



JAVIER HOEBECK, chef at the restaurant Fusion19

## “The range of quality restaurants here is terrific”

**W**hat does the Fusion19 gastronomy proposal consist of? Basically I have put everything I have learned throughout my career into Fusion19, including my years as an apprentice in the north of Spain, Catalonia and Japan. It is a sincere, unpretentious cuisine, which tries to help diners find the dish we promise them on the menu.

**What would you highlight about the menu?** Sushi is one of the restaurant's star specialties, with the more traditional varieties and other, more modern proposals, like the sobrassada roll, the veal roll or our fun nigiris, always using local ingredients. We also offer a tasting menu which sums up and condenses my gastronomy proposal, and which changes every two weeks.

**Tell us about your training, and your gastronomy background.** I spent four years on the Spanish peninsula, mostly in the Basque Country and Catalonia, training in restaurants like Azurmendi and Celler de Can Roca. I also spent four months in Japan, specifically at the prestigious restaurant Narisawa.

**What was this experience in Japan like?** Absolutely fascinating. In Japan you find a completely different vision of cooking and gastronomy. The products are extremely fresh and they are handled very delicately. But I should also point out that Spanish gastronomy is without a doubt one of the most complete and diverse in the world.

**What makes the gastronomy of the bay of Alcúdia special?** There is a terrific range of quality restaurants here. We gastronomy professionals make up a little family, and we all help each other out. More and more tourists choose this area because of its culinary quality. And naturally, we should stress the unique products we have in S'Albufera, the bay of Alcúdia and Sa Pobla”.

**L**A OFERTA DE RESTAURANTES DE CALIDAD ES AQUÍ MUY ALTA”.  
**¿Qué hace especial la gastronomía de la Bahía de Alcúdia?** La oferta de restaurantes de calidad aquí es muy alta. Entre los profesionales gastronómicos formamos una pequeña familia, y todos nos ayudamos unos a otros. Cada vez hay

más turistas que eligen esta zona por su calidad gastronómica. Por supuesto, hay que destacar los productos únicos que tenemos en la Albufera, la Bahía de Alcúdia y Sa Pobla”.

**¿Cuál es la propuesta gastronómica de su restaurante, Fusion19?** En Fusion19 vuelco todo lo que he ido aprendiendo a lo largo de mi carrera y mis años de aprendizaje en el norte de España, Cataluña y Japón, fundamentalmente. Es una cocina sincera, sin pretensiones, que busca que el comensal encuentre en el plato lo que le prometemos en la carta.

**¿Qué destacaría de la carta?** El sushi es una de las especialidades estrellas del restaurante, con las variedades más tradicionales y otras propuestas algo más modernas, como el roll de sobradada, el roll de ternera o nuestros nigiris divertidos, siempre con ingredientes locales.

**Háblenos de su formación y su bagaje gastronómico.** He estado cuatro años en la Península, especialmente en el País Vasco y Cataluña, formándome en restaurantes como Azurmendi y el Celler de Can Roca. También estuve cuatro meses en Japón, concretamente en el prestigioso restaurante Narisawa.

**¿Cómo fue esta experiencia en Japón?** Absolutamente fascinante. En Japón encuentras una visión completamente diferente de la cocina y la gastronomía. El producto es extremadamente fresco y su tratamiento es muy delicado. De todas formas, la gastronomía española es de las más completas y diversas del mundo.

**D**AS ANGEBOT AN ERSTKLASSIGEN RESTAURANTS HIER IST ENORM.“

**Welches Gastro-Konzept offeriert das Restaurant Fusion19?** Im Fusion19 bringe ich alles ein, was ich in meiner Laufbahn und meinen Lehrjahren im Norden Spaniens, in Katalonien und in Japan gelernt habe. Es ist eine ehrliche Küche ohne Ansprüche. Der Gast soll auf dem Teller das finden, was wir ihm auf der Speisekarte versprechen.

**Welches Gericht auf der Karte würden Sie hervorheben wollen?** Sushi ist eine unserer gefragtesten Spezialitäten,

das wir sowohl in traditionellen als auch modernen Varianten anbieten, wie Sobrassada-Rolle, Rindfleisch-Rolle oder unsere lustigen Nigiris. Dabei verwenden wir nur hiesige Zutaten. Darüber hinaus servieren wir ein Menü, das das Wesen meiner Kulinarik enthält und alle 14 Tage geändert wird.

**Erzählen Sie uns von Ihrer Ausbildung und Erfahrung.** Vier Jahre war ich auf dem spanischen Festland, die meiste Zeit im Baskenland und in Katalonien, wo ich in Restaurants, wie Azurmendi und Celler de Can Roca gelernt habe. Dann war ich vier Monate in Japan, genauer gesagt im prestigeträchtigen Restaurant Narisawa.

**Welche Erfahrungen haben Sie in Japan gesammelt?** Es war total faszinierend. In Japan

werden Kochen und Gastronomie aus einer völlig anderen Perspektive betrachtet. Die Zutaten sind sehr frisch und werden sehr sorgfältig behandelt. Trotzdem muss ich sagen, dass die spanische Küche weltweit zweifelsohne zu den komplettesten und vielfältigsten zählt.

**Was zeichnet die Gastronomie in der Bucht von Alcúdia aus?** Das Angebot an erstklassigen Restaurants hier ist enorm. Wir Gastro-Profis bilden eine kleine Familie und helfen uns gegenseitig. Immer mehr Touristen wählen diese Region wegen ihrer hochwertigen Kulinarik als Reiseziel. Selbstverständlich muss man die einzigartigen Zutaten hervorheben, die in La Albufera, der Bucht von Alcúdia und in Sa Pobla vorhanden sind.

