DAS LEBEN SCHMECKT ANDERS IM BIKINI

RESTAURANT-TIPP

Früchte, Obst, Ei, Kebab oder Croissants. Im „Neni" kommt zum Frühstück alles auf den Tisch.

Restaurant „Neni" im „Bikini & Mountain"-Hotel in Port de Sóller bietet kosmopolitsche Küche mit israelischen Einflüssen

Ein alter VW-Bulli parkt vor der Tür, am Poolboden prangt eine riesiges Peace-Zeichen aus bunter Keramik und auf den Zimmer-Balkons lungern die Gäste lässig in Hängematten. Keine Frage: Das neu eröffnete „Bikini & Mountain Hotel" über dem Hafen von Port de Sóller ist keine gewöhnliche Ferienunterkunft. Die Deko erinnert an eine Hippie-Retro-Absteige aus den wilden 60er Jahren, wenngleich sehr viel elitärer und luxuriöser als das Blumenkinder-Image auf den ersten Blick vielleicht vermuten lässt. Motto: locker, legere und cool, aber keineswegs billig.

Von Wien und Berlin nach Mallorca

Wen wundert es da, dass auch das hauseigene Restaurant, das auch oder gerade Nicht-Hotelgästen zur Verfügung steht, etwas ganz Besonderes ist.
Geführt wird das „Neni" von der Israelin Haya Molcho, die in Deutschland zusammen mit ihren Söhnen ein kleines Gastroimperium führt. Neben unzähligen Kochbüchern, Kursen und dem Verkauf von Produkten wie Humus und Marketing betreibt Haya derzeit fünf Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Nach Standorten in Wien, Berlin, Hamburg, Zürich und München ist die ostmediterran inspirierte Küche des Restaurants nun auch auf Mallorca angekommen.

„Neni" ist übrigens kein esotherischer Begriff, sondern die Hintereinanderreihung der Anfangsbuchstaben von Hayas vier Söhnen Nuriel, Elior, Nadiv und Ila. So einfach ist das.

Improvisation wird groß geschrieben

Die Küche im „Neni" ist kosmopolitisch geprägt: Einflüsse der israelischen, rumänischen und spanischen Küche treffen auf lokale Spezialitäten. Ein Blick auf die Speisekarte verrät, dass sich etwa bei den Vorspeisen arabische Mezze mit Humus und Pitabrot neben rumänischen Aufstrichen und libanesischem Auberginen-Pürree tummeln.
Ansonsten gibt es Salate aller Art, gegrillten Fisch, Meeresfrüchte oder Kebab, israelisches Streetfood und zum Nachtisch gerösteten Sesam oder auch einfach nur New York Cheesecake. Motto: Im Neni geht alles. Improvisation wird ebenfalls groß geschrieben, genauso wie die Liebe zum Detail bei der Anrichtung aller Speisen.

Gemeinsam Essen, gemeinsam Genießen

Ein weiteres grundlegendes Konzept von Haya und dem „Neni": Gemeinsam Essen, gemeinsam Genießen. Will heißen: Jeder soll von allem probieren können, im Restaurant kommen die Gerichte unprätentiös und ohne Menüabfolge auf den Tisch. Orientalisch-mediterrane Spezialitäten wie

Von der mit hängenden Pflanzentöpfen und Korbstühlen gestylten Restaurant-Terrasse blickt man über den Hafen – oder hinunter zum Hotelpool, dessen Boden ein riesiges, buntes Peace-Zeichen ziert.

Frühlingsrollen, Paprikasalat oder gebratene Meeresfrüchte: Die Speisen sind international geprägt. Lokale Produkte machen die Zutaten aus.

Sabich (12 Euro), ein Mix aus gebackenen Auberginen, Hummus, pochiertem Ei und Amba oder orientalisch gebeizter Lachs mit Sojabohnen, Salat, eingelegten Zitronen und Koriander stehen für den kulinarischen Kurs der Marke, deren Geschichte 2009 mit dem Lokal am Wiener Naschmarkt begann.

Immerhin: Auf Mallorca wird ein Degustationsmenü geboten zum Preis von 39 Euro. Getränke exklusive.

Traumblick über Port de Sóller

Aufkommende Zweifel an der auf den ersten Blick etwas verwirrenden Karte verfliegen aber spätestens dann, wenn der Blick von der großen Außenterrasse auf der obersten Hoteletage zum ersten Mal in die Ferne schweift. Zwischen grün bewachsenen Hängen liegt der pittoreske Hafen von Sóller, im Hintergrund die Berge der Tramuntana – eine optische Gaumenfreude der ganz besonderen Art.

Fazit: Genauso wie die außergewöhnliche Location ist auch das „Neni" ein ganz besonderes Restaurant. Das Preis-Leistungsverhältnis ist trotz der priviligierten Lage vollkommen akzeptabel, das Ambiente unprätentiös und lässig.
Das Lokal eignet sich sowohl für romantische Candlelight-Dinner als auch gesellige Familien-, Freunde- oder – ja, warum eigentlich nicht? – Geschäftsessen.

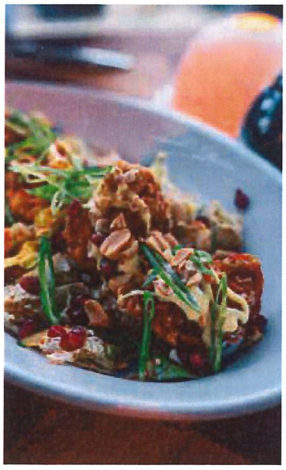
Motto: Ein bißchen Flower Power schmeckt doch eigentlich jedem.

„Neni"
Restaurant im
„Bikini & Mountain Hotel"

Carrer de Migjorn, 2
Port de Sóller

Tischreservierung unter
Tel. 971 631 700
www.bikini-hotels.com

Andreas John



Vorspeise (li.): Frittiertes Hähnchenfleisch mit Granatapfelkernen und Erdnüssen. (Re.): Dorade mit scharfem Tomaten-Ragout.