



■ An den Restaurant-Wänden Fotos von Tochter Vivien.



■ Blick vom Pool zum Restaurant Riders samt Terrasse.



■ Chefkoch Thorsten Werdermann. FOTOS: NELE BENDGENS

Ein Herz für Pferde und gutes Essen

Das Riders bei Llucmajor bietet seinen Gästen neben einem Restaurant auch eine Reitanlage samt Hotel

Von **Martina Zender**

Ob Pferdefreund oder nicht – im Restaurant Riders des neuen Horse Ranch Hotels bei Llucmajor isst es sich fabelhaft. Dies als Fazit vorab. Die Besitzerfamilie Geiss konnte mit Thorsten Werdermann einen sehr guten Koch engagieren. Er arbeitete schon im Es Clos, Aramis, Pura Vida, Energia, zuletzt im

anbieten“, so Werdermann. Und seine Chefin Marion Geiss ergänzt: „Wir wollen unseren Gästen auch Abwechslung bieten, so wird es einmal pro Woche einen BBQ-Abend im Restaurant geben und an einem anderen Abend zünden wir in einer Ecke des Areals ein Lagerfeuer an und machen dort Paella.“ Zünftiges Vergnügen. Wer vegetarisch oder

rant ist Herz einer Reitanlage, die ihresgleichen sucht und auf der Insel wohl einzigartig ist. Kombiniert werden eine große Reithalle, umgeben von vier u-förmig angelegten Stallzonen mit großzügig bemessenen Boxen, dazu Dressur-, Spring- und Westernplätze. 22 Pferde sind aktuell vorhanden, ebenso viele große Suiten (40–110 Quadratmeter) gibt es, verteilt

gab tagelang kein freies Pferd. Das war die Initialzündung, um es einmal anders und besser zu machen.“ Warum Mallorca? „Wir lieben die Insel, kommen seit über 20 Jahren in den Urlaub hierher und haben schon in den 90er-Jahren einige Jahre hier gelebt“, erzählt Marion Geiss. Aber man dachte damals, als ihre Tochter geboren wurde, dass Deutschland

25 Angestellte für Hotel, Reitstall, Restaurant und Land. Um die landwirtschaftliche Nutzung des luxuriösen Agroturismo kümmert sich Pedro mit seinem Team, wobei sich der Textilunternehmer Michael Geiss auch selbst scherzhaft Landwirt nennt und gerne Traktor fährt. Angepflanzt wurden 300 Obstbäume mit 22 verschiedenen Sorten, jede Art von Gemüse



■ Rinderfilet mit Spinat, Spaghetti mit Garnelen und Spinat, Rumpsteak mit Kräuterbutter, Lammkarree mit Polenta und Ratatouille, Reibekuchen mit Lachs. FOTOS: RIDERS

Bibap und versteht sein Handwerk aus dem Effeff. Da schmecken die Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs und Senf-Vinaigrette, der Sushi-Garnelen-Teller, die Spaghetti mit Garnelen und Spinat und das Lammkarree mit Kartoffel-Polenta und Ratatouille erhält durch die Kräuterkruste den besonderen Kick. Natürlich gibt es auch Lasagne, Fisch oder Rinderfilet, um alle Geschmäcker zu befriedigen. Krönender Abschluss ist ein Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott.

„Aktuell gilt unsere Karte mittags wie abends, aber im Sommer werden wir eine Mittagskarte mit leichteren Gerichten und Snacks

gar vegane Gelüste hat, wird ebenfalls befriedigt, wenn er dies bei der Reservierung ankündigt. „Wir wollen nach Möglichkeit eigentlich alle Wünsche unserer Gäste erfüllen, wenn sie uns dies rechtzeitig kundtun“, so Michael Geiss (Vorspeisen 9,50–18,50 Euro, Hauptspeisen 16,50–29,50 Euro, Desserts 5,50–10,50 Euro). Hier stimmt der Satz „Das Auge isst mit“, denn Werdermann füllt nicht nur die Teller, sondern richtet alles wie kleine Kunstwerke an. Zudem sitzt man umgeben von Grün in einem hohen, (fast) rundum verglasten Saal samt Terrasse – im Sommer ist dann quasi alles offen. Das Hotel mit Restau-

über das Areal, jeweils mit eigenem kleinen Vorgarten. Dazu der große Pool nahe dem Restaurant. Insgesamt umfasst das Gelände 40 Hektar. Gebaut wurde alles nach den Plänen von Michael Geiss mit der hierzulande vorgeschriebenen Unterstützung eines Architekten.

Zum Bau der Anlage hat man sich aus folgenden Gründen entschieden: „Wir hatten einmal wegen unserer Tochter einen Urlaub in einem exklusiven Reithotel gebucht, aber als wir dann Reitstunden buchen wollten, stellte sich heraus, dass sie gar keine eigenen Pferde hatten, sondern mit einer nahegelegenen Reitschule kooperierten – und es

in Bezug auf Umfeld, Kindergärten und Schulen besser geeignet wäre. Aber sie ist jetzt wiederum auch der Grund für den Bau, denn wegen der mittlerweile 15-jährigen Vivien kamen sie auch wieder zurück. Sie ist eine absolute Pferdenärrin, die schon seit ihrem fünften Lebensjahr diese Passion entwickelt hat. „Das ist auch eine Investition in ihre Zukunft“, so der Papa. Etwas Eigennutz des Paares ist auch dabei: die Idee, hiermit auch alt zu werden. „Aber so allein in der Pampa sitzen macht keinen Spaß und da dachten wir, so ein Hotel ist doch ganz nett. Da sind immer Menschen um uns herum.“ Mindestens schon einmal

und Kräutern, dazu 400 Mandel-, etliche Olivenbäume und ein kleines Weinfeld mit Tafeltrauben. Mit den Produkten werden die Frühstückkörbe in den Zimmern bestückt, aber vorrangig profitiert das Restaurant von den biologisch angebauten Lebensmitteln.

NOBLES LANDGASTHAUS

Riders, geöffnet Di.–So. 13.30–16 Uhr, Di.–Sa. 19–22 Uhr. Cami de Tio s/n, (von Lluc-major die Landstraße Richtung S'Aranjassa bis zum Schild), Tel.: 871-81 16 11, [www. http://vmghorseranch.com/riders-restaurant](http://vmghorseranch.com/riders-restaurant)