die beiden Gründer von „Kitchen Concepts“, Gerrit Kümmel und Wladimir Käfer, meinen: Ja, und das sogar sehr gut. Bei der Eröffnungsfeier am Bulevar Peguera am vergangenen Samstag erklärten die beiden Mallorcafans, warum die Wahl des neuen Standorts genau hierhin fiel. „Gerade in solchen Orten gibt es zahlreiche Residenten, die eine Immo-



Helle Farben und klare Formen bestimmen bei Gerrit Kümmel und Wladimir Käfer (v.l.) von „Kitchen Concepts“ den Verkaufsraum. Für Farbtupfer sorgten bei der Einweihung in Peguera Tapas und Häppchen sowie die farbenfroh gekleideten Gäste (u.), die mit Berührungsgeschenken der Einladung der beiden Geschäftspartner gefolgt waren. Foto: R.H.

Bekannte deutsche Marken auch in der Wahlheimat verfügbar

bilie besitzen und eine neue Küche kaufen möchten“, sagte Kümmel. Und Partner Käfer fügte hinzu: „Viele Deutsche legen Wert auf Marken, die sie aus der Heimat kennen. In unserem Studio und im Showroom nebenan finden sie diese und müssen so nicht auf Altbekanntes verzich-



ten“. Beide Geschäftsmänner lernten sich bei den Treffen ihres regionalen Küchenverbandes kennen. Aus der Freundschaft wurde nun auch eine berufliche Partnerschaft, als sie spontan beschlossen, ein leerstehendes Ladenlokal zu übernehmen und ihre Expertise auf Mallorca zu übertragen. (rh)



Auf dieser Dachterrasse des Restaurants Schwaiger steigt die Afterwork-Party.

Afterwork Rooftop Sessions bei Schwaiger

Die Gourmetrestaurant Schwaiger lädt an diesem Freitag, 9. Mai, zu einer Rooftop Session auf seine weitläufige Dachterrasse. Das insbesondere bei deutschen Residenten beliebte Lokal will nach Angaben der Betreiber ein Frühlingsfest veranstalten und seinen Gästen einen unvergesslichen Nachmittag bereiten: eine Afterwork Rooftop Session mit einer Kombination aus Drinks und Speisen sowie Musik von Vinylschallplatten samt atemberaubendem Blick über Palma.

Die Dachterrasse des Restaurants wird ab 16 Uhr zur perfekten Bühne, um den Arbeits-

tag stilvoll ausklingen zu lassen, heißt es in einer Mitteilung. Für die Musik sorgt DJ Miquel Font, der bekannt ist für seine energiegeladenen Sets und seine Vorliebe für Musik der 1980er Jahre. Er liefert mit einer Session den passenden Soundtrack zum Ereignis. Dazu serviert der Küchenchef ein Degustationsmenü mit mediterraner Inspiration, das auf eine Auswahl erlesener Premiumweine abgestimmt ist. (as)

Reservierung und Info unter Tel. 971-666819. Das Menü ist online unter schwaiger.es einsehbar. Reservierung auch über thefork.es