

## PRESSEINFORMATION

### Gastronomie in Palma: Tradition und Raffinesse der weltweit besten Köche

**Frankfurt am Main/ Palma, 08.08.2018** – Von jahrhundertealter Tradition und einer Küche, inspiriert von Land und Meer: Essen in Palma bedeutet der Genuss von „Kilometer-Null-Produkten“ und eine Reise durch die Geschichte, die von einer kulturellen Vielfalt geprägt ist.



© Adrián Quetglás

Bekannt für ihre herausragende Küche, spiegeln Sterneköche wie *Adrián Quetglás*,

*Andreu Genestra* oder *Benet Vicenz* die Essenz der mallorquinischen Gastronomie in ihren kreierten Gerichten wider. Bei den gebürtigen Mallorquinern stehen die Kultur und Tradition ihrer Heimatinsel stets im Vordergrund. Dabei lassen sie auch gerne Einflüsse aus aller Welt mit einfließen, so auch der britische Chefkoch *Marc Fosh*, der im Herzen Palmas sein Sterne-Restaurant leitet und Gäste des Hauses mit seinen Ideen jedes Mal aufs.

Um Mallorcas und Palmas gastronomische Essenz authentisch kennenzulernen, gilt es, typische und traditionelle Gerichte aus erster Hand zu degustieren. Auch das am Carrer de la Concepció gelegene Restaurant *Aromata* hat sich einer Gastronomie der Superlative verschrieben. Ein Geheimtipp ist das Drei-Gänge-Mittagsmenü für 15 Euro pro Person. Mehr unter: [www.aromatarestaurant.com](http://www.aromatarestaurant.com)



© Arthur Leblanc (Restaurant Aromata)

Eines der wohl bekanntesten Rezepte der Insel ist ohne Zweifel „el frito mallorquín“, ein Eintopf aus frischen Innereien, Gemüse und Meerfenchel, stilecht in einer Tonschale serviert. Traditionell zubereitet bei Feiern und beliebten Volksfesten, landet er seit Generationen auf den Tischen der mallorquinischen Familien.

Zu den Hauptgerichten der charakteristischen Art zählen außerdem Kaninchen mit Zwiebeln (Conejo con cebolla), Zicklein aus dem Ofen (Cabra al horno), Schweinefleisch mit Kohl (Lomo con col), Spanferkel (Lechona) oder auch Tumbet. Letzteres ist ein Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten, bei dem die Zutaten übereinander geschichtet und in den Ofen geschoben werden.

Den kleinen Hunger zwischendurch stillen Empanades. Die Teigtaschen sind mit Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt. Und zum

#### Kontakt:

Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Team: Tina Willich, Sarah Neumann, Francesco Sales

Tel.: + 49 69 17537100, Internet: [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

E-Mail: [palma@gce-agency.com](mailto:palma@gce-agency.com), Informationen unter: [www.visitpalma.es](http://www.visitpalma.es)

Dessert – manche genießen sie auch schon zum Frühstück – ist die Ensaimada ein Muss. Das Schmalzgebäck, mit Puderzucker bestäubt, kommt in Form einer Schnecke daher. Ein echter Mallorquiner ist auch der berühmte Mandelkuchen Gató de almendras, zu dem perfekt eine Kugel Vanilleeis passt.

¡Bon profit!

**Kontakt:**

Global Communication Experts GmbH, Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Team: Tina Willich, Sarah Neumann, Francesco Sales

Tel.: + 49 69 17537100, Internet: [www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com)

E-Mail: [palma@gce-agency.com](mailto:palma@gce-agency.com), Informationen unter: [www.visitpalma.es](http://www.visitpalma.es)