



**ELSA HONECKER**  
Connoisseurin  
für gutes Golfen

## Der feine Unterschied

Uns Deutschen wird ja nachgesagt, dass wir mehr Wert auf die Regularien des Golfsports als auf den Spaß am Spiel legen würden. Auch die Einhaltung der Etikette auf dem Platz würde uns bei der angeborenen Zurückhaltung nur entgegenkommen, und ein konzentriertes und nonverbales Spiel legt man uns schon mal als autistischen Zug aus. In Wahrheit sind wir höflich bemüht, die Runde Golf mit bestmöglichem Ergebnis und in harmonischer Atmosphäre zu beenden. Ganz im Gegenteil zu den Spaniern, die schon aufgrund ihrer lauten bis herri-schen Aussprache Machtbewusstsein signalisieren. Meine gutaussehenden, glutäugigen Golfreunde auf Mallorca mögen es mir verzeihen, wenn ich sie deshalb gern „golfende Machos“ nenne. Ihr Credo „Wir sind König“ lassen sie uns nicht nur auf ihren handverlesenen Golfplätzen spüren, sondern auch in hochgelobten Restaurants und sogar in den Luxushotels, wo eigentlich ein exzellenter Service zur „Hardware“ gehört. Nicht so im Castillo Son Vida Hotel, einem der ältesten golfaffinen Hotels auf Mallorca. Nicht nur dass ein Bell Boy schon gleich nach der Ankunft das Golfgepäck entsorgt, auch drinnen kümmert sich ein Golf-Concierge emsig um Tee-Times und Shuttle-Service und gibt allem voran auch noch gute Tipps zu den 23 Golfanlagen, die die Mittelmeerinsel so berühmt machen. Wer hier in diesem majestätischen Schlosshotel aus dem 13. Jahrhundert logiert, hat gleich drei hoteleigene 18-Loch-Plätze zur Auswahl: Son Vida, der älteste Mallorcas, Son Muntaner mit der Arabella Golf Academy und Son Quint, ein schöner Urlaubspatz mit modern designtem Clubhaus. Das mit wertvollen Antiquitäten ausgestattete Hotel wirkt vor allem durch seine Lage hoch über der Stadt Palma inmitten eines kunstvoll angelegten Gartens mit Palmen und mediterranen Ziersträuchern. Herzstück und kommunikativer Treffpunkt ist sicherlich die riesige Terrasse, „der Balkon von Mallorca“ genannt, wo man nach einem typisch spanischen Tapas-Menü im neuen Restaurant „Es Vi“ herrlich chillen kann. Nicht ohne einen dezenten, aber sehr aufmerksamen Service – es lebe der feine Unterschied!



**STEPHAN BURIANEK**  
Connoisseur für  
Genussreisen

## Die Sterne als Inventar

Es soll Menschen geben, die der Sterne wegen nach Los Angeles fliegen und dann erst recht keine sehen. Dabei sind die Nächte über Südkalifornien meist wolkenlos, und der „Walk of Fame“ mit seinen berühmten rosafarbenen Terrazzosterren am überlaufenen Hollywood Boulevard ist eigentlich ebenso wenig zu übersehen. Eigentlich müssten sie nur in die richtigen Lokale gehen, denn auch Hollywood-Sterne bekommen gelegentlich Hunger. Dem Besuch in einschlägigen Bars und Restaurants folgt häufig die Frage: „Wer war da?“ Ich reagiere in dieser Situation stets verlegen, denn ich kenne die richtige Antwort selten. Kürzlich war alles anders. In West Hollywood saß ich im schicken Boa Steakhouse und unterhielt mich mit Michael Ilic, dem stellvertretenden General Manager. Er freute sich über die kürzlich erfolgte Aufhebung des Importverbots für japanische Rinder („Es gibt nichts Vergleichbares“) und wunderte sich zugleich über den allgemeinen Trend zu mageren „Grass-fed“-Varianten („Wenn Steak, dann richtig“). Er schwärmte derart euphorisch von der Spezialität des Hauses, dem „40 Day Dry Aged New York Strip“ aus Kansas, dass ich meine Vorfreude darauf kaum bändigen konnte. Ich hatte einen Tisch an einer raumhohen Fensterfront mit Blick auf den Sunset Boulevard und zählte einstweilen die darauf vorbeifahrenden Aston Martins. Kurz nach Nummer vier blitzte es. Vor dem Lokal liefen zwei aufgeregte Fotografen neben einem Mann her, der eine kurze Hose und ein graues T-Shirt trug. Der groß gewachsene Mann in dem sportlichen Outfit nahm nur wenige Meter von mir entfernt im Restaurant Platz. Er hatte eine 08/15-Frisur, auch kein sonderlich auffälliges Gesicht und wirkte recht sympathisch. Rundum schauten die Gäste verstohlen in seine Richtung, außer mir kannte ihn jeder. Ich wurde neugierig und erkundigte mich: Sein Name war Adam Sandler, Komiker und Filmproduzent. Es dauerte aber nicht lange, da hatte ich nur noch Augen für mein Steak, das mich durch Geschmack und Konsistenz in den Himmel katapultierte: Ein derart vollmundiges, saftiges und angenehm gewürztes Steak hatte ich bis dato nur sehr selten erlebt. Herr Ilic hatte wahrscheinlich recht: Man soll „gesunden“ Rindern durchaus Mais ins Futter mischen. Als der Teller leer war, kam ich wieder zu „Bewusstsein“ und schaute mich um. Sie wollen wissen, was Adam Sandler aß? Ich denke, dafür sind andere Blätter zuständig.



Steaks für Stars: im Boa Steakhouse Los Angeles

[www.innovativedining.com/restaurants/boa](http://www.innovativedining.com/restaurants/boa)