Leibkoch von Stars und Königen

Trampó für Bon Jovi, Tortilla für Hugh Jackman: Arturo Lope weiß, was den VIPs mundet

Von **Martina Zender**

■ **Für Catherine Zeta-Jones und Michael Douglas kochte Lope schon in ihrem Haus in s'Estaca.** *Foto: Privat*

Arturo S. Lope ist jung, elegant gekleidet, fährt einen Porsche Carrera, spricht fünf Sprachen, ist weltgewandt und hat eine wunderschöne Frau. Was ist so ein Mensch wohl von Beruf? Er ist Koch. Nicht irgendeiner, das ist klar, sondern ein ganz besonderer, der seit März 2013 für eine der einflussreichsten Königsfamilien im arabischen Raum arbeitet, sie auf ihren Reisen begleitet und natürlich auch in deren heimischen Palästen für das kulinarische Wohl sorgt. Mit seinen 35 Jahren kann der Mallorquiner schon auf eine gut 20-jährige Laufbahn zurückblicken. Eine Erfolgsgeschichte, die auf Können, Passion und Ehrgeiz basiert.

Schon mit 14 trieb es ihn – zum Leidwesen der Eltern – an den Herd und Ofen. Zunächst versuchte er sich in einer Bäckerei und Konditorei. Danach ging der 16-Jährige an die damals gerade gegründete Hotel- und Gastronomiefachschule der Balearen und legte damit den professionellen Grundstein für seine Karriere. Parallel arbeitete er in den zwei Studienjahren schon im Restaurant El Olivo des Nobelhotels La Residencia in Deià. Er machte ein Praktikum im damals angesagten Restaurant Porto Pi, arbeitete im Schwarzwald in einem Luxushotel und übernahm mit 19 als Chef die Küche des damals gerade gegründeten Costa Nord-Kulturzentrums von Michael Douglas in Valldemossa. Um die neue Küche und ihre Funktionen besser kennenzulernen, verbrachte er damals extra eine Zeit im Münchner Sternelokal Tantris, weil dort das gleiche Equipment stand. Im Costa Nord blieb er drei Jahre und kochte für den Hollywoodstar und seine Frau Catherine Zeta-Jones auch in deren Haus in s'Estaca.

Anschließend bereiste Lope die Welt und kochte jeweils mit und für die besten der Zunft. Auch, um die verschiedenen Küchenrichtungen zu erkunden. So war er in Japan, Indien, Thailand – damals kochte er auch für die thailändische Königsfamilie –, lernte kreolische Küche in der Karibik, war eine Zeit in Ferran Adriàs El Bulli und kam schließlich wieder nach Mallorca, wo er im Club Sporting Mediterraneo (dem Vorläufer des heutigen Moodbeach) für Furore sorgte, nachdem auch die spanische Königsfamilie seine Gerichte mit großer Begeisterung genossen hatte: „Reserviert wurde ohne Angabe von Namen, aber ein paar Stunden zuvor kamen ‚diskrete', muskelbepackte Herren mit Schäferhunden, die das Terrain sondierten." Das Hotel Formentor interessierte sich ebenfalls für das junge Kochgenie und warb ihn für das Restaurant Es Pi ab. Dies sollte für lange Zeit die letzte Station auf festem Boden sein, denn ein begeisterter Gast bot ihm viel Geld dafür, als Schiffskoch auf seiner Yacht zu arbeiten. Lope überlegte nicht lange, und ab ging es auf die Meere.

■ **Luxus auf dem Teller: Lope weiß, was Promis schmeckt.** *Foto: privat*

Das war 2003. Die folgenden zehn Jahre heuerte er auf den Luxusyachten der Welt an. Gleich drei Agenten (in der Karibik und Monaco) vermitteln den begehrten Kochstar. „Das ist letztlich wie bei Schauspielern oder Fußballern. Nur zahlt in meinem Fall die Agenten-Provision der Auftraggeber", meint Lope. Die selbst berühmten und reichen Eigner der Luxusschiffe hatten wiederum hochkarätige Gäste auf ihren Booten, die die vielseitige und kreative Küche des ambitionierten Kochs schätzten – darunter der ehemalige US-Präsident Bill Clinton, Modedesigner Tommy Hilfiger, Musiker Jon Bon Jovi („er mochte vor allem den Trampó-Salat"), Filmproduzent Harvey Weinstein („für ihn habe ich spezielle Diätgerichte gekocht"), Schauspielerin Anne Hathaway („sie war sehr auf Süßes fixiert und liebte Cupcakes"), ihre Kollegen Eddie Murphy oder Hugh Jackman („ihm schmeckte eine Tortilla mit grünem Spargel"). Oder auch die alten Bekannten von Lope, Douglas und Zeta-Jones. „Michael Douglas mag die mallorquinische Küche sehr, vor allem frischen Fisch, während Zeta-Jones sogar das Rezept für meine Melonen-Gazpacho wollte und dann versuchte, sie selbst zu machen."

Für die königliche Familie aus dem Mittleren Osten kommt nur das beste Essen in Frage: „Alle verwendeten Produkte sind biologisch angebaut, die Tiere kommen aus Wildfang oder eigener Zucht. Wir backen selbst und alle Milchprodukte werden selbst angesetzt und hergestellt." Dafür arbeiten viele Produkt-Scouts in jedem Land, und nur die besten Lieferanten werden engagiert. „Die Erzeuger sind stolz darauf, uns beliefern zu dürfen – auch das trägt zur Qualität bei."

Da an die 200 Menschen in den verschiedenen Palästen und Ländern ausschließlich für das kulinarische Wohl zuständig sind – Lope ist einer der Chefs und Organisatoren dieser Equipe –, hat Kochen in diesem Fall auch viel mit Organisation zu tun. Ein stressiger Job, der mit fünf Monaten Urlaub und fantastischen Erfahrungen belohnt wird. Vom Geld mal ganz zu schweigen.

Aber Lope ist auch in seiner Freizeit nicht untätig, bildet sich ständig weiter und ist auf der Suche nach Neuem. So ließ er sich von einem der besten Parfümeure der Welt zeigen, wie man Aromen mischt („das kann man perfekt in der Küche anwenden"), geht als Präsident des Internationalen Safari Clubs auf die Jagd („natürlich jage ich nur zum Abschuss freigegebene Tiere, die alle nachher von mir höchstpersönlich verarbeitet werden, also keine Jagd als Spiel") und kreiert anschließend Leckeres für den königlichen Tisch daraus: „Aus dem Fleisch der Mallorca-Ziege kann man eine wunderbare Variante der Sobrassada machen."

Apropos Mallorca: Wenn seine Auftraggeber in inselnahen Gefilden weilen, wird natürlich auch hier eingekauft. So bezieht Lope etwa von Ismael Cuenca im Mercat de l'Olivar, dem Lieferanten der spanischen Königsfamilie, Gemüse und Obst, und auch das hiesige Spezial-Salz (Flor de Sal) findet Verwendung, „obgleich wir natürlich auch unsere eigenen Salzmischungen anrühren."

Cocktail aus Palo und Olivenöl

Das geht runter wie Öl: Antoni Motoso, Lehrer an der Hotel- und Gastronomiefachschule EHIB, hat mal wieder einen Cocktail auf Basis von mallorquinischem Olivenöl (D.O. Oli de Mallorca) kreiert. Der Drink aus Olivenöl (7cl), Palo (2cl) und Pfirsichsaft (10cl) auf Eis trägt den Namen „Paloli" und wurde am Mittwoch (30.7.) im Beisein von Landwirtschaftsminister Biel Company vorgestellt. Es handelt sich bereits um Motosos dritte Kreation, vorangegangen waren ein Hierbas-Birne-Olivenöl-Mix namens „Oro de Mallorca" und der Olivenöl-Gin Tonic „Ginoli".

Goldmedaille für Jornets-Olivenöl

Mariano Planas Gual de Torrella, Chef der Olivenölfirma Jornets aus Sencelles, hat Grund zur Freude: Sein Olivenöl wurde im dritten Jahr in Folge bei dem internationalen Olivenöl-Wettbewerb „Terra Olivo" in Israel mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Insgesamt waren 480 Olivenöle aus 21 Ländern im Rennen. Den ersten Platz belegte der Mallorqiner mit seinem Öl „Primer día - Lote 2". Apropos: Die Firma will den Flaschenlook ändern und sucht Designer mit Ideen für zeitgemäßere moderne Etiketten. Bewerbungen bitte via Mail an den Chef: olisdejornets@olisdejornets.com.

Sommeraktivitäten bei Carrefour

Unter dem Motto „Aire de Mediterráneo" präsentiert Carrefour bis Mitte November verschiedene Aktivitäten zu den Themen Essen, Schönheit und Design. Teilnehmen kann jeder, der mit einem Kassenzettel einen Einkauf von über 35 Euro nachweisen kann. Workshops, Kochdemonstrationen und -kurse werden in der Reihe „Sabor Mediterráneo" geboten, u.a. mit den Sterneköchen Tomeu Caldentey und Macarena de Castro. Auch Kochkurse für Kinder, ein Thermomix-Workshop sowie professionelle Wein-Verkostungen stehen auf dem Programm.