

# **Thomas Stork grillt Marbella**

**Der Küchenstar**

**von der Costa del Sol**

**macht den neuen Sea Grill**

**im Hotel Puente Romano**

**zum Meetingpoint von Gourmets & Society**

Es braucht hier nur Meerblick, blitzweiße Tischdecken und blauen Himmel, um in Feierlaune zu kommen. Der wie ein schicker Strandclub wirkende *Sea Grill* ist jedenfalls die richtige Kulisse für alle, die auch bei hellem Licht betrachtet gut aussehen. Fun & Food in bester Kombination. Executive Chef Thomas Stork sorgt für das hippste Restaurant Marbellas. Der 40 Jahre alte pfiffige Bayer ist ein echter Winkler-Schüler, war bei ihm in Aschau am Herd, hatte in der Käfer-Schänke in München gearbeitet und auch im Las Dunas, dem seinerzeit besten und von Heinz Winkler gastronomisch betreuten Hotel Marbellas, das leider nur noch als Residenz geführt wird. Thomas Stork setzt auf die Produkte der Region, frischen Fisch direkt vom Kutter, wilden Spargel aus Ronda, aromatische Walderdbeeren, Ziegenmilchprodukte und Kräuter von Malaga. Seine Küche hat Witz, animiert und ist rundum stimmig. Vor allem aber basiert sie auf solider Handwerkskunst und guten Erzeugnissen.



Der Spaß beginnt schon vor dem eigentlichen Essen, als Entree wird frisch gebackenes Brot im „Blumentopf“ aufgetischt, der wie ein Korken aussieht, dampfend am Tisch frisch aufgeschnitten und mit Olivenöl serviert wird. King Prawns mit Sesamkruste und

Wildkräutersalat kennt man vielleicht, aber selten so gut wie hier. Die gratinierten Austern im Kokos-Curry-Sud sind delikats, der Lobster mit Mango und Koriander-Salat erstklassig, auch in der Variation mit Ingwer und Zitronengras. Alles wird bedächtig und keineswegs vordergründig pointiert. Die zart-saftigen Tandoori Chicken Wing Lollipops haben den typischen Duft der gleichnamigen Öfen, die gerne zum Einsatz kommen. Genauso, wie der Holzkohlegrill, auf den nicht nur Fisch und Fleisch kommt, sondern auch Zitronen und Artischocken, die mit leichter Limetten-Mayonnaise serviert werden. Alle Gerichte werden adrett präsentiert, „aber ohne optischen Lärm“, wie Thomas Stork erklärt.



Thomas Stork

Grills gehören auf eine große Sommerterrasse und würzen auch die Luft. Kardamom, Koriander, Chili, Tandoori Masala oder Rosmarin – Thomas Stork mag ausdrucksvolle Gewürze, setzt sie aber nicht vorlaut ein. In der sommerlichen Hitze steigt das Verlangen danach, schmecken solche Gerichte einfach besser.

Rosmarin und Knoblauch wachsen vor der Tür und können täglich frisch weggeschnitten werden.

Thomas Stork, der seit 1996 in Spanien lebt und auch mit einer Spanierin verheiratet ist, schwärmt von den einheimischen Produkten, die Zitronen etwa sind mild, fruchtig und süß. Auch Butter und andere Milchprodukte schmecken anders, die Wiesen in Spanien sind „gelb“ und geben intensivere Inhaltsstoffe ab. Auch die Ziegen von Malaga sind für Stork „gigantisch“, die freilaufenden Malagueña tragen die Hörner seitlich und stehen bei Milch und Käse für erste Sahne. „Frische ist unser Geschäft“, meint Thomas Stork. Der fangfrische Fisch wird täglich neu auf einer Tafel notiert.



Die Marbella-Society lechzt auch nach modischer Kulinarik und wird im *Sea Grill* mit Wagyu Beef mit schwarzem Hawaii-Salz bestens bedient. Wir ziehen die Hochrippe aus Galizien vor, ein Wonnepoppen, der mit verschiedenen Saucen (Hollandaise, Rotweinreduktion) zubereitet wird. Im *Sea Grill* schmecken sogar die Hamburger (200 Gramm). Sie fallen allerdings etwas extravaganter aus. Es gibt verschiedene Deluxe-Klopse, neben dem Klassiker vom Holzkohlegrill mit Rindermark ist der Lobster Burger mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel der Favorit. Der Clou sind Spare Ribs, aber im vollen Format. Die komplette und dickfleischige Rinderrippe von einem Kilogramm wird für vier Gäste angeboten (30 € p.P.).

Die Desserts sind, dem Konzept des Restaurants entsprechend, amüsant und originell. In der Einfachheit liegt manchmal der Schlüssel zum besseren Geschmack, wobei die Produkte immer der Star sind. So auch bei der gegrillten hocharomatischen Banane von den Kanaren, die man aus der Schale löffelt und dazu Piña Colada Eis genießt. Die süßen Sandwichs, mit Vanille, Kaffee, Schokolade und Pistazie, sind so ungewöhnlich wie gut. Die

Preise bewegen sich bei den Hauptgerichten zwischen 21 und 56 €, Wagyu, Kaviar und andere Luxusgerichte nicht mitgerechnet. Die Speisekarte wirkt groß, variiert aber viele Grundprodukte und übernimmt sich damit nicht. Bei 200 Plätzen muss man haushalten. Dennoch ist die Küche mit 42 Mitarbeitern gut besetzt, in der Hochsaison sind es sogar 80. Thomas Stork arbeitet mit einem rein spanischen Team, Ausnahme ist die Deutsche Nancy Lochmann, die für die Patisserie zuständig ist.



Die Weinkarte hat internationales Format, Spanien dominiert, Frankreich ist nobel vertreten. Zum *Sea Grill* passen am besten Cava und Albariño, nicht zu schwere und frische Weißweine. Der Service ist freundlich, akkurat und angenehm dezent. Und er ist sehr stylish:

Weißer Hemden mit Stehkragen und auffällig schönen grauen Steinknöpfen, edelgraue Schürzen. Sie sind nicht besser als die Gäste angezogen, aber ebenfalls mit modischem Kniff. Von jedem Platz im *Sea Grill* hat man Meerblick. Und Aussicht auf die Schicken und Schönen von Marbella.

*Ludwig Fienhold*

*Puente Romano, Sea Grill, Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, Tel: +34 952 820 900. [www.puenteromano.com](http://www.puenteromano.com)*

*Sea Grill: Frühstück: 7.30 – 11Uhr, Lunch:13 – 16 Uhr, Dinner: 20 – 24 Uhr.*

## **BILDER-GALERIE**



Tuna



Thomas Stork



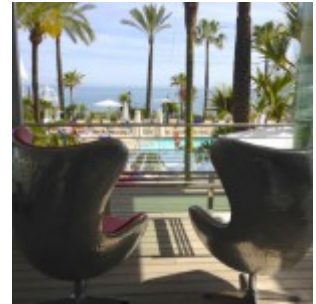
Thomas Stork



Hummer



Sea Grill



Sea Grill Pool-  
Blick



Sea Grill Lounge



Sea Grill