

„Einfach nur gut davon leben“

Selbstbestimmte Arbeit, ehrliche Küche, vernünftige Preise: Das „Schwaiger“ ist aus guten Gründen auf Erfolgskurs

Von **Martina Zender**

Seit gut fünf Monaten gibt es nun das Restaurant Schwaiger am Kreisel von La Vileta in Palma. Zeit für ein kleines Resümee mit dem ehemaligen Tristán-Chef Gerhard Schwaiger (57) und seinen Partnern, der Maitre und Sommelière Cristina Pérez (45), die ebenfalls lange Jahre im Tristán arbeitete, und dem Küchenleiter Johannes Jobst (26). Ihnen dreien gehört das Lokal zu 80 Prozent, das verbleibende Fünftel halten Pedro Mesquida, Besitzer der Firma Xino's, und seine drei Geschäftspartner, die sich diskret im Hintergrund halten.

In dem Lokal – eine Dachterrasse in Blickweite vom Fußballstadion Son Moix – wirkten zuvor gute Köche wie Carlos Abad (derzeit Tirso) oder Jaume Comas (Santi Taura) – alle vergeblich. Das Restaurant kam nicht in Schwung, man schrieb es der schlechten Lage und einigen Management-Fehlentscheidungen zu. Umso gespannter wird nun beobachtet, ob es dem legendären ehemaligen Zwei-Sterne-Koch gelingt, diesem Ort kulinarisches Leben einzuhauchen. Alles deutet daraufhin, dass es klappt.

Was können Sie über die ersten Monate sagen?

Schwaiger: Wir sind mehr als zufrieden. Mittags sind wir nahezu immer voll und abends recht gut besucht.

Wie fühlen Sie sich erstmals als Co.-Chef und nicht als Angestellter?

Schwaiger: Ganz ehrlich, und entschuldigen Sie die derbe Wortwahl, hier geht mir niemand auf den Sack. Hier kochen wir, was wir wollen, und gestalten und organisieren alles, so wie wir es für richtig halten. Das wirkt befreiend.

Hat sich Ihr Küchenstil verändert?

Schwaiger: Nein, ich koche so, wie ich es seit über 30 Jahren tue: Ehrlich, ohne Molekularvarianten oder anderen Schnickschnack, mit guten Produkten und viel Geschmack. Letztlich aus dem Bauch heraus. Ich habe ja auch noch die gleichen Lieferanten wie im Tristán. Aber ohne die riesige Logistik einer Tristán-Gruppe im Hintergrund, die flexibles Arbeiten nahezu unmöglich machte.

Gibt es denn Neuerungen durch Johannes Jobst?

Jobst: Schon mein Vater hat in den ersten Jahren des Tristán in der Equipe von Gerhard gearbeitet, ich kenne ihn von Kindheit an und habe sechs Jahre selbst im Tristán gekocht. Wir waren schon immer mehr als Chef und Mitarbeiter, wir wurden Freunde. Als er mir die Partnerschaft antrug, war das eine große Ehre und eine riesige Chance für mich. Wir haben den gleichen Küchenstil und die gleichen Visionen – das passt einfach. Ich habe auch im Capricho (die Außenbar des Tristán, Anm. d. Red.) gearbeitet und Cocktails kreiert. Wir planen für den Sommer daher auch hier ein zusätzliches Angebot aus Cocktails und Musik.

Schwaiger: Er ist eine junge Ausgabe von mir, wir sind auf einer Linie. Und wenn mir einmal etwas passiert oder ich eine Zeit lang ausfalle, kann das „Schwaiger“ so weiterlaufen, wie es gedacht ist. Man wird ja nicht jünger.

Pérez: Gerhard denkt nicht nur an sich, sondern immer auch an uns. Das ist eine Art Absicherung für die Zukunft.

Schwaiger: Aber aktuell ist das kein Thema. Im Tristán war ich Direktor, hier muss



■ „Gerhard denkt nicht nur an sich, sondern immer auch an uns“, sagt Maitre Cristina Pérez. Johannes Jobst (li.) vervollständigt das Trio auf der Dachterrasse. FOTOS: NELE BENDGENS

auch das Geld für einen Tristán-Besuch gehabt, aber sie wollten es nicht dafür ausgeben. Jetzt sind wir bezahlbar – speziell mittags – und das nutzen sie aus und kommen gerne.

Kochen Sie jetzt anders, weil Sie im Gegensatz zum Tristán so viele spanische Gäste haben?

Schwaiger: Nein, denn das Schöne ist: Ihnen schmeckt unsere Küche, und sie freuen sich, wenn sie der Geschmack überrascht. Das sehen wir an den vielen Wiederholungen. Viele von ihnen kommen sogar mehrfach pro Woche. Da wir das Mittagsmenü täglich anders gestalten, sind sie auch nicht gelangweilt.

Für 18,50 Euro gab es heute Selleriecremesuppe mit Spanferkel-Ravioli und gebratener Entenleber, danach gefüllte Wachtel und Rehmedaillon auf Polenta mit Fruchtputee und ein Dessert mit Schokosorbet und Flan, inklusive Wasser und Kaffee.

Schwaiger: In vielen Lokalen werden mittags und abends andere Produkte verwendet, bei uns gibt es das nicht. Wir wollen auch mit unserem Mittagsmenü die Gäste mehr als zufriedenstellen. Es ist anspruchsvoll und gleichzeitig preisgünstig.

Und abends dann die große „Oper“ mit À-la-carte-Gerichten und Degustationsmenü?

Schwaiger: Ja, aber wir haben keinerlei Stern-Ambitionen, wir wollen einfach nur sehr gute frische Küche liefern, die schmeckt, und aus unserer Lage das Beste machen, mit einer immer intensiver begrünt blühenden Terrasse. Uns macht es einfach Freude, zusammenzuarbeiten. Wir wollen keine Millionen verdienen, sondern einfach nur gut davon leben.

STERNLOS GLÜCKLICH

Schwaiger by Xino's, geöffnet
Mo.–Sa. 13–15.30 Uhr, Di.–Sa. 19–22.30 Uhr.
C/ de la Vileta, 39, Palma.
Tel.: 971-66 68 19, www.schwaiger.es



■ Modern eingerichtet: der Innenraum.

ich auch wieder ran und kochen – was ja auch schön ist. Ich arbeite so viel und bin so fit wie ein 20- oder 30-Jähriger in der Küche. Aber man weiß ja nie.

Vom Nobelhafn auf das Dach eines Hauses, das auch einen Spielsalon und einen Supermarkt beherbergt, ist ein großer Kontrast.

Schwaiger: Klar, wir haben keine Laufkundschaft, zu uns muss man ganz bewusst kommen. Wer das Haus zunächst nur von außen sieht, ist irritiert. Aber wenn ich dann in die Gesichter sehe, wenn die Leute mit dem Aufzug zu uns hochkommen und sie das Lokal samt den Terrassen und dem Ausblick sehen – das ist fantastisch. Da ist nur positive Überraschung zu sehen.

Ist es eher das alte Tristán-Publikum, oder sind es andere Gäste?

Pérez: Natürlich kommen viele frühere Stammgäste, weil sie neugierig sind, was wir hier so machen, aber wir haben mittags beispielsweise zu 90 Prozent spanische Gäste. Es sind viele Geschäftsleute darunter. Die hätten zwar früher

Menü

Mittag- und Abendessen

29 €	25 €
Salat	Salat
***	***
Fleischfondue	Pasta des Tages
***	***
Hausgemachtes Sorbet	Hausgemachtes Sorbet
***	***
Wasser, Kaffee und ein Glas Wein	Wasser, Kaffee und ein Glas Wein

Joan Miro 243 Palma | RESERVIERUNG SALON: 971 10 33 79
Kostenloser Parkplatz | www.ilparadiso.es