

# LA POSADA DEL MARQUÉS A FAMILY AFFAIR REINE FAMILIENSACHE

**TAKING THE ROAD LESS-TRAVELLED CAN HAVE ITS REWARDS. ABCMALLORCA FINDS A HIDEAWAY RESTAURANT THAT'S CERTAINLY WORTH THE JOURNEY. EINMAL DIE WENIGER BEFAHRENE STRABE ZU BENUTZEN, WIRD OFT BELOHNT. ABCMALLORCA HAT DABEI EIN VERSTECKTES GOURMET-JUWEL ENTDECKT, DAS IN JEDEM FALL EINE REISE WERT IST.**

**S**ince the 1992 Mexican movie classic *Like Water for Chocolate* ("Como agua para chocolate") it's seemed credible that warm emotions are an important ingredient in cooking and that meals prepared with love can even create magic among diners.

This may explain the memorable occasions enjoyed by guests high above the village of Esporles at La Posada del Marqués restaurant. Swiss-German manager Carina Rupp and German chef Christian Denz are a couple, destiny having brought them to work together under the same roof. One year ago, their little daughter was born. Both are of the same mind when it comes to running a hospitality business. Their underlying principle is "We are a guest restaurant, not a chef restaurant." Whatever their guests' desires, they will seek to fulfill them.

A gleam of expectation can be observed when visitors reach La Posada del Marqués, located in the heart of the Tramuntana mountains with views stretching as far as the bay of Palma. At the end of a 4 km snaking narrow road from Esporles you'll find a breathtaking vista. The 16th century manor house is situated at an altitude of 510 metres and was converted into a luxurious 4-star-hotel in 1993. The original architectural features were preserved. Both terrace and interior effuse an antique-ostentatious, glamorous charm, and guests can feel like royalty in the castle-like halls with chandeliers and fairytale chambers.

However, the atmosphere in the historic room housing Sa Tafona restaurant – an

**D**ass man mit Gefühlen im Bauch besser kocht und damit gar Magisches bei den Gästen auslösen kann, ist seit dem mexikanischen Filmklassiker *Bittersüße Schokolade* („Como agua para chocolate“) bekannt.

Und genau deshalb schmeckt es so gut im Restaurant Posada del Marqués hoch über Esporles. Geschäftsführerin Carina Rupp und Chefkoch Christian Denz sind ein Paar. Vor einem Jahr kam ihre gemeinsame Tochter zur Welt. Die Deutsch-Schweizerin und der Deutsche sind außerordentlich freundliche Zeitgenossen und setzen auf folgendes Motto: „Wir sind ein Restaurant für die Gäste und kein Restaurant für den Chefkoch“. Damit ist gemeint, dass die persönlichen Wünsche des Kunden vorgefertigte Angebote überstrahlen.

Ein Strahlen der Begeisterung bei jedem Gast löst die Lage des Hotel-Restaurants in Mitten der Tramuntana aus. Am Ende einer 4 km langen Serpentinstraße, die sich von Esporles aus zu einem grünen Berghang empor schlängelt, findet man eine atemberaubende Idylle mit Traumblicken. In 510 Meter Höhe thront das aus dem 16. Jahrhundert stammende Landgut La Posada del Marqués. Dieses Herrenhaus wurde im Jahre 1993 zu einem luxuriösen Vier-Sterne-Hotel umgebaut, wobei die ursprünglichen architektonischen Formen erhalten wurden. Entsprechend verbreiten sowohl die Terrasse als auch die Innenräume einen ehrwürdig-pompösen, glamourösen Charme. In Schloss-artigen Sälen und Gemächern mit Kristall-