



### ■ Simply Fosh

Marc Fosh könnte mit seinem im April 2009 eröffneten Lokal in Mallorca zum Trendsetter werden. Der 46-jährige lockere Engländer beweist mit dem im schlichtmodernen Design eingerichteten Restaurant die Fähigkeit, den Zeitgeist zu erspüren. Die Idee ist so simpel wie der Name: unnötigen Ballast abwerfen, keine weißen Tischtücher, kein Tafelsilber, stattdessen Qualitätsküche in gestyltem, urbanen Ambiente. Sein Slogan: „affordable glamour“ – Glamour, den man sich leisten kann. Fosh freut sich, dass sein Lokal von vielen attraktiven Damen besucht wird. „We have a lot of nice ladies here,“ lächelt er, „vielleicht haben sie einen besseren Geschmack als Männer“. Sein deutscher Küchenchef Nils Egtermeyer ist schon ein langjähriger Weggefährte. Er war unter seiner Ägide Küchenchef des mit einem Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants im renommierten Hotel Read's.



Fosh's Küche ist so leicht und bekömmlich wie der lässige Stil, mit dem er die Gäste persönlich begrüßt. Seine Fans können sich freuen, denn im Sommer plant er an Palmas Stadtrand ein weiteres Lokal zu eröffnen, „noch eine Stufe weiter oben“.

Tel. +34-9471 72 0114  
info@simplyfosh.com  
www.simplyfosh.com

## Treffpunkt von Jet-Settern

Spitzenköche aus ganz Europa haben Mallorca entdeckt. Die Dichte der Sterne-Restaurants ist groß, findet Prof. Klaus Lukas, der sich auch von Sternekoch Gerhard Schwaiger inspirieren ließ.



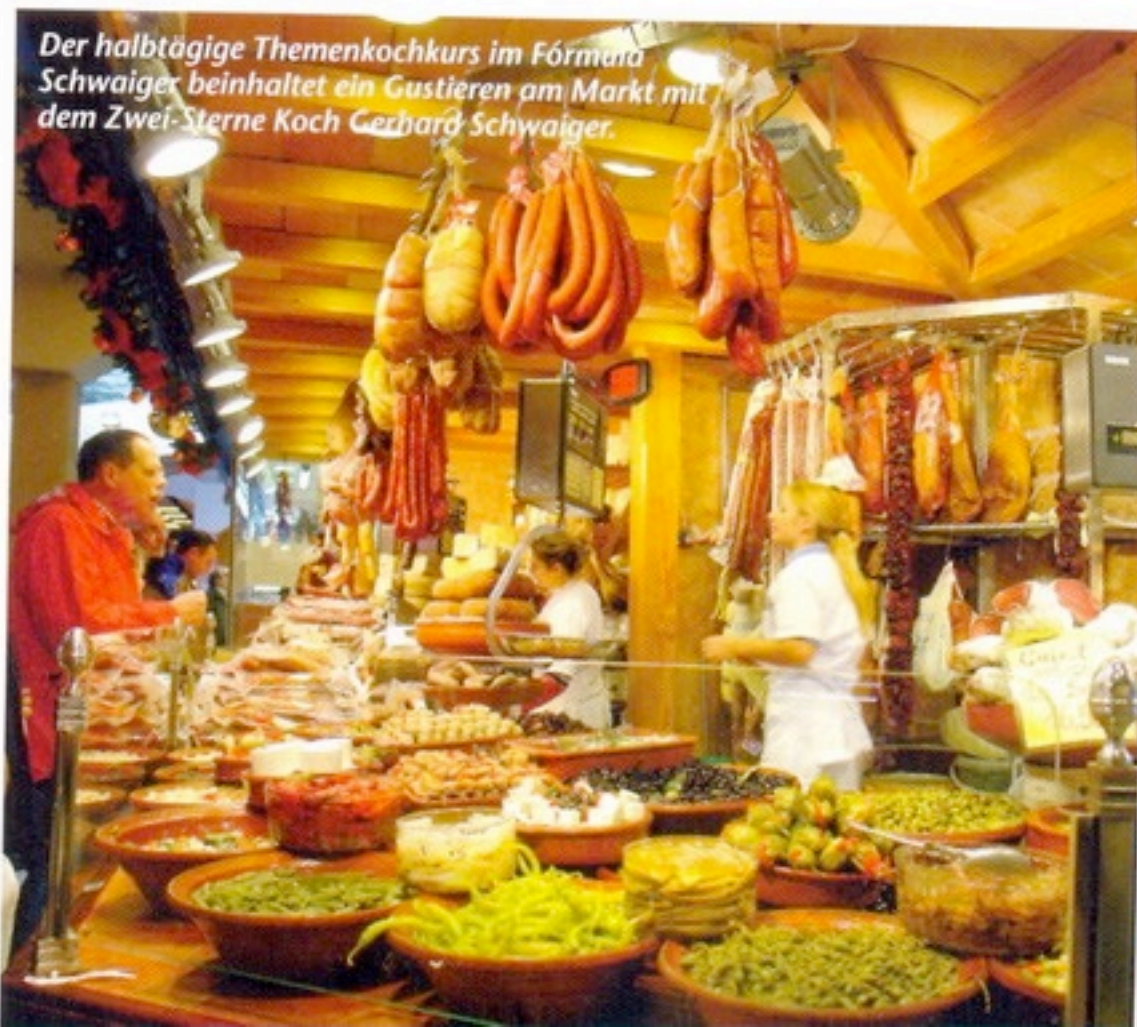
*Zarte Verführung mit Schokolade: Eine Interpretation von Sachertorte mit gefüllten weißen Schokoladen-Canelloni – bei Gerhard Schwaigers Kochkünsten ist das Auge mit.*

Gerhard Schwaiger ist der ungekrönte Gastronomie-König von Mallorca. Seine Neuinterpretation der Tapas war eine konzeptionelle Idee, die nicht nur in Spanien Aufsehen erregte. Das „Tristan - Gourmet - Tapas - Menu“ ist für Feinschmecker ein Höhepunkt jeder Mallorca Reise. Das mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnete, im Jachthafen Puerto Portals liegende Tristan steht fast symbolhaft für das schicke, kreative, künstlerische Mallorca. Schwaigers Stil kombiniert Wohlgefühl für den Körper und für den Gaumen, nach seinem Motto: „just enjoy“. Das De-

sign des Restaurants entspricht der Kreativität und Innovationskraft der Küche. Das elegante Interieur mit seinem maritimen Teakholz-Boden und der Blick hinaus auf den lebhaften Jachthafen bilden einen ansprechenden Rahmen für kulinarische Erlebnisse, und für das Genießen der Schätze aus der begehbaren Wein-Bodega mit über 800 Referenzen aus der ganzen Welt.

Gerhard Schwaiger ist eine anerkannte Persönlichkeit in der Fachwelt der iberischen Gastronomie und durch viele Fachvorträge und Essays in regionalen und überregionalen Medien als kulinarischer Vor-

denker bekannt. Um seine Philosophie rund um die gesunde Ernährung und seinen eigenwilligen Kochstil zu verstehen, muss man ihn am allmorgendlichen Einkaufsbummel durch den Fisch-, Gemüse- und Obstmarkt begleiten und an einem seiner halbtägigen Kochkurse im Rahmen der „Formula Schwaiger“ teilnehmen. Alles, was auf den Tellern der Gäste landet, wurde vom Meister persönlich ausgesucht. „Die reiche Landwirtschaft Mallorcas mit der Oliven-, Obst- und Gemüsekultur, der sorgfältigen Viehzucht, sowie den frischen Fischen und die herrlichen Weine machen,“ so Schwaiger,



*Der halbtägige Themenkochkurs im Fóruma Schwaiger beinhaltet ein Gasterien am Markt mit dem Zwei-Sterne Koch Gerhard Schwaiger.*



*Restaurante Tristan*



*El Bar del Bistro*