

Mallorcas beste Pizza ist ganz multikulturell

Die „Dragonera“ bäckt ein Franzose – zu kosten im „El 44“ in Colònia de Sant Jordi

Von **Martina Zender**

Sylvain Cohuets Restaurant El 44 in der Hauptgeschäftsstraße von Colònia de Sant Jordi ist rappellvoll, manchmal sogar in drei Schichten am Abend. Die Gäste kommen von der ganzen Insel. Und sie haben einen guten Grund: Hier gibt es die beste Pizza Mallorcas – von Gästen und Fachjuroren ermittelt bei einem kürzlich ausgetragenen Wettbewerb, an dem 39 Lokale teilnahmen. Das gute Stück heißt „Dragonera“ (wie die Drachensinsel) und ist belegt mit pikanter Sobrassada (von der Firma La Luna in Sóller), Mandelbaumhonig und Feigenmarmelade (beides von der Marktfrau Ana Valiente, die mittwochs ihren Stand vor dem Lokal hat) sowie Büffel-Mozzarella und Rucola.

Ihr 42-jähriger Erfinder ist Franzose, stammt aus der Nähe von Saint-Malo und betreibt gemeinsam mit seiner Frau Nathalie seit über 14 Jahren das eher einfach eingerichtete, aber gemütliche El 44. Auf die Idee, auf Mallorca eine Pizzeria zu betreiben, kamen die beiden eher zufällig auf einem Urlaub mit der damals zehn Monate alten Tochter. Sylvain Cohuet ist nicht von Haus aus Gastronom, doch er hat einen guten Freund, einen *pizzaiolo*, wie man die Pizza-Bäcker nennt. „Bei ihm habe ich damals in den Monaten vor dem Umzug intensiv gelernt. Der Rest basiert auf viel Ausprobieren.“

Anfangs gab es in der „44“ nur wenige Pizzen und *panninis*, belegte getoastete Brote. „Seit damals nennen mich einige auch

Pannini“, erzählt der Breitone, „weil ihnen mein Name zu kompliziert war.“

Heute macht Cohuet etwa 50 verschiedene Pizzen (30 cm Durchmesser, 7–12 Euro), darunter beispielsweise die Gästefavoritin Autentica mit Gran-Padano-Käse, Kirschtomaten, Basilikum und Rucola. Zudem man kann aus 33 Zutaten den Belag für die Basis-



Pizza, eine Margherita mit Tomate und Käse, wählen. Darunter sind unter anderem Artischocken, Hackfleisch, Ananas, Garnelen, Räucherlachs, Datteln und Rosinen. „Die Deutschen wollen immer Salami auf ihrer Pizza haben, die Franzosen lieben Anchovis oder Champignons, die Spanier mögen alles und davon viel.“

Für Kinder gibt's eine Minipizza mit etwa 12–15 cm Durchmesser, im Menüpaket mit Getränk, Eis und kleinem Geschenk für



■ Sylvain Cohuet beherrscht nicht nur das Kreisenlassen des Pizzateigs. Li.: Die bei einem kürzlichen Wettbewerb gekürte Siegerpizza. F.: BENDGENS/EL 44

6,50 Euro. Zu jeder Pizza wird der Pizzaschneider mit-serviert, „das macht besonders den Kindern Spaß.“

Spezielle Zutaten wie italienisches Mehl oder Käse kommen von der italienischen Distributionsfirma Il Grotto.

Der Clou einer guten Pizza ist die Masse. Cohuet verrät niemandem sein Rezept für den Teig, „aber ich nutze normale Zutaten“. Das Geheimnis liege im Mehl, den Mengen, und in der langen Zeit bei richtiger Temperatur, die er dem Teig für das Fermentieren lasse. Die einen mögen den Boden gerne ganz dünn und knusprig, die anderen dick. Cohuet liegt da in der Mitte. „Die Jury hat die Pizza und das Pizzamachen ganz detailliert begutachtet, jede Luftblase

wurde registriert.“ Und für gut befunden, wie wir ja jetzt wissen.

Wer kein Faible für Pizzen hat, findet auf der Karte zahlreiche Vorspeisen (3,90–9,90 Euro), inklusive dem beliebten Tomaten-Mozzarella-Salat, Panninis oder Nudelgerichte (9–12,80 Euro). Die Ravioli bereitet die kleine Firma Tutto Pasta des Brasilianers Dinho Dilsinho frisch zu, mit Füllungen nach Wunsch von Cohuet. Beispielsweise Spinatravioli mit Walnuss-Ricotta-Rosinen-Füllung oder schwarze Ravioli mit Tintenfisch-Füllung. Und zum Nachtsch gibt es dann noch eine kleine Reminiszenz an die französische Heimat: Crêpes.

TRÈ BON

Pizzeria El 44, geöffnet 13–24 Uhr. Avda. Primavera, 60, Colònia de Sant Jordi. Tel.: 971-65 58 00, FB: Pizzeria El 44

Eres Negre mit Tapas-Wettbewerb

Am kommenden Samstag (29. Juli) dreht sich in Banyalbufar bei der sechsten Ausgabe des Eres Negre Festivals wieder alles um Tomaten und Malvasia-Wein – beides wird auf den Terrassen der Gemeinde angebaut. Eingerahmt wird die gastronomische Hommage von guter schwarzer Musik (daher auch der Festivalname: Eres Negre, Du bist schwarz). Hauptevent von 12–16 Uhr ist ein Tapas-Wettbewerb, an dem die Lokale des Ortes teilnehmen. Dabei sind etwa das Café Bellavista, Es Trast, 1661, Son Tomas, Son Borgony oder Mar i Vent. www.eresnegre.com

Weinmenü mit Musik unter Sternen

Das Weingeschäft Lugar de Vino veranstaltet am Freitag (28. Juli) um 21.30 Uhr ein Essen mit Musik und passender Weinbegleitung unter Sternen auf der Terrasse des Hotels Senses in Palmanova. Es gibt etwa Ceviche mit Garnelen und Kalmar mit Kumquats, Rindfleisch-Spießchen mit Champignons, Tintenfisch-Pincho, Brikkäse mit karamellisierten Zwiebeln und roten Früchten sowie Erdbeeren à la Romanoff. Der Preis: 50 Euro. C/ Germans Moncada, 17, Palmanova. Reservierungen, Tel.: 634-14 66 79, lugardelvino.com, FB: Vinotecas Palma

Drei Tipps für Bierfreunde

Fünf Biere in Kombination mit Käse kann man an diesem sowie an den folgenden Donnerstagen im Lokal der Hausbrauerei Tramuntana in Palma probieren (ab 20.30 Uhr, C/. Caro, 14, Tel.: 669-99 90 44, in Sóller gibt es am Samstag (29. Juli) im Museu Balear de Ciències Naturals ab 20.30 Uhr eine Bierverkostung mit ebenfalls fünf Bieren, Tel.: 971-63 40 64. Und in Manacor kann man am gleichen Tag von 15.30–22 Uhr an einem Bierfest des Lokals Sa Birra mit Tapas und Musik teilnehmen, Avda. Baix de Cos, 13, Manacor, FB: Sa Birra.



ASADOR ROBATA

ROBATA GRILL ASADOR

Ronda Carlos V, 1 • 07620 Lluçmajor • Tel: 871 037 388








Facebook: asadorobata • TripAdvisor

Öffnungszeiten: donnerstags - dienstags 17.00 - 23.30 Uhr



BULLFISH

DER NEUE TOP-WEIN AUS MALLORCA
EIN CUVÉE DER SPITZENKLASSE



Can Feliu Bodega





Finca son Dagueta • Cami de la Serra, km 1.2
07260 Porreres • Mallorca
Mob: (+34) 609 61 32 13 • oder (+34) 606 39 76 20
E-Mail: bodega@canfeliu.es
www.canfeliu.es
Shopöffnungszeiten: Täglich 16.00 - 19.00 Uhr