

MARTINA ZENDER

Cala Ratjada im Februar. Viele Lokale bleiben geschlossen, doch einige Restaurants halten für die zahlreichen Residenten und Wintertouristen die Stellung. Dazu zählt das Restaurant Sollento direkt am Hafen. Auf den Tisch kommen etwa Bruschetta mit Auberginencreme, Tomatenwürfeln, Avocadostücken, Salat und feinem Dressing. Oder ein Lachstatar mit Avocado-creme, Mango-Chutney und knusprigen Yuca-Streifen. Als Hauptgericht überzeugt etwa eine Hähnchenbrust mit bunt gemischtem, al dente gegartem Gemüse – Möhren, Spargel, Fenchel, Tomaten, Brokkoli, Paprika und Zucchini –, dazu Rosmarinkartoffeln und eine Honig-Ingwer-Sauce.

„Es ist unser erster Winter hier, wir wollten sehen, was passiert“, sagt Stefan Pralle, der das Sollento gemeinsam mit seiner Frau Annika betreibt. Tochter Charlotte (19) unterstützt im Service. „Der Januar lief sehr gut, und auch der Februar beginnt vielversprechend. Über mangelnde Arbeit können wir nicht klagen.“

Ganz ohne Stolpersteine verlief die Geschichte des Lokals allerdings nicht. Ursprünglich übernahmen der Sohn des Ehepaars und dessen Lebensgefährtin – mit Unterstützung der Eltern – zum 1. April 2025 das frühere La Carissa. Doch nach wenigen Monaten bekam das junge Paar Heimweh, gab auf und kehrte nach Deutschland zurück.

Die Eltern besitzen seit Längerem eine Wohnung auf Mallorca und pendelten bislang als Urlauber zwischen Deutschland und der Insel. In Hannover führen sie eine große Spe-



Blick auf den Hafen: der Innen- und Außenbereich des Sollento. FOTO: NELE BENDGENS

Mit einem guten Koch kopfüber in die Gastro

Im Sollento in Cala Ratjada tischt eine Logistiker-Familie aus Hannover auf



Linguine. Lachs-Tatar mit Avocado-creme, Mango-Chutney und knusprigen Yuca-Streifen. Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Rote-Bete-Carpaccio. „Marco-Burger“ mit 200 g Rindfleisch. FOTOS: BENDGENS/SOLLENTO

dition mit rund 200 Mitarbeitern. „Eigentlich wollten wir erst im Ruhestand ein kleines Lokal auf Mallorca eröffnen“, erzählt der 59-jährige. Doch nachdem sie bereits erheblich in den Umbau investiert hatten, fiel die Entscheidung schnell: Mitte August eröffneten sie das in Sollento umbenannte Lokal mit neuem Konzept und Marco Cristoforetti, einem Deutsch-Italiener aus Berlin, als Küchenchef.

Annika Pralle (53) kümmert sich mit sichtbarer Freude um den Service. „Ich liebe den Kontakt mit den Gästen, es ist alles so lebendig.“ Tochter Charlotte unterstützt sie, während Stefan Pralle Einkauf, Organisation und Bar verantwortet. Gleichzeitig führen sie ihre Spedition weiter. „Dank Homeoffice und Videokonferenzen funktioniert das gut. In Hannover leitet meine Nichte den Betrieb, Annika übernimmt von hier aus die Lohnbuchhaltung.“ Es ist eine Familie mit klarer Aufgabenverteilung.

Noch dominieren deutsche Gäste das Bild, „aber wir bewirten mittlerweile auch Mallorquiner“, sagt Pralle. Zu den Favoriten zählen neben dem Rinderfilet mit Kartoffelpüree und dem Rote-Bete-Carpaccio vor allem die selbst gemachten, mit Steinpilzen und Käse gefüllten großen Ravioli. Die Küche schwenkt sie in Salbeibutter mit Pinienkernen, bestreut sie

mit Parmesan und garniert sie mit frittiertem Rucola. Sechs bis sieben Ravioli umfasst eine Portion – entsprechend großzügig fallen die Teller aus.

Im Winter servierte das Team zudem deutsche Klassiker wie Grünkohl Oldenburger Art mit Bregenwurst, Mettenden oder Kassler sowie Matjesfilet in Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel und Salzkartoffeln. „Von einem Besuch in

INFORMATION

Deutsch-italienisch

Sollento, geöffnet Mi.–Mo. 13–21 Uhr. C/. Ingeniero Gabriel Roca, 5, Cala Ratjada. Tel.: 633-35 82 58, Instagram: sollento.restaurant, FB: Sollento - Bar & Restaurant

Deutschland haben wir Grünkohl, Würste und Matjes gleich im Lieferwagen mitgebracht“, erzählt Annika Pralle. Dieses Angebot sei inzwischen ausverkauft, neue saisonale Spezialitäten seien jedoch in Planung.

Ein weiteres Highlight sind die Käse-, Apfel-, Mandel- und gelegentlich Himbeerkuchen, die eine externe Bäckerin exklusiv für das Sollento backt. Die Preise bleiben dabei fair: Die Vorspeisen kosten zwischen 6,90 und 16,90 Euro, die Hauptspeisen zwischen 15,90 und 29,90 Euro und die Desserts zwischen 4,90 und 6,90 Euro.

Auch an Kinder denkt das Team. Küchenchef Cristoforetti ist selbst Vater von drei Kindern – entsprechend ernst nimmt er das Angebot für die Jüngsten. Er bereitet hausgemachte Fischstäbchen und Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites sowie Nudeln mit Tomatensauce zu. „Bei uns kommt nichts aus der Tüte“, betont Pralle.

Weil der Spediteur vor diesem Projekt keine gastronomische Erfahrung hatte, arbeitet er eng mit seinem Koch zusammen. „Er kennt die Händler und die lokalen Produkte. Auf seine Expertise vertraue ich.“ Künftig wolle man den Anteil mallorquinischer Produkte weiter erhöhen. „Mallorca hat in dieser Hinsicht ja viel zu bieten“, meint Pralle.



Chefkoch Marco Cristoforetti mit Annika, Stefan und Charlotte Pralle. FOTO: NELE BENDGENS