

MARTINA ZENDER

Seit 2018 betreibt Julia Fischer-Bernard in Sencelles in einem alten Stadthaus ihre Galerie Senseless (MZ berichtete). Zu sehen ist dort feine Kunst von ihrem Vater, anderen Künstlern und ihr selbst, wobei sie sich auf Keramikarbeiten und Papierlampen spezialisiert hat. Darüber hinaus finden sich in dem Geschäft Einrichtungsgegenstände und Deko-Artikel.

Was hat diese Galerie nun in der Rubrik Gastronomie zu suchen? Ganz einfach. Seit Dezember vergangenen Jahres öffnet Julia Fischer-Bernard von Donnerstag bis Samstag ihre Galerie auch für hungrige Gäste, die sie morgens mit belegten Toasts, Schokotaschen und Croissants verwöhnt und mittags mit einem wöchentlich wechselnden Drei-Gang-Menü mit zusätzlichem Tagessuppenangebot. Nachmittags gibt's selbst gebackenen Kuchen mit Tee oder Kaffee. Oder einen Wein, wie etwa den Ca Sa Padrina von einer Bodega vor Ort. Neu ist auch der L'Aperó Amargó von Can Cavall Blau, ein Orangenlikör, ebenfalls hergestellt in Sencelles (MZ berichtete).

Besonders ist auch noch ein weiteres Angebot: Pommes frites. Mit dem Heißhunger auf original belgische Fritten habe alles angefangen, erzählt Julia Fischer-Bernard. „Wir haben



Julia Fischer-Bernard hat in ihrer Galerie ein kleines Café eingerichtet. FOTO: NELE BENDGENS

Aus Heißhunger auf belgische Pommes frites

In der Senseless Art Gallery in Sencelles gibt es jetzt auch ein kleines Café mit Hausmannskost

sie nirgends auf der Insel gefunden, also entschlossen wir uns dazu, sie selbst anzubieten.“ Julia Fischer-Bernard, die ab und an von ihrem Lebensgefährten Jean-Yves unterstützt wird, ist zwar in Düsseldorf geboren, aber in Belgien aufgewachsen ist und studierte in Lütich Tourismus und Sprachen.

Bei den Fritten blieb es nicht, wie man am aktuellen Angebot sieht. Mal kommt als Hauptgericht ein Hackbraten, mal Boeuf bourguignon, mal Hackbällchen in Biersauce oder auch ein Chili con Carne auf den Tisch. Dabei gibt es im Senseless immer auch eine vegetarische Variante des Hauptgerichts. Als Vorspeise servierte uns Julia Fischer-Bernard beim Besuch der MZ einen gemischten Salat mit einer leckeren Tofu-Pfirsich-Creme auf Hartkekse: „In Belgien machen wir das mit Thunfisch statt Tofu, und es heißt Pêches au thon“, sagte sie. Als Nachspeise kam eine Creme auf Biskuit mit Früchten hinzu.

Dazu gibt es angenehme Musik, und man sitzt inmitten von Kunst. „Sie trägt entscheidend zur Wohlfühlatmosphäre bei“, sagt Julia Fischer-Bernard, die mit ihrem Café natürlich auch mehr Menschen in ihre Galerie locken will. So sähen die potenziellen Kunst-Kunden auch gleich, wie diese Kunst in normaler Umgebung wirke, sagt sie.

Das Café ist ihr erster Ausflug in die Gastronomie, sagt sie. „Gekocht wird nicht Haute Cuisine, sondern klassische Hausmannskost, aber ich experimentiere immer mehr“, sagt Fischer-Bernard. Die Zutaten kauft sie in ihrer Umgebung und bei Lieferanten, die sie nach



Gemischter Salat mit Tofu-Pfirsich-Creme, Chili con Carne, Creme auf Biskuit mit Früchten. FOTO: BENDGENS



In der Galerie gibt es neben Kunst auch Deko-Artikel zu kaufen. FOTOS: NELE BENDGENS

und nach ausprobiert. „Noch sind wir nicht am Ende unserer Recherche, aber mir ist es wichtig, so viel wie möglich von der Insel zu nutzen.“ (Frühstückstoast 4,80 Euro, Belgische Pommes frites 5 Euro, Tagessuppe mit Brot 6 Euro, Menü 19 Euro).

INFORMATION**Gemütlich**

Senseless Art Gallery & Café, geöffnet Do.–Sa. 9–18 Uhr. C/. de Sor Francinaina Cirer, 51, Sencelles, Tel.: 674-72 90 98, FB: Senseless Art Gallery

Mallorca bei Madrid Fusión gut vertreten

Die wohl wichtigste Gastroschau Spaniens, die Madrid Fusión, fand vom 23. bis 25. Januar zum 21. Mal in der Hauptstadt statt. Mallorca war mit einem großen Stand vertreten. Ob Sobrasada, Ensaïmada, Olivenöl oder Weine – alles wurde von den Besuchern goutiert, zumal Topköche der Insel diese Zutaten in den verschiedensten Gerichten verarbeitet. Nach Madrid reisten unter anderem José Cortés, Präsident der Kochvereinigung ASCAIB, Miquel Serra (Restaurant El Patio de Glòria), Rodrigo Vallejo (Aromata), Kike Erazo (El Puente), Marga Brunet (S'Era de Pula), Juan Pinél (Hotel Saratoga) und die Sommelière vom Sternerestaurant Es Fum, Juliana González. Erfreuliche Notiz: Die Pâtissière des Sternerestaurants Andreu Genestra, Irene Lluch, wurde Zweite beim Wettbewerb „Entdeckung in der Pâtisserie“.

Fachmesse HoReCa startet in Palma

Anfangs noch beschaulich und übersichtlich, hat sich die Hotel-, Restaurant- und Catering-Messe, kurz HoReCa, zum launigen und beliebten Treffpunkt der Gastro- und Hotelwelt der Insel gemauert. Sie findet vom 6. bis 8. Februar im Velodrom in Palma statt. Die Messe ist nur für Fachbesucher zugänglich, aber mit guten Beziehungen klappt es auch für diejenigen, die nicht vom Fach sind: Dafür müssen Sie sich eine Einladung von einem der zahlreichen Aussteller organisieren und können sich dann über neue Food-Tendenzen, Produkte und Technik informieren. Zudem haben die Besucher Gelegenheit, bekannte Insel-Gastronomen am Herd zu erleben, darunter den neuen Sternekoch Javier Hoebeeck, Reiskönig Kike Martí, Tapa-Koryphäe Igor Rodríguez und Meisterkoch Tomeu Caldenty.